

くすりと健康



1歳未満にハチミツはダメ？ 後編

前回、1歳未満の乳児のハチミツ摂取による乳児ボツリヌス症の話をしました。保護者から「子どもに薬を飲ませるためハチミツを混ぜましたが何か？」と聞くとときは既に後の祭り状態です。今回は少し踏み込んでみます。

●万が一口にしてしまったら？

体内にボツリヌス菌が入っても、必ず乳児ボツリヌス症を発症するとは限らないため、すぐに病院に行く必要はありません。慌てずによく観察して心配であれば主治医・かかりつけ薬剤師など専門家に相談しましょう。

●気を付ける症状は？

便秘が数日間続き、全身の脱力、哺乳力の低下、泣き声が小さくなるなどの症状が出ます。この時点で病院に行きましよう。進行すると顔面は無表情となり、頭部が支えられずだらんと下がります。呼吸筋が麻痺

すると死に至ることもあります。邪症状とは違い発熱はあまり見られません。一連の症状で気づかれたと思いますが、ボツリヌス毒素の本質は「筋弛緩作用」です。

●ボツリヌス菌と芽胞とボツリヌス毒素と

ちよつと整理しておきましょう。

「ボツリヌス菌」は、乾燥や熱に強い「芽胞(がほう)」を形成し、海、川、湖や土壌に存在しています。酸素を必要とする人間とは逆に、酸素の少ない状態(たとえば体内や空気に接していない食品内)で発芽して増殖し、極めて強い「ボツリヌス毒素」を産生します。

ボツリヌスの語源はラテン語の botulus (腸詰め、ソーセージ)であり、19世紀ヨーロッパでのソーセージやハムによる食中毒に由来します。ハムやソーセージに発色剤として添加される硝酸塩は、発色作用よりもボツリヌス菌の繁殖を抑える目的で使用されます。

ボツリヌス菌は芽胞となることで

高温にも耐え、1000度で6時間、120度で4分間の加熱が必要ですが、ボツリヌス毒素自体は100度で1-2分の加熱で失活します。このため、腸内細菌が整う1歳以上であれば、加熱が有効です。

●ボツリヌス菌の一口メモ

ボツリヌス毒素はボツリヌストキシンともいわれ、致死量は体重70キログラムのヒトに対し0.7マイクログラムであり、1グラムで約100万人分の致死量に相当します。これは地球上の自然毒の中で最強といわれています。ちなみにしばしば耳にする青酸カリの致死量は1グラムで約5人分ですので桁違いの猛毒であることがわかります。

医薬品としては痙縮や美容に用いられます。最強の自然毒すら肉体に注入し美容と健康に活用する、女性の美意識と探求心を考えると、ふと思えます。地球上に存在する最強の生物は人間の女性なのでは…。

(長田区)なのはな薬局 原 克樹