

# 序

近年、インターネットのニュースで、感染症に関する報道を目にする機会が多くなりました。たった今、この序文を執筆している最中でさえ、インフルエンザウイルスの流行やクマ肉の旋毛虫食中毒（4年前に冷凍したクマ肉の加熱不十分の疑い）が掲載されています。われわれの食生活や生活スタイルは、この数十年で劇的に変化しました。それに伴い、流行する感染症も変わり、その対応策も進化せざるを得ない状況にあります。厚生労働省の発表によると、2018年の食中毒発生事例の原因微生物の第1位はアニサキス（寄生虫・蠕虫）、第2位はカンピロバクター（細菌）、第3位はノロウイルスでした。しかし、2017年では第1位がカンピロバクター、第2位はノロウイルス、第3位がアニサキスです。では、なぜ順位が入れ替わったのでしょうか。じつは、アニサキス感染の発生事例は、それまでサバ、イカ、サンマの刺身の喫食によるものが多かったのですが、2018年ではカツオの刺身によるアニサキス感染が急増したということでした。また、他の感染症の起因微生物としては、麻疹・風疹ウイルス、RSウイルス、ウェルシュ菌、およびマダニ媒介性のSFTSウイルスや日本紅斑熱リケッチアなどがニュースでよくみられます。さらに、海外渡航歴のない集団食中毒の患者が三類感染症の細菌性赤痢であることも確認されました。中国では、一類感染症のペストが発生しパニック状態に陥り、アメリカではリステリア菌の流行に悩まされている状況です。一方で、増え続けるアレルギーをもつ児童の対応・対策も迫られています。アレルギーは免疫反応によって生じますが、微生物学と免疫学は密接な関係があり、アレルギーを理解するためには微生物学の知識の習得が必要となります。

本書は、感染症やアレルギーの予防・対応・対策、さらには健康維持・向上にかかせない有用微生物の有効利用などの観点から、管理栄養士・栄養教諭をめざす学生さんたちに向けて、現代にそった内容を提供すべく、企画・発行されました。また、食品衛生監視員、養護教諭、保健師、介護士、理学療法士などをめざす学生さんやそれらの専門職に携わっている現職の方々にも活用していただけたら幸いです。

なお、執筆に関しては、それぞれの専門分野に携わる教育・研究者の先生方をお願いしました。執筆いただいた先生方におかれましては、この場を借りて心より深謝申し上げます。

最後に、本書の企画・編集・出版にあたり、多大なご協力をいただいた羊土社編集部の方、田頭みなみ氏をはじめ、関係者の皆様方に厚く御礼申し上げます。

2020年1月

執筆者代表  
大橋 典男