

店頭から「こんにちは」

第2回

好物の落とし穴

牡蛎にあたり
30時間も苦しんだお話



宮川薬局(宮城県仙台市)代表
薬学博士 薬劑師

みやがわとじ
宮川季士先生

プロフィール / 1976(昭和51)年、東北薬科大学卒業。78(同53)年、同大学大学院修士課程修了。'87(同62)年、薬学博士学位。
地域に根ざしたおクスリ屋さんとして、多くのファンが。

昨年、東日本大震災で、津波の被害に遭った二陸周辺の牡蛎養殖。徐々にはありますが、復興は進んでいないのが現状。ただ、店先に二陸産の牡蛎が並びのはもちろん、先のお話でついでに、牡蛎といえは。

痛みと嘔吐を繰り返す

宴会へ行くと、牡蛎にあたったことがあるからと、一口も食べない方が結構おられます。そういう人が近くにいたらラッキー、その方たちの分まで牡蛎を食べるくらいの、牡蛎好きなら私です。そんな私も2年前、とうとう牡蛎にあたりました。原因は、新年会宿泊の後、帰る日の朝の牡蛎の味噌汁だったんです。食べ終わって部屋に帰ったあたりから、胃部に違和感。その日の夕方から、30時間、吐き続けました。

ウイルスか、細菌か、牡蛎毒かは分かりませんが、胃腸の動きが完全にストップしてしまいました。下痢もしなくて、嘔吐物がなくなっただけは、胃液等の消化液が腸に入っていくと、吐くのです。これは人体の防衛反応で、毒物をそれ以上、中に入れないように、からだは反応したんだと推測しました。腸管がけいれんを起こし、ピタッとくっついてしまった感じで、その部分には圧痛があったのです。水分がそこまで到達すると痛みを感じ、間もなく吐く、といった症状を繰り返すこと30時間…。

ルールを守り、今も…

そこで、気の通じをよくするという漢方の丸薬を舌下に含み、粘膜から吸収させました。すると、30分後には、圧痛点がスウツと動くのが分かったものです。ジューズをのむとき、ストローの中に止めていた流れが、口を離れた途端に流れ出す。という表現がピッタリだと思います。それから、お腹が急にゴロゴロと動きだし、お茶をのんでも吐くことはなく、急に便意を催したかと思うと、ドツと黒っぽい下痢の便。

その後は、スゴイ腸内異常発酵。腹はパンパンに脹って苦しく、翌日は体力がなくなり起きることもできない状態でした。生牡蛎の細菌類は加熱すれば死滅しますが、牡蛎毒はフグ毒と同じで、加熱しても弱毒化しないそうです。また、牡蛎毒に1度あたったからといって、2回目からは、ホンの微量でも反応するかというところもありません。抗体ができて牡蛎毒に強くなるということもないようです。たいていの人は、このくらいヒドイ目に会うと、牡蛎を2度と食べなくなるそうです。ただ、二日酔いして、「もう2度と、お酒なんか飲まないぞ」と誓っても、また飲み始めるのと同じで、牡蛎大好き人間の私は、そうした体験も忘れ、牡蛎を食べています。ただし、「流通ルートがしっかりしたお店でだけ食べる」というルールを守りながら…。