

詳細は下表に示す。

### 北新町地区赤痢保菌者検索成績

検査月日	検査人員	除性者数	陽性者数	陽性率	保菌者菌型別			
					F. 2a	F. 2b	F. 4a	sonnei 1
11月16日	396	392	4	1.09%	2	1	0	1
11月17日	234	229	5	2.14	2	2	0	1
11月18日	342	340	2	0.58	2	0	0	0
11月19日	421	419	2	0.47	0	0	2	0
11月20日	427	423	4	0.94	0	1	1	2
11月26日	69	69	0	0	0	0	0	0
計	1889	1872	17	0.91	6	4	3	4

以上の表に見る如く、F. 2a, F. 2b, F. 4a 及びSh. sonnei 1 相菌の4種の検出されたる点より推定すれば、赤痢菌中のは等4種の菌が互に相錯綜したるがために相次いでの患者発生を見たるものと考へらる。

### 6. 病原性大腸菌に起因すると思はれる集団食中毒事例

本田玄四郎, 小沢尚夫, 伏見重友  
有泉昇, 野中伴春, 山下尚

昭和32年11月中旬、甲府市内某旅館宿泊客45名の団体中42名にのぼる集団食中毒事件が発生した。甲府訪問の同団体一行は、同旅館に一泊後、次の宿泊地に達したるところ、概ね24時間経過後に相前後して発熱37.5°C~38°C、悪寒、頭痛、軽度の腹痛、下痢（水様下痢便裏急後重を伴はず）及び嘔吐等の諸症状を以つて発病したるがために発見せらるゝに至つたものであり、当科に於いては直接患者に就いての観察又は患者糞便に就いての菌検索は実施し得るの機会に恵まれなかつたが、患者等が甲府の旅館に於いて摂取せる推定原因食品の残部、その食品を入れたる食器類、又は等と関係ある調理室内の各個所、同調理室内に多数に繁殖し跳梁を擅にしてゐた衛生害虫（ゴキブリ）及び調理室食品取扱人等の、菌検索並びに保菌者検索等よりする細菌性食中毒の原因菌の究明に當つたが、其の成績は次の通りであつた。

#### 1. 検査材料

イ、患者の吐物（6件）  
ロ、推定原因食品の残部（ワサビ漬、アワビの煮物、赤貝の煮物、里芋の煮物及び松茸の煮物等五種）

ハ、食器類（汚染されたと思はれる皿、丂、醤油差、外椀及び膳等五種）  
ニ、調理室内各個所（冷蔵庫内外、食品棚、食品置場等二十三ヶ所）  
ボ、調理室各所より採取せる衛生害虫（ゴキブリ）二十四匹。  
ヘ、調理室従業員二十三名の糞便（直接採便による）。

## 2. 検査方法及び成績

厚生省指示の食中毒菌検査指針に準拠し、吐物は一部分を直接に、食品は各々を滅菌乳鉢中にて細挫し少量の滅菌食塩水を加えよく混和したものを、食器類並びに調理室内各個所及び衛生害虫についてはそれ等を滅菌食塩水を以て洗滌し又は清掃して得たる滅菌食塩水の沈渣を、夫々血液寒天培地、普通寒天培地、SS寒天培地、及びドリガルスキイ氏培地に塗抹し、同時にカウフマン培地、胆汁培地により増菌培養を行い、従業員に就いては、SS培地、ドリガルスキイ培地に直接採便によつて培養し、検索を進めた。各検査材料に於ける検査の結果としては、サルモネラ赤痢菌、連鎖球菌、ブドー球菌等は発見し得ずして、血液寒天、普通寒天等の培地上に僅かの雑菌の発育するを認めたのみで、他はグラム陰性桿菌が圧倒的に多く認められた。よつて、是等の菌に就いて更に検索を進めたるに、食品5種中4件、食器類5種中2件、調理室内23ヶ所中11ヶ所、衛生害虫24匹中4匹、従業員23名中11名よりグラム陰性桿菌32株を得是等に対しての載せガラス凝集反応を行ひたるところ、東芝生研製の診断用免疫血清混合（O—111:B4, O—55:B6, O—86a:B7）及び型血清O—86a, B7に対して特異的に著明なる凝集を示した。即ち各株は凡て病原性大腸菌O—86a, B7の抗原を有するものなる事を知つた。

次に本菌の示した形態学的並びに生物学的諸性状は次の如くであつた。

グラム染色	陰性の桿菌	Mannitol 分解	+
芽胞染色	—	Adonitol "	—
運動	+	Lactose "	+
インドール	+	Salicin "	—
尿分解素	—	Saccharose "	+
クエン酸ナトリウム培地	+	Glucose "	+
H <sub>2</sub> S	—	クリグラー培地	-/AG又はA/AG
V. P.	—		
M. R.	+		

病原性に就いては、マウス20g～25gのものを使用し、同一菌株に対して各2匹を充て、腹腔接種後24時間の観察を行づたところ、0.2mg接種のものは20～24時間後、0.3mg, 0.5mg接種のものは18時間前後を以て斃死した。24時間後の結果は次の如くであつた。

分離菌株	0.1 mg	0.2 mg	0.3 mg	0.5 mg
食品からの菌株	生	死	死	死
食器からの菌株	生	死	死	死
調理室からの菌株	生	死	死	死
衛生害虫からの菌株	生	死	死	死
従業員からの菌株	生	死	死	死

以上の各成績を総合すれば、異なる材料より分離した各菌の諸性状並びに病原性等を按すれば、唯一種の菌たるものによる病原性大腸菌(O-86a, B7)に帰一するものと考えらる。従つてここに分離されたる本菌が当該集団中毒事例の原因菌と一応推定されるが、之が断定には、直接患者より分離し得なかつた事に依り躊躇するものである。

Kaffmarinの唱ふる抗原性による病原性大腸菌なるものの分類が行はれ來つて以来、漸く識者の関心を集められつつある折から重要な一事例なりと信ずるものである。

## 7. 結核菌検査成績について (自昭和30年4月 至昭和32年12月)

本田玄四郎, 小沢尚夫, 伏見重友  
有泉昇, 野中伴春, 山下尚

昭和30年4月より昭和32年12月に至る間の結核菌検査の総件数は5800件であり、その内訳は次の如くであつた。

### 1 塗抹検査 193件

塗抹標本の染色は主として、チール・ネールゼン氏法、一部は黒田氏法を以つて行つた。陽性件数42件のGaffky氏表による分離は下表の如くであつた。

ガフキー番号 区分	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	計
陽性件数	6	11	6	7	7	3	2	0	0	0	193
百分率	3.1	5.1	3.1	3.6	3.6	1.6	1.0	0	0	0	/

### 2 培養検査 4575件

小川培地を使用し、4週間、6週間の2回観察したる結果、陽性件数375件にしてその陽性度別に分類すれば下表の如くである。

陽性度	+	廿	卅	卅	計
陽性件数	206	64	68	37	375
陽性総数に対する百分率	55.0	17.0	18.0	10.0	/