

皆さん、こんにちは。蒸し暑い日が続いています。梅雨明けが待ち遠しいですが、今年の夏は節電も待っています。くれぐれもご自愛ください。

先月号では、日本の焼肉店で発生した食中毒事件の原因、腸管出血性大腸菌の「O104」(オーハイチマルヨン)についてお伝えしました。その直後から、今度は海外で大勢の死者が出る食中毒事件が発生。被害はドンドン拡大。これまで証明された感染源は当初スペイン産のキユウリとされました。しかし、レタスなど段階ごとに疑はれてモヤモヤするのですが、今日の段階ではまだ証明されていません。

この原稿を書いています。十六日現在、「O104」の原因はまだ不明ですが、この直後から、「O104」による死傷者が急増。その原因として、海外で大勢の死者が出る食中毒事件が発生。被害はドンドン拡大。これまで証明された感染源は当初スペイン産のキユウリとされました。しかし、レタスなど段階ごとに疑はれてモヤモヤするのですが、今日の段階ではまだ証明されていません。

具体的には、昨日(十日)、ドイツの国立ベルト・コッホ研究所が「感染源はモヤシなどの発芽野菜の可能性が高い」と発表。これに伴い、ドイツ政府は、キュウリ、トマト、レタスを生で摂取しないよう呼びかけました。た警告を解除しました。

臣も、「断定はできないが、ドイツ北部の農場で収穫された発芽野菜が感染源である可能性が高い」と述べています。先月もお伝えしましたが、ドイツ北部の農場で採取されないよう呼びかけました。

さらに、「世界保健機関(WHO)は「人から人への感染例が確認された」と発表。困ったことです。さくらに、世界保健機関(WHO)は「人から人への感染例が確認された」と発表。困ったことです。

蒸し暑い季節になると生野菜もしつかり洗つて食べましょう!

耕平さんかわら版

発行編集部
大塚耕平事務所
052-757-1955
Kouhei@oh-kouhei.org



かわら版執筆者 大塚耕平

1959年生まれ。日泰寺の地元、田代小学校、城山中学校を卒業。その後、旭ヶ丘高校、早稲田大学をへて、日本銀行に18年間勤務。

2001年から参議院議員。現在2期目。地元覚王山に事務所を開き、故郷覚王山の地元振興と歴史・文化遺産の継承・復興のために「弘法さんかわら版」を執筆しています。今年で、足かけ10年目。

日銀時代に母校の大学院博士課程を修了(学術博士)。現在は、早稲田大学と中央大学大学院の客員教授も務めています。

鳩山内閣、第1次菅内閣で内閣府副大臣を務める。2011年1月、菅改造内閣の厚生労働副大臣に就任。

毎月21日、覚王山日泰寺は

「弘法さん」

「かわら版配り」ボランティア募集!

21日の8:40~10:30頃山門へおいでください。
お問い合わせ:052(757)1955 大塚耕平事務所(墨田/佐久間)



■海外で「新しい毒性の強い大腸菌」被害