



## 장흡충이야기

제 2 회

腸 吸 虫

### 이 순 형

#### — 피지디옵시스와 이형흡충(異形吸虫) —

모든 과학적인 업적은 예리한 관찰에서 부터 시작된다고 할 수 있겠는데, 우리나라에서 피지디옵시스(Pygidiopsis) 및 이형흡충(He-

terophyes, 異形吸虫)같은 장흡충을 처음 발견하게된 이면에는 검변 일선에서 일하는 寄協 검사소 기사 여러분의 날카로운 관찰력이 숨어 있었다는 사실을 밝히지 않을 수 없다.

1979년 12월경 기협 전북지부 검사소에서 김희경기사가 간흡충란과 비슷한 충란을 처음 발견하고 아무래도 이상하다 하여 즉시 강근식 소장에게 확인을 요청한데서 얘기는 비롯된다. 강근식소장도 이제까지 보지못하던 충란이라 이를 그대로 간과하지 않고 마침 그곳을 방문중이던 서울의대 채종일선생과 자세히 관찰한 다음 종류미상의 이형흡충란이라 잠정적으로 진단을 내렸다. 서울의대에서는 그후 이를 확인하기 위하여 다시 환자로 부터 가검물을 얻어 관찰하여 보니 「피지디옵시스」라는 생소한 이름의 장흡충란임을 알 수 있었다.

이 사실을 환자 본인에게 통보하고 상경하여 치료를 받도록 권유하였다. 치료와 동시에 배출되는 성충의 충체를 얻어 확인을 하기 위함이었다. 감염된 환자는 옥구군의 염전에서 일하는 전모씨라는 50세가량의 남자였는데 대단히 협조적인 분이라 곧 상경하여 치료에 응하였다. 비치오늘을 투약한 다음 하체를 써서 설사를 6~7회나 거듭하는 고생 끝에 크기가 1mm도 못되는 아주 작은(평균 0.63mm) 충체가 무수히 쏟아져 나왔다. 이 분한테서 두번에 걸쳐 얻은 충체는 4,000마리가 넘었다.

이 피지디옵시스란 장흡충은 원래 반함수산 패류(貝類)가 제일중간숙

주가 되고 이들 우렁이에서 나온 애벌레가 송어, 문절망둑같은 역시 반함수산 어류에서 피낭유충을 만들기 때문에 이런 어류를 먹는 고양이, 개를 비롯한 육식동물이 중숙주가 되는 것이다. 그런데 이런 생선의 회를 먹으면 사람도 걸리는 수가 있다. 이미 일본에서는 10여 가량의 인체감염이 보고된 바 있으나, 우리나라에서는 이 흡충의 인체감염예가 없었기 때문에 이것이 처음임은 말할 것도 없었다.

뿐만 아니라 이 분은 피지디옵시스 이외에도 또 한가지의 보물을 지니고 있었으니 그것은 다름아닌 이형흡충이었다.

이 흡충이 피지디옵시스를 치료할 때 한꺼번에 3마리가 배출된 것이었고 거기에다 요꼬가와흡충 7마리가 섞여 있었다. 이 이형흡충은 우리나라에서 충란 배출에만 보고되었을 뿐 충체를 얻어 확인한 일이 없었기에 이도 또한 우리나라 최초의 인체감염예로 확인된 셈이다.

그러므로 옥구군의 전모씨는 우리에게 최초인체감염예를 2종이나 선사한 공로자라 할 수 있겠고, 우리는 오랜만에 큰 수확을 거두게 되었다. 서울의대 기생충학교실 연구반은 이에 보답(?)코져 이분이 일하고 있는 염전의 동료들을 대상으로 대변검사를 통해 조사한 바 7명의 감염자를 더 찾아내었고 아울러 치

료도 해주었다. 이들은 최소 68마리로 부터 1,000마리에 이르는 피지디옵시스 총체를 갖고 있었다. 그 후 다시 이들의 가족과 그곳 주민 80명의 검변을 실시하고 40명의 감염자를 찾아 낸 바 있었다.

이런 새로운 인체감염 및 그 유행지를 발견한데 힘입어 서울의대에서는 이와 환경이 비슷한 경기도 시흥군 해안가의 주민 검변을 실시하였는데, 그곳 주민 711명 중에서 20명의 감염자를 새로 발견하게 되었고 이들 감염자로 부터 옥구군에서 얻은 것과 똑같은 종류의 피지디옵시스를 분리할 수 있었다.

한편, 감염경로를 알기 위해서 이들 감염자가 무엇을 먹었나 물어보았더니 한결같이 염전이나 그 근처 저수지에서 잡히는 송어, 문절망둑, 농어등을 날로 먹었다는 대답이었다. 그래서 서울의대 연구반은 현지에서 잡히는 이들 생선을 얻어 조사에 착수하였다. 옥구군을 비롯한 전국 14개 해안지역의 생선을 조사하여 보니 피지디옵시스의 피낭유충은 옥구, 목포, 여천 및 삼천포 등 4개지역에서, 그리고 이형흡충의 피낭유충은 경기 용유도, 옥구, 목포, 여천, 영덕등 5개지역에서 발견되었고, 또 부산 하단동, 거제도 및 영산포에서 잡은 송어에서도 찾아내기에 이르렀다.

우리나라에서 이들 장흡충의 피낭유충은 송어와 문절망둑에서는

발견되나 농어에서는 아직까지 찾아내지 못하였으며, 생선속에서의 이들 피낭유충의 분포를 관찰하여 본 결과 피지디옵시스는 주로 아가미에 많이 붙어 있는데 비하여 이형흡충은 살(筋肉)속에 많이 들어 있음을 알았다. 이로 미루어 피지디옵시스는 생선을 잡아 날로 먹을때 대가리나 아가미까지 같이 먹음으로써 걸리는 것으로 보이며 이형흡충은 살을 먹어서 걸리는 것으로 생각되었다. 실제로 유행지 주민의 식습관을 관찰해 보니 그들은 비교적 작은 생선을 잡아 내장만 빼내고 나머지는 모두 먹어버리는 것이었다. 이런 날로 먹는 식습관이 오래도록 이들 장흡충의 유행지를 지속시키는 원흉이며, 이것이 고쳐지지 않는 한 치료를 아무리 한다 하여도 재감염을 반복하게 만드는 것이다.

이렇듯 우리나라의 여러곳에서 잡히는 송어 및 문절망둑에서 이들의 피낭유충이 많이 발견된다는 점, 주민들이 생선을 날로 즐겨 먹는다는 점등으로 미루어, 우리나라에서는 피지디옵시스나 이형흡충의 유행지역이 앞서 얘기한 옥구군, 시흥군등 두곳 말고도 많이 있으리라 생각된다. 또 전모씨처럼 한종류만이 아닌 여러가지 장흡충이 동시에 감염된 사람도 있을 것으로 짐작된다. 그러므로 검변에서 이러한 장흡충의 총란을 감별할 때 대단히 주의를 하여야 할 것으로 생각되었다. 좀 더

세심한 관찰을 한다면 새로운 장흡충, 새로운 유행지를 얼마든지 찾아낼 수 있을 것이다.

이런 새로운 발견은 학문의 진보를 위해서 중요하다기 보다, 우선 이런 기생충에 의해 건강을 해치고 있는 많은 사람들을 찾아내어 가장

적절한 방법으로 치료를 해주고 또 더 많은 사람들이 걸리지 않도록 일깨워주는 것이 실제로는 더 중요하기 때문이다. 사실 우리는 모두 이런 목적을 위해서 일하고 있는 것이 아니겠는가?

〈필자=서울의대 기생충학교수·의박〉

어	성	살	롱
---	---	---	---

### 野菜 다루는 法

연말연시 손님접대를 위한



연말연시가 가까와지면 손님접대할 기회가 많아지게 된다.

손님상을 차리다 보면 자연히 야채를 많이 다루게 되고 요리를 짧은 시간에 끝내기 위해서는 야채다루는 법을 알아둘 필요가 있다.

야채 다루는 법 몇가지를 모아본다.

#### ◀당근

영양이 풍부한 당근은 껍질이 단단해서 벗기기가 여간 성가시지 않

다. 그래서 한번 떼쳐서 다시 볶는 요리의 경우는 일단 통째로 떼친다음에 껍질을 벗기면 쉽게 벗어진다. 또 수도물을 힘있게 틀어서 그 힘으로 벗기면 어렵지 않게 벗길 수가 있다.

#### ◀양배추

양배추 잎을 한장한장 찢어지지 않게 벗기기 위해서는 뿌리쪽 심을 도려내고서 큼직한 그릇에 뒤집어 놓는다. 뜨거운 물을 도려낸 구멍부터 조금씩 배추가 잠길 때까지 붓는다. 뚜껑을 닫고 잠시 있다가 벗기면 찢어지지 않게 벗길 수가 있다.

또 양배추를 잘게 썰려면 믹서에 물을 반쯤 붓고 양배추를 통째로 그 속에 넣은 다음 뚜껑을 닫고 스위치를 켜는다. 믹서가 붓하고 돌면 즉시 전기를 끄고 다시 붓 돌리는 식으로 두세번만 되풀이 하면 칼로 일일이 썬 것 같이 잘게 썰어진다.