

令和7年10月14日
山梨県福祉保健部衛生薬務課
課長 内田裕之
電話 055-223-1476 (内線 3450)

報道関係者各位

毒キノコによる食中毒の発生について

令和7年10月10日（金）午前10時頃、甲府市保健衛生部生活衛生室衛生薬務課から、甲府市内の医療機関からキノコ中毒を疑う峡東保健所管内在住の患者3名を診察した旨の連絡がありました。

峡東保健所が調査した結果、患者は10月8日（水）に野生のキノコを採取し、10月9日（木）に家庭で調理し夕食に喫食したところ嘔気、嘔吐、腹痛、発汗症状を呈し、医療機関を受診したことが判明しました。

峡東保健所では、残っていた調理済みのキノコを調べたところ、毒キノコのクサウラベニタケと似た特徴があったこと及び患者を診察した医師から食中毒の届出が提出されたことから、クサウラベニタケ（推定）を原因とする食中毒と断定しました。

毒キノコによる食中毒を防ぐため、食用と確実に判断できない野生のキノコは「採らない・食べない・売らない・人にあげない」を徹底するよう、県民への周知に報道機関の皆様のご協力をお願いいたします。

[患者概要]

- 1 発症日時 令和7年10月9日（木）午後8時頃
- 2 喫食者数 3名（男性2名〔30代、60代〕、女性1名〔60代〕）
- 3 患者数 3名（男性2名〔30代、60代〕、女性1名〔60代〕）
- 4 主な症状 嘔気、嘔吐、下痢、発汗
- 5 原因食品 ゆでたキノコ（クサウラベニタケ（推定））の大根おろしがけ
- 6 病因物質 植物性自然毒
- 7 その他 患者は快方に向かっています。（入院しておりません。）

【参考資料】令和7年 食中毒事件発生状況 速報値（本件を含む）

	発生件数	患者数	死亡者数
山 梨 県	6 件	1 2 4 名	0 名
甲 府 市	3 件	1 3 4 名	0 名
計	9 件	2 5 8 名	0 名
昨 年 計	9 件	6 4 名	0 名

～県民のみなさまへ～

食用キノコと確実に判断できないときは、

採らない！ 食べない！ 売らない！ 人にあげない！

を徹底してください。

本県における食中毒の原因となる毒キノコは、食用のキノコと区別が付きにくいクサウラベニタケ、ツキヨタケ、カキシメジ、ドクヤマドリなどが多くを占めています。

毒キノコか食用キノコかを見分けるには、**十分な知識と経験が必要**となりますので、素人判断で、安易に野生のキノコを食べることは絶対にやめましょう。

また、食用キノコと毒キノコが一緒に生えていることもありますので、採取したキノコに毒キノコがまぎれ込んでいないかよく確認することも大切です。

なお、「縦に裂けるキノコは大丈夫」「ナスと一緒に炒めれば大丈夫」など昔からの迷信を信じないで下さい。

発生年	発生 件数	患者数	原因となったキノコ
R6	1	3	ツキヨタケ
R1	1	1	スギタケ（推定）
H30	3	3	ツキヨタケ、タマゴタケモドキ
H29	2	6	ツキヨタケ、クサウラベニタケ（推定）
H27	1	6	ツキヨタケ
H25	1	9	ツキヨタケ
H22	3	6	クサウラベニタケ（推定）、コウタケ
H21	2	7	ツキヨタケ（推定）、不明
H19	4	8	クサウラベニタケ、ツキヨタケ、ドクツルタケ（推定） ウスキテングタケ

クサウラベニタケ（毒） イッポンシメジ科イッポンシメジ属

- 食用のウラベニホテイシメジと間違えて食中毒を起こすことが多い毒キノコ

〔発 生〕 夏～秋、広葉樹の地上

〔か さ〕 大きさ3～10cm で比較的に小型～中型

表面は、灰色～黄土色、肉色、乾燥時は絹のような光沢がある

ひだは、白色から成熟すると肉色に変わる

〔 柄 〕 比較的細く、中空（スポンジ状）、絹のような光沢がある

〔症 状〕 下痢、嘔吐、腹痛など

〔その他〕 苦みはない

- 間違えられやすい食用キノコ

ウラベニホテイシメジ、ホンシメジ、ハタケシメジ