

# 食中毒の発生について

平成29年10月2日

記者発表資料

## [概要]

平成29年10月2日（月）午前9時45分頃、峡東保健所管内の医療機関から峡東保健所に、毒キノコによる食中毒患者3名を診察した旨の連絡が入った。

峡東保健所が調査を行ったところ、患者3名は、山で採取した野生のキノコを調理して1日の午後7時頃に喫食し、同日午後8時頃に発症していることが判明した。

峡東保健所では、患者3名の共通食が1日の夕食であること、症状が毒キノコのクサウラベニタケによる食中毒の症状と一致する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、当該キノコを原因とする食中毒と断定した。

- 1 発症日時 平成29年10月1日（日）午後8時頃
- 2 喫食者数 3名（男性：2名〔50代、20代〕、女性：1名〔50代〕）
- 3 患者数 3名（男性：2名〔50代、20代〕、女性：1名〔50代〕）
- 4 主な症状 嘔気、嘔吐、腹痛、下痢
- 5 原因食品 クサウラベニタケ（推定）入りのほうとう
- 6 病因物質 植物性自然毒
- 7 その他 患者は全員快方に向かっています

（参考）山梨県の集団食中毒発生状況（本件を含む）

	発生件数	患者数	死亡者数	（問い合わせ先）
本年	10件	64名	0名	福祉保健部衛生薬務課 食品衛生・動物愛護担当 電話 055-223-1489（内線3457）
平成28年	11件	131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、食用キノコと区別のつ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やめましょう。

また、キノコ採りの際には、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、毒キノコがまぎれ込んでいないかよく確認しましょう。

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。

### 【過去の毒キノコを原因とする食中毒事例】

発生年	発生件数	患者数	原因となったきのこ
H29	1	3	ツキヨタケ
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、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

〔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～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 〕 5～10cm 白色で中空、もろい

〔症 状〕 下痢、嘔吐、腹痛など

〔その他〕 苦みはない

とくに、食用のウラベニホテイシメジ、ホンシメジやハタケシメジと間違えてクサウラベニタケを喫食し、食中毒を起こすことが多い。

なお、地方によっては、食用のウラベニホテイシメジ、毒キノコのクサウラベニタケやイッポンシメジを「いっぽんしめじ」と呼ぶので、注意が必要である。