

食中毒の発生について

平成30年9月18日

記者発表資料

[概要]

平成30年9月18日(火)午前10時30分頃、峡東保健所に同所管内の医療機関から、毒キノコによる食中毒患者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、患者は、9月17日(月)午後10時頃に山梨市内で野生のキノコを採取し、同日午後7時30分頃に調理喫食、午後8時頃に発症したため、同医療機関を受診し、そのまま入院したとのことであった。

峡東保健所では、残っていた当該キノコを調べたところ毒キノコであるツキヨタケであったこと、症状がツキヨ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、ツキヨタケを原因とする食中毒と断定した。

- 1 発症日時 平成30年9月17日(月) 午後8時頃
- 2 喫食者数 1名(女性:1名[40代])
- 3 患者数 1名(女性:1名[40代])
- 4 主な症状 嘔気、嘔吐、下痢
- 5 原因食品 ツキヨタケの卵とじ
- 6 病因物質 植物性自然毒
- 7 その他 患者は入院中

(参考) 山梨県の食中毒発生状況(本件を含む)

	発生件数	患者数	死亡者数
本年	11件	67名	0名
平成29年	11件	95名	0名

(問い合わせ先)

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)

～ 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と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
H30	2	2	タマゴタケモドキ（推定）、ツキヨタケ
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、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

ツキヨタケ（毒）

キシメジ科ツキヨタケ属

発生：夏～秋ブナなどの立ち枯れ木、切り株に重なって生える

かさ：大型（10～20cm）、半円形で茶色から紫色を帯びる

柄：太くて短い

症状：食後30分～1時間でおう吐、下痢、腹痛

ツキヨタケは中毒例が多い毒キノコのひとつです

食用のムキタケ、ヒラタケ、シイタケなどの立ち木に生えるきのここと間違えられます。

< ツキヨタケの特徴 >

きのこを縦に裂き、柄の部分に褐色のシミがあります。

きのこの裏側（ヒダ面）の柄の付け根にリング状の隆起帯があります。

これらの特徴が見られたら食べてはいけません。

