

令和元年11月1日
山梨県福祉保健部衛生業務課
課長 大澤浩
電話 055-223-1489 (内線 3458)

報道関係者各位

食中毒の発生について

[概要]

令和元年11月1日（金）午前0時10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、10月31日（木）午後に笛吹市内で野生のキノコを採取し、同日午後5時30分頃に調理喫食、午後8時30分頃に発症したため、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、当該キノコは残っていなかったが、当該キノコの写真と調理済みのキノコを調べたところ時に中毒を起こすことがあるスギタケ（推定）であったこと、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、スギタケ（推定）を原因とする食中毒と断定した。

- 1 発症日時 令和元年10月31日（木） 午後8時30分頃
- 2 喫食者数 1名（男性：1名 [50代]）
- 3 患者数 1名（男性：1名 [50代]）
- 4 主な症状 嘔吐、腹痛、下痢、悪寒、発汗
- 5 原因食品 スギタケ（推定）と豚肉のバターソテー
- 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（速報値）	6件	91名	0名
平成30年	18件	361名	0名

※本日の報道対応は、18時30分まで待機させていただきます。

【参考資料】

～県民のみなさまへ～

本県における食中毒の原因となる毒キノコは、食用キノコと区別がつかな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】

発成年	発生件数	患者数	原因となったきのこ
R1	1	1	スギタケ（推定）
H30	3	3	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

スギタケ

モエギタケ科

発生：秋に広葉樹の切り株や倒木に群生

かさ：5～10cmで、黄褐色で表面に褐色のささくれ状の鱗片で覆われる

柄：かさ同様の鱗片あり、5～12cm

症状：時に腹痛や下痢の中毒症状を呈する場合がある

※ 食用可のヌメリスギタケやヌメリスギタケモドキに似ている

アルコールとともに食すると中毒症状をおこすと言われている