

記者発表資料
令和6年9月6日
食と暮らしの安全推進課
担当：川本・中居
電話：022-211-2644

食中毒の発生について

[事件の概要]

9月5日(木)午後5時頃、岩手県から「岩手県内の医療機関から一関保健所に、苦みのあるユウガオを喫食し、嘔吐、下痢等の症状を呈した患者1名(宮城県在住)を診療したと連絡があった。」旨、宮城県に通報があった。

大崎保健所栗原支所が調査したところ、販売店からユウガオを購入し、9月5日(木)の朝食に調理して喫食した2名のうち2名が嘔吐、下痢等の症状を呈していたことが判明した。

同支所は、患者の症状及び発症までの時間がユウガオに含まれるククルビタシン類による食中毒とほぼ一致したこと、診察した医師から食中毒患者等届出票が提出されたことから、9月6日(金)にユウガオの炒め物が原因食品と推定される食中毒と断定した。

なお、患者は全員快方に向かっている。

患者関係	発症日時	9月5日(木) 午前7時30分頃
	主な症状	嘔吐、下痢等
	患者数	2名(70歳代、男性1名、女性1名)
	受診者数	1名
	入院者数	1名
	診療医療機関	岩手県内の医療機関
原因食品	家庭で調理したユウガオの炒め物	
病因物質	植物性自然毒(ククルビタシン類)(推定)	
担当保健所	大崎保健所栗原支所	
販売店	おてんとさん若柳店(栗原市若柳川南南大通24-1)	

参考)宮城県における食中毒の発生状況[本件含まず()内仙台市分再掲]

	発生件数	患者数	死亡者数
本年1月1日から9月5日まで	14(6)	110(84)	0(0)
去年同期	14(5)	46(29)	0(0)

<ユウガオによる食中毒防止のための注意事項>

○ユウガオにはまれに苦みの強いものがあります。

○苦みの強いユウガオは、食べないようにしてください。

○苦みの強いユウガオを食べて体調不良となった場合は、医療機関を受診してください。

参考：厚生労働省ホームページ

一般名	ユウガオ（別名：カンピョウ）
形態	一年生のつる植物で、茎は分岐して 20m に達する。観賞用に栽培されるヒョウタンとは同一種で、ヒョウタンの苦味（ククルビタシン類）の少ない品種が食用のものとして選別されたものがユウガオである。大きな果実を実らせることが特徴。 実を長く剥いて加工したものがかんぴょう（干瓢）であり、広く食用に利用される。
毒性成分	ククルビタシン類
中毒症状	唇のしびれ、吐き気、おう吐、腹痛、下痢
発病時期	摂食食後から数時間に現れる。
中毒対策	ヒョウタンとの誤食がある他、まれに高ククルビタシン含量のユウガオによる中毒もある。苦みの強いものは摂食しない方がよい。

（出典：厚生労働省ホームページ 自然毒のリスクプロファイル：高等植物：ユウガオ）
<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000079844.html>