

記者発表資料
令和6年10月17日
食と暮らしの安全推進課
食品安全班
担当：平塚・中居
電話：022-211-2644

食中毒の発生について

[事件の概要]

10月15日(火)午前8時半頃、気仙沼市内の医療機関から気仙沼保健所に、「ツキヨタケの喫食が疑われる中毒症状を呈する患者3人を診察した」との通報があった。

気仙沼保健所が調査したところ、南三陸町内で採取されたキノコを自宅で調理し、10月12日(土)午後6時半頃喫食した3名が、同日午後9時頃から吐き気、嘔吐等の症状を呈していたことが判明した。

発症者はいずれも当該キノコの味噌汁を喫食していたこと、発症者の症状及び潜伏時間がツキヨタケによる食中毒と一致したこと、残品のキノコがツキヨタケの特徴と一致しており、宮城県保健環境センターの検査にてツキヨタケに特徴的な毒成分が検出されたこと、診察した医師からツキヨタケによる食中毒患者等届出票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。

なお、患者は全員快復している。

患者関係	発症日時	10月12日(土)午後9時頃
	主な症状	吐き気、嘔吐
	患者数	3名(40～70代、男性2名、女性1名)
	入院者数	0名
	診療医療機関	気仙沼市内の医療機関
原因食品	ツキヨタケ	
病因物質	植物性自然毒(イルジンS)	
担当保健所	気仙沼保健所	

(参考) 宮城県における食中毒の発生状況[本件含まず。()内は、仙台市分を再掲]

	発生件数	患者数	死亡者数
本年1月1日から10月16日まで	17 (6)	277 (84)	0 (0)
昨年同期	15 (5)	47 (29)	0 (0)

<毒キノコによる食中毒防止のための注意事項>

- 食用のキノコと確実に判断できないキノコは絶対に採らない、食べない、売らない、人にあげない。
- キノコを食べて体調が悪くなったら、すぐに医師の診察を受けること。

【参考】

一般名	ツキヨタケ
形態	傘の大きさ 大型で10～20cm程度 形と色 傘 : 初め黄褐色で、成熟すると紫褐色～暗紫褐色。半円形まれに円形で濃色の小鱗片を有する。 ひだ : 白から薄い黄色で幅は広い。 柄 : 太く短い柄が傘の側方に付くものが多いが、中央に付くものもある。ひだの付け根につば様の隆起帯がある。色は傘より淡色。肉の内部は暗紫色～黒褐色のしみがある。このしみは不明瞭なもの、ないものもある。 肉 : 厚い。
中毒症状	嘔吐、下痢、腹痛などの消化器系の中毒症状が現れる。 幻覚痙攣を伴う場合もあるが、翌日から10日程度で回復する。
発病時期	食後30分～1時間程
間違いやすいキノコ	食用のヒラタケ、ムキタケ、シイタケに、外見、色彩、サイズ等が酷似している。 幼菌はナメコとも混同される。 また、ムキタケとツキヨタケは同じ枯幹から発生していることもあるので注意。

○厚生労働省 HP (自然毒のリスクプロファイル: キノコ: ツキヨタケ)

https://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/poison/kinoko_06.html

○食品安全委員会 HP (毒キノコによる食中毒にご注意ください)

http://www.fsc.go.jp/sonota/kinoko_tyudoku.html

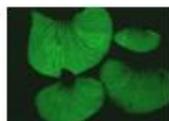


少し盛り上がったつばが柄の付け根にある



傘は通常半円形または扇型であるが、円形のものも報告されている(上)。

黒いシミがあるものが多い。黒いシミがほとんどないものもあるので注意が必要である。



暗闇で目が慣れれば、青白く見える。カメラで一定の露出時間で撮影すれば、蛍光緑色に確認できる(F5.6で1時間40分)。

出典：厚生労働省ホームページ