

仙台市衛生研究所

情報広場

-infosquare-

第51号 2023年10月発行

仙台でも真夏日、猛暑日の観測記録を更新するなど、異常な暑さだった長い夏も終わり、やっと秋の気配を感じられるようになってきました。秋になると、きのこ類が旬を迎え、山へきのこ狩りに出掛ける方も増えてくるのではないのでしょうか。

これからハイシーズンを迎えるきのこ狩りの際に注意していただきたいのが、“毒きのこ”です。きのこによる食中毒は「植物性自然毒による食中毒」に分類され、発生件数、患者数共に9～10月にピークを迎えます。

今回の情報広場では、食中毒を引き起こす毒きのこの中からツキヨタケについてご紹介すると共に、その他の食用と間違えやすい毒きのこについてご紹介します。

～食中毒事例が最も多いツキヨタケ～

ツキヨタケは、キシメジ科ツキヨタケ属に分類され、暗闇で青白く発光するといった特徴があります。見た目はシイタケやヒラタケに似ており、肉厚のものも多く、一見美味しそうに見えてしまいますが、毒きのこです。(写真1)

厚生労働省による平成24年から令和3年までの統計では、ツキヨタケによる食中毒事例はきのこによる食中毒全体の約50%を占めており、きのこによる食中毒の中で最も多くなっています。

ツキヨタケの有する毒成分としては、**イルジン S、イルジン M、ネオイルジン**が知られています。誤ってツキヨタケを食べてしまった場合、食後30分～1時間程度で嘔吐、下痢、腹痛などの消化器系の中毒症状が現れるといわれています。



(写真1 ツキヨタケ)

※写真出典：仙台キノコ同好会(URL: <https://cajpn.org/picturebook/Omphalotus/japonicus.html>)

～仙台市におけるツキヨタケの食中毒事例～

近年、仙台市においてもツキヨタケによる食中毒が発生しています。直近では令和3年10月、市内の山林で採取したきのこの汁にして家族5名が喫食し、そのうち3名が吐き気や嘔吐などの症状を呈し、医療機関を受診した事例が起きています。この事例では、保健所の調査によって、患者が採取したきのこの残品の中にツキヨタケが混入していたことが判明しました。患者が喫食したきのこの汁は残っていませんでしたが、大量に採取したきのこの残品が水に漬けた状態で保管されていたため、保健所から当所へきのこの有毒成分について分析が依頼されました。



～ツキヨタケの分析について～

ツキヨタケの有毒成分である、**イルジン S**、**イルジン M**、**ネオイルジン**は一般的に機器を用いて分析を行います。当所でも、前述した事例の際に搬入されたツキヨタケから抽出した溶液を高速液体クロマトグラフ質量分析装置を用いて分析した結果、**イルジン S**が検出されました。

近年では、機器分析以外に呈色反応を利用した簡易的な鑑別法も提案されています。その方法とは、5%水酸化カリウム含有エタノール（ビーム試薬）をきのこの傘に滴下して、色が緑色に変わるかどうかをみるものです。ツキヨタケの場合は、試薬を滴下した傘の部分が緑色になり、そうでないきのこでは、試薬を滴下しても傘の色が変わりません。



シイタケは傘の色が変わりません

(写真2 左：ツキヨタケ、右：シイタケ)

このように複数の方法でアプローチすることで、毒きのこを判別する際の判断材料が増え、食中毒の調査に役立っています。

～食用きのこ間違えやすい毒きのこ～

きのこによる食中毒事例の大半を占めるツキヨタケについてご紹介してきましたが、ここからはツキヨタケ以外の食用きのこ間違えやすい毒きのこをご紹介します。

①クサウラベニタケ

クサウラベニタケは広葉樹の地上に発生し、食用のシメジ類と似ているため、ツキヨタケに次いで誤食が多い毒きのこです。誤食した場合、嘔吐、下痢、腹痛などの消化器系中毒を引き起こします。

間違えやすい食用きのこは、ウラベニホテイシメジのほかに、ハタケシメジ、ホンシメジなどがあります。



(写真3 左：【毒】クサウラベニタケ、右：【食用】ウラベニホテイシメジ)

※写真出典：厚生労働省(https://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/poison/kinoko_02.html)

山形県衛生研究所(URL:https://www.eiken.yamagata.yamagata.jp/rikagaku/rikagaku_mushroom_miwake.html)

②ニガクリタケ

ニガクリタケは広葉樹や針葉樹の枯れ木などに年間を通して発生しています。傘がレモン色～茶色で、傘の直径が2～3cmの小さな毒きのこです。誤食した場合、食後3時間程度で強い腹痛、激しい嘔吐、下痢、悪寒などの症状が現れ、重症の場合は脱水症状、麻痺などの症状が出現し、死亡する場合があります。

間違えやすい食用きのこにクリタケ、ナラタケ、ナメコなどがあります。



(写真4 左：【毒】ニガクリタケ、右：【食用】クリタケ)

※写真出典：厚生労働省(URL: <https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000142698.html>)

毒きのこは日本国内に 200 種以上あるといわれています。今回紹介したものはごく一部に過ぎません。食用のきのここと確実に判断できないきのこは、絶対に「採らない」、「食べない」、「人にあげない」ようにしましょう。

仙台市公式ホームページには、毒きのこに関する情報が掲載されています。下記 URL から、ぜひご覧ください。また、各区保健福祉センター衛生課ではパンフレットの配布も行っていますので、ぜひご利用ください。

【仙台市公式ホームページ】

ホーム>くらしの情報>くらしの安全・安心>食品・生活衛生>食品衛生>食中毒情報>毒キノコ

<https://www.city.sendai.jp/sekatsuese-shokuhin/kurashi/anzen/ese/shokuchudoku/dokukinoko.html>

(2次元バーコードはこちら↓)



また、仙台市衛生研究所の情報については、下記 URL よりご覧ください。

【仙台市公式ホームページ】

ホーム>くらしの情報>健康と福祉>健康・医療>衛生研究所

<http://www.city.sendai.jp/bisebutsu/kurashi/kenkotofukushi/kenkoiryo/ese/index.html>

(2次元バーコードはこちら↓)



仙台市衛生研究所

〒984-0002 仙台市若林区卸町東 2-5-10 TEL:022-236-7722 FAX:022-236-8601