

記者発表資料
令和2年10月13日
(担当) 健康福祉局生活衛生課
戸井田、佐藤
(内線) 700-3260
(直通) 214-8203

ツキヨタケによる食中毒が発生しました

キノコによる食中毒が発生しています。キノコのシーズンを迎える9月から11月は食中毒の発生が多いため、十分な注意が必要です。野生のキノコを食べて、万が一体調に異変を感じたら、直ちに病院を受診してください。

1 発生概要

- (1) 発生月日 10月10日(土)
- (2) 原因施設 家庭
- (3) 喫食者数 4名
- (4) 患者数 4名(男性・40代1名、女性・70代1名、女性・40代1名、女性・10歳未満1名)
※入院者2名(既に2名とも退院し、快方に向かっている)
- (5) 原因食品 ツキヨタケ
- (6) 病因物質 植物性自然毒
- (7) 主症状 吐き気、おう吐
- (8) 喫食時間 10月10日(土) 午後7時ごろ
- (9) 発症時間 10月10日(土) 午後8時～午後10時ごろ

2 発生の探知および調査の概要

- (1) 10月11日(日) 午前9時ごろ、市内の医療機関から泉区保健福祉センターに「キノコによる食中毒を疑う患者が受診している」旨の連絡があった。
- (2) 同日、青葉区保健福祉センターで患者の調査を開始したところ、患者の家族が青葉区の山林で採取したキノコを、10月10日(土)の夕方にキノコ汁に調理し、午後7時ごろに4名で喫食したところ、午後8時から吐き気、おう吐などの症状を呈したことが判明した。
- (3) 調理したキノコ汁が患者の家族宅に残っており、青葉区保健福祉センターによる残品の確認および仙台キノコ同好会の鑑定の結果、ツキヨタケが混入していたことが判明した。
- (4) 市保健所では次のことから、採取したキノコ(ツキヨタケ)を原因とする食中毒と断定した。
 - ①患者らは自ら採取したキノコを調理して喫食し、その一部にツキヨタケが混入していたこと。
 - ②患者の症状および潜伏時間がツキヨタケによる食中毒症状と一致したこと。
 - ③患者を診察した医師から、食中毒の届出があったこと。

(参考) 食中毒発生状況【宮城県内、かっこ内仙台市分再掲】*今回の発表は含まない

	発生件数	患者数	死亡者
本年1月1日から10月12日まで	10(3)	180(13)	0(0)
昨年同期	12(5)	70(43)	0(0)

裏面につづく

ツキヨタケによる食中毒について

1 ツキヨタケの特徴

- ・主に夏から秋にかけて、ブナなどの枯れ木に重なり合って発生する
- ・傘は半円形で、初めは黄褐色で、成熟すると紫褐色～暗紫褐色で、大きさは8～20cm程度
- ・ひだは白から薄い黄色で暗闇で青白く発光する
- ・柄は太く短く、傘の片方につくものが多い
- ・毒成分はイルジンS
- ・ヒラタケ、ムキタケ、シイタケなどと間違われることが多い

2 症状

食後30分から1時間程度で、おう吐、下痢および腹痛などの症状が現れます

3 参考

【厚生労働省ホームページ】（ツキヨタケのページ）

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

【仙台市ホームページ】（毒キノコのページ）

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



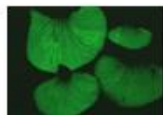
少し盛り上がったつばが
柄の付け根にある



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。



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）。



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）。

ツキヨタケ写真

<厚生労働省ホームページより>