

ツキヨタケによる食中毒の発生について

1 概 要

10月26日、安来市内の医療機関から松江保健所に、キノコによる食中毒の疑いのある患者を診察した旨の連絡がありました。

同保健所が調査したところ、10月26日の昼食にキノコを喫食した7名中5名が発症したことが判明しました。

島根県中山間地域研究センターでキノコを鑑定した結果、ツキヨタケであることが判明しました。同保健所は、患者の発症状況及び聞き取り状況から原因食品をツキヨタケとする食中毒と判断しました。

なお、患者に入院した者はなく、全員が快方に向かっています。

2 患 者 5名（安来市4名、鳥取県1名）

性別\年代	10歳代	20歳代	30歳代	60歳代	70歳代	合 計
男 性	1	1	1	0	1	4
女 性	0	0	0	1	0	1
合 計	1	1	1	1	1	5

【発症年月日等】

- 喫 食：10月26日 12:00～13:00
- 発 症：10月26日 13:30～15:30
- 主な症状：嘔気、嘔吐、軟便、頭痛、悪寒等

3 原因食品 ツキヨタケ（毒キノコ）

4 県民の皆様へ

○例年9月下旬以降、野生の毒キノコを食用キノコと誤認して採取、喫食したことによる食中毒が全国各地で発生しています。

○毒キノコによる食中毒は、生命に関わることがあります。

○「食べられるキノコ」と「食べられないキノコ（毒キノコ）」を見分けることは、素人には難しいことです。素人判断はせず、食用と正確に判断が出来ないキノコは絶対に食べないようにしましょう。

※毒キノコによる食中毒の防止については、県ホームページ「島根県の食品衛生」を御覧ください。
URL: http://www.pref.shimane.lg.jp/life/syoku/anzen/eisei/kisotisiki/doku_kinoko.html

【ツキヨタケ】

大 き さ：大型で10～20cm程度
発 生 時 期：夏～秋（特に秋）
発 生 場 所：ブナ、イタヤカエデなどの枯れ木上に重なり合って発生する。
症 状：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。
毒 成 分：イルジンS、イルジンM、ネオイルジン
近似キノコ：ヒラタケ、ムキタケ、シイタケ

【県内（松江市を除く）の食中毒発生状況】

	発生件数（件）	患者数（人）
2021年（1～12月）	6	31
2022年（本件を含む）	10	30