

令和6年9月27日

山梨県福祉保健部衛生薬務課

課長 内田裕之

電話 055-223-1476 (内線 3450)

報道関係者各位

食中毒の発生について

令和6年9月27日（金）午前9時頃、甲府市保健衛生部生活衛生室衛生薬務課から、甲府市内の医療機関を受診した峡東保健所管内在住の患者が毒キノコによる食中毒と診断された旨の連絡がありました。

峡東保健所が調査した結果、患者は9月26日（木）に知人からもらった野生のキノコを家庭で調理し夕食に喫食したところ吐き気を生じ、午後10時半頃に嘔吐して医療機関を受診したことが判明しました。

峡東保健所では、残っていた当該キノコを調べたところ毒キノコであるツキヨタケであったこと、症状がツキヨタケによる食中毒の症状と一致すること及び患者を診察した医師から食中毒の届出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ました。

毒キノコの誤食による食中毒を防止するため、食用と確実に判断できない野生のキノコは、「採らない、食べない、売らない、人にあげない」を県民に周知したいので、報道機関の皆様方にも御協力をお願いします。

【患者概要】

- 1 発症日時 令和6年9月26日（木）午後10時半頃
- 2 喫食者数 3名（男性2名〔20代〕、女性1名〔50代〕）
- 3 患者数 3名（男性2名〔20代〕、女性1名〔50代〕）
- 4 主な症状 悪心、吐き気、嘔吐
- 5 原因食品 ツキヨタケのバター炒め
- 6 病因物質 植物性自然毒
- 7 その他 患者は快方に向かっています。（入院しておりません。）

【参考資料】令和6年 食中毒事件発生状況 速報値（本件を含む）

	発生件数	患者数	死亡者数
山梨県	6件	57名	0名
甲府市	0件	0名	0名
計	6件	57名	0名
昨年計	6件	49名	0名

問い合わせ先

衛生薬務課 内田（内線:3450）

～県民のみなさまへ～

本県における食中毒の原因となる毒キノコは、食用キノコと区別がつきにくいクサウラベニタケ、ツキヨタケなどが多くを占めています。

毒キノコか食用キノコかを見分けるには、十分な知識と経験が必要となりますので、素人判断で、安易に野生のキノコを食べることはやめましょう。

また、キノコ採りの際には、食用キノコと毒キノコと一緒に生えていることもありますので、毒キノコがまぎれ込んでいないかよく確認しましょう。

なお、「縦に裂けるキノコは大丈夫」「ナスと一緒に炒めれば大丈夫」など昔からの迷信を信じないで下さい。

【過去の毒キノコを原因とする食中毒事例】

発生年	発生件数	患者数	原因となったきのこ
R1	1	1	スギタケ（推定）
H30	2	2	タマゴタケモドキ（推定）、ツキヨタケ
H29	2	6	ツキヨタケ、クサウラベニタケ（推定）
H27	1	6	ツキヨタケ
H25	1	9	ツキヨタケ
H22	3	6	クサウラベニタケ、コウタケ
H21	2	7	ツキヨタケ（推定）、不明
H19	4	8	クサウラベニタケ、ツキヨタケ、ドクツルタケ（推定） ウスキテングタケ

ツキヨタケ（毒）

キシメジ科ツキヨタケ属

発生：夏～秋ブナなどの立ち枯れ木、切り株に重なって生える

かさ：大型（10～20cm）、半円形で茶色から紫色を帯びる

柄：太くて短い

症状：食後30分～1時間でおう吐、下痢、腹痛

☆ツキヨタケは中毒例が多い毒キノコのひとつです

☆食用のムキタケ、ヒラタケ、シイタケなどの立ち木に生えるキノコと間違えられます。



＜ツキヨタケの特徴＞

- ① キノコを縦に裂き、柄の部分に褐色のシミがあります。
- ② キノコの裏側（ヒダ面）の柄の付け根にリング状の隆起帯があります。

これらの特徴が見られたら食べてはいけません。