

報道関係者 各位

## 今シーズン初 きのこによる食中毒の発生について

### 【概要】

令和5年10月22日(日)、庄内地域の医療機関から庄内保健所に、きのこを喫食し食中毒症状を呈している患者がいる旨の連絡がありました。庄内保健所で調査した結果、ツキヨタケを誤って食べたことによる食中毒と断定しました。

なお、患者は全員快方に向かっています。

### 1 調査結果

患者は、10月22日(日)に知人が鶴岡市内の山で採取したきのこをヒラタケ(食用)だとして譲り受け、同日午後0時30分頃に当該きのこを味噌汁にして食べたところ、約1時間後からおう吐等の症状を呈し、医療機関を受診した。また、譲り渡した知人家族も同様に味噌汁に入れて喫食し、同様の症状を示した。

庄内保健所において、残っていたきのこを確認したところ、ツキヨタケが混ざっていたことが判明した。

発生日時	令和5年10月22日(日)午後1時30分頃				
患者数	4名：70代男性、70代女性		患者住所	鶴岡市、東田川郡	
摂食者数	4名	受診者数	2名	入院患者	1名
症状	吐き気、おう吐				
原因食品	ツキヨタケ(きのこの味噌汁)				
病因物質	植物性自然毒(ツキヨタケ)				

### 2 措置

庄内保健所では、発症状況がツキヨタケによるものと一致すること、きのこ残品にツキヨタケを確認したことから、ツキヨタケを原因とする食中毒と断定し、患者らの自宅に残っているきのこの廃棄ときのこ食中毒に関する啓発を行った。

#### 県民の皆様へ <毒きのこによる食中毒を起こさないための注意事項>

- 知らないきのこや不安を感じるきのこは、採取しないようにしましょう。
- 食べられるきのこに似た毒きのこが混ざって生えていることがありますので、十分注意して採りましょう。
- 調理する前に、もう一度確認しましょう。
- 安易に譲り渡したり、譲り受けたりしないようにしましょう。
- きのこを食べてしびれ、吐き気などの中毒症状を起こしたら、速やかに医療機関を受診しましょう。残品がある場合は、持参しましょう。

※ 別添チラシをご覧ください。

令和5年食中毒発生状況(今回を含む)		
食中毒発生状況	8件	145名
昨年同期	9件	11名
昨年計	9件	11名

#### 問合せ

防災くらし安心部 食品安全衛生課  
食品・営業衛生主幹 大貫典子 023-630-2567  
[報道監] 防災くらし安心部次長 柴崎 渉

## 県内の有毒きのこによる食中毒発生状況について

### 1 発生状況（過去10年）

年次		25	26	27	28	29	30	1	2	3	4	計
件数	県全体	6	5	6	7	2	2	1	4	0	0	33
	(うち山形市)								2	-	-	2
患者数	県全体	20	14	10	18	8	7	3	8	0	0	88
	(うち山形市)								3	-	-	3
死者数		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

### 2 種類別（過去10年）

( ) は山形市の内数

年次		25	26	27	28	29	30	1	2	3	4	計
ツキヨタケ	事件数	6	4	3	7	1	1	1	2(1)	-	-	25(1)
	患者数	20	13	7	18	2	5	3	5(1)	-	-	73(1)
クサウラベニタケ	事件数	-	-	2	-	1	-	-	1	-	-	4
	患者数	-	-	2	-	6	-	-	1	-	-	9
カキシメジ	事件数	-	-	-	-	-	-	-	1(1)	-	-	1(1)
	患者数	-	-	-	-	-	-	-	2(2)	-	-	2(2)
その他	事件数	-	1	1	-	-	1	-	-	-	-	3
	患者数	-	1	1	-	-	2	-	-	-	-	4

ハイイロシメジ

ドクササコ

テングタケ