



有毒きのこ食中毒注意報を全県に発出しました

本日、有毒きのこによる食中毒を防止するため、全県に食中毒注意報を発出しました。県内でもドクツルタケ及びコテングタケモドキ(推定)の誤食により死亡する事例が発生しており、野生きのこの喫食には十分な注意が必要です。

下記のようなテングタケ科のきのこは有毒です。

4つのポイントを守って、有毒きのこによる食中毒防止を徹底してください。



ツバ



ツボ



ドクツルタケ

コテングタケモドキ

ツバやツボがあるきのこは猛毒きのこが多いので食べないようにしましょう

【テングタケ科のきのこの特徴】

柄の根元部分にはツボがある。また、生えている時にツボは隠れていることがあり、注意が必要。

【ドクツルタケによる食中毒の症状】

○食後6～24時間で嘔吐、下痢、腹痛などの症状が現れ、一旦回復した後、肝臓、腎臓機能障害が現れる。適切な処置が行われない場合は死亡することがある。

【コテングタケモドキによる食中毒の症状】

○肝細胞への毒性や胃腸系から神経系への症状が示されている。

【参考】

○長野県における有毒きのこによる発生状況（令和元年度から令和6年度）

発生年月日	発生場所	摂食者	患者	死者	種類	主な症状
R1. 9. 29	長野市	1	1	0	テングタケ科の白色きのこ (推定)	嘔吐、下痢、劇症肝炎
R2. 9. 25	長野市	2	2	0	ツキヨタケ	嘔吐
R6. 7. 21	上田市	1	1	1	ドクツルタケ及びコテング タケモドキ(推定)	腹痛、嘔吐、下痢

有毒きのこによる食中毒予防のポイント

- わからないきのこは採らない、食べない、売らない、人にあげない。
 - 食べられるきのこの特徴を完全に覚える。
 - わかっているきのこでも、もう一度よく確認する。
(毎年採って食べているきのこでも、同じ時期や場所に、類似した有毒きのこが生えている場合があります。)
 - 誤った言い伝えや迷信を信じない。
 - × 「柄が縦に裂けるきのこは食べられる」
 - × 「ナスと一緒に煮ると毒消しになる」 など
- もし、きのこ中毒だと思ったら、すぐに医師の診察を受けましょう。
 - 食べたものが残っている場合は、受診の際、お持ちください。

○全国における有毒きのこによる死亡事例発生状況（令和元年度から令和5年度）

発生年月日	発生場所	摂食者	患者	死者	種類	主な症状
R2. 8. 2	栃木県	2	2	1	種類不明	嘔吐
R5. 10. 6	北海道	2	2	1	ドクツルタケ	嘔吐、下痢

○「有毒きのこにご注意を！」(長野県ホームページ)

<https://www.pref.nagano.lg.jp/shokusei/kenko/shokuhin/shokuchudoku/dokukinoko.html>

○「毒きのこによる食中毒に注意しましょう」(厚生労働省ホームページ)

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/kinoko/index.html

【報道機関の皆様へのお願い】

この公表は、有毒きのこによる食中毒の防止を目的としております。報道機関各位におかれましては、患者等の個人に係る情報について、プライバシー保護等の観点から本人等が特定されることがないように、報道に格段のご配慮をお願いいたします。

確かな暮らしを守り、
信州からゆたかな社会を創る

しあわせ信州創造プラン 3.0
~大変革への挑戦 「ゆたかな社会」を実現するために~

[長野県総合5か年計画推進中]

(問合せ先)

健康福祉部 食品・生活衛生課 食品衛生係

(担当)福井、松本、塚田

電話:026-235-7155(直通)

026-232-0111(内線 2661)

FAX:026-232-7288

E-mail shokusei@pref.nagano.lg.jp