



## 野生のキノコによる食中毒に注意！！

<製薬食品担当>

### キノコ類による食中毒

毒キノコを食用のキノコと誤って食べて食中毒になる事例が確認されています。

食用と確実に判断できないキノコは、絶対に採らない、食べない、売らない、人にあげないようにしましょう。

令和6年には、キノコ類を原因とする食中毒事件が全国で19件発生しています。本県でも、同年にツキヨタケ（推定）による食中毒が発生しています。

#### 【間違いやすいキノコの例】

毒 ツキヨタケ・・・ 食 ヒラタケ、ムキタケ、シイタケ

毒 クサウラベニタケ・・・ 食 ウラベニホテイシメジ、ホンシメジ、ハタケシメジ

毒 ドクササコ・・・ 食 ナラタケ、ホテイシメジ、アカハツ、チチタケ

#### 【参考】

- 厚生労働省ホームページ：毒キノコによる食中毒に注意しましょう

[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryuu/shokuhin/kinoko/index.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/kinoko/index.html)

(2025年12月16日閲覧)

- 消費者庁ホームページ：毒キノコによる食中毒に注意!

[https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer\\_safety/caution/caution\\_039/](https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_safety/caution/caution_039/)

(2025年12月16日閲覧)

### 当センターでの取り組み

令和6年度から、多数の植物性自然毒の成分を一度に分析できるよう、試験研究を開始しています。毒キノコでは、ツキヨタケの毒成分である「イルジンS」について、分析が可能です。

### 検査について

細かく粉砕した食品（検体）から有毒成分を有機溶媒に溶かし（抽出）、その後、有毒成分以外の不要成分を除去（精製）して試験液とします。

こうして得られた試験液を高速液体クロマトグラフ質量分析装置などの機器で測定します。そのデータを基に有毒成分が含まれているかどうか判断します。

食中毒等の健康危機事象発生時には、県庁の担当課からの依頼により、速やかに分析できるよう努めてまいります。



高速液体クロマトグラフ質量分析装置