

野生キノコによる食中毒が発生しました

鯖江市内で野生キノコを原因とする食中毒が発生しました。
食中毒事件の概要については、以下のとおりです。

1 探知

令和7年11月10日（月）午後2時30分頃、医療機関から丹南健康福祉センターに「有毒キノコを喫食し、食中毒様の症状を呈している。」との通報がありました。

2 調査結果

以下のことから、丹南健康福祉センターは本件を、ツキヨタケを原因とする食中毒と断定しました。

- 回収した調理前残品と同様のキノコを自宅で自ら調理し、11月8日（土）に喫食しました。
- 喫食後、間もなく腹痛の症状を呈しており、その発症状況はツキヨタケによる食中毒症状と一致していました。
- 調理前残品のキノコの形態的特徴と遺伝子等検査結果からツキヨタケと同定されました。
- 医師から食中毒患者発生届出がありました。

患 者	発 症 日 時	令和7年11月8日（土） 午後6時頃
	症 状	腹痛
	患 者 数	男性 1名（80歳代） 患者は入院加療中です。
原因食品	自身で調理したキノコ	
原因物質	植物性自然毒（ツキヨタケ）	
検査状況	衛生環境研究センター	調理前残品のキノコの遺伝子検査により「ツキヨタケ」に特異的な遺伝子配列を検出、有毒成分検査により「イルジン S」が検出された。

3 本県における食中毒発生状況（令和7年11月10日現在 今回の事件を含む）

		本年	昨年 同期状況	昨年 (1月1日~12月31日)
福井県	事 件 数	10件	12件	13件
	患 者 数	64名	75名	79名
内 訳	福井県 (福井市除く)	事 件 数	7件	8件
		患 者 数	33名	50名
	福井市	事 件 数	3件	4件
		患 者 数	31名	29名

4 報道機関の皆様へのお願い

県では、野生キノコによる食中毒を防止するため、下記ホームページで注意喚起を行っております。

「野生キノコにご注意ください！【注意喚起】」

URL：<https://www.pref.fukui.lg.jp/doc/iei/shokunoanzen/kinoko.html>

例年、秋は全国的に野生キノコによる食中毒が発生しています。

食用キノコかどうかの判別は、一般の方には非常に困難ですので、**食用キノコと確実に判断できない場合は、絶対に採らない！食べない！人にあげない（もらわない）！**
よう、県民の皆様への注意喚起をお願いします。

ツキヨタケについて

<特徴>

傘の大きさ	大型で10～20cm程度
形と色	傘：初め黄褐色で、成熟すると紫褐色～暗紫褐色。半円形、まれに円形で濃色の小鱗片を有する。 ひだ：白から薄い黄色で幅は広い。 柄：太く短い柄が傘の側方に付くものが多いが、中央に付くものもある。ひだの付け根につば様の隆起帯がある。色は傘より淡色。肉の内部は暗紫色～黒褐色のしみがある。このしみは不明瞭なもの、ないものもある。 肉：厚い。
発生時期	夏～秋（特に秋）
発生場所	ブナなどの枯れ木に重なり合って発生する。
間違えやすい食用きのこ	ヒラタケ、ムキタケ、シイタケ

<症状>

食後30分～1時間程で嘔吐、下痢、腹痛などの消化器系の中毒症状が現れる。幻覚痙攣を伴う場合もあるが、翌日から10日程度で回復する。

<写真>（厚生労働省ホームページより）

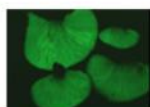


少し盛り上がったつばが
柄の付け根にある



傘は通常半円形または扇型であるが、円形のものも報告されている（上）。

黒いシミがあるものが多い。黒いシミがほとんどないものもあるので注意が必要である。



暗闇で目が慣れれば、青白く見える。カメラで一定の露出時間で撮影すれば、蛍光緑色に確認できる（F5.6で1時間40分）。



よく似ている食用きのこ

左から、ムキタケ、ツキヨタケ、ヒラタケ、シイタケ。

ツキヨタケは食用ではありません。比較のためこの枠内に掲載しています。



ツキヨタケ幼菌

<参考> 厚生労働省ホームページ

https://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/poison/kinoko_06.html