



令和7年11月7日

担当課	生活保健課
担当者	辻本・浦崎
電話	(073) 488 - 5111
内線	

食中毒事件の発生について

(概要)

令和7年11月4日(火)15時10分頃、市内の医療機関から和歌山市保健所に、「ツキヨタケと思われるキノコを食べ、消化器症状を呈している患者が受診中である。」との連絡があり、調査の結果、毒キノコによる食中毒と断定した。

なお、当該患者は一時入院したが、現在は退院し快方に向かっている。

- 1 発生日時 令和7年11月4日(火)13時30分頃
- 2 有症者数 1名(70歳代) 男性
- 3 主な症状 嘔気、嘔吐
- 4 病因物質 植物性自然毒(ツキヨタケ)
- 5 調査結果 11月3日(月)に奈良県下北山村の山中でヒラタケやシイタケに似たキノコを患者自身が採取し、11月4日(火)13時頃に焼きキノコにして喫食したところ、約30分後から嘔吐の症状を呈した。
患者自身が医療機関に持参したキノコ残品及び患者宅のキノコ残品について、和歌山市保健所が和歌山県立自然博物館に形態鑑別を依頼したところ、ツキヨタケであることが判明したこと、和歌山市衛生研究所にてキノコ残品からツキヨタケの代表的な毒性成分として知られているイルジンSを検出したこと、患者の症状がツキヨタケの中毒症状に合致していたこと、患者を診察した医師から食中毒の届出があったことから、ツキヨタケによる食中毒と断定した。

※ツキヨタケ食中毒について

- ・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。
- ・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。
- ・間違えやすい食用きのこ：ヒラタケ、ムキタケ、シイタケ

本事例のキノコ残品



表



裏



肉の内部に黒いしみがある。
(黒いしみがほとんどないものもある
ので注意が必要)



ひだの付け根(柄の付け根)につば様の
隆起帯がある。

報道機関の皆様へ

毒キノコによる食中毒について、以下のとおり市民の皆様への啓発にご協力をお願いします。(別添チラシ参照)

・キノコには個体差があるため、インターネットや図鑑を用いた検索の結果等から食べられると判断することは危険です。食用のキノコだと確実に判断できないキノコは、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。

・「縦に裂けるキノコは食べられる」、「毒キノコは派手な色をしている」等の言い伝えは誤りです。

・体調に異常を感じたら、直ちに医療機関を受診しましょう。キノコの残品を持参することは、治療の参考になります。

ちょっと
待って！

それ**毒キノコ**かも！

食中毒は毎年発生！危険なキノコが身近にあります

食用キノコに**そっくり**な毒キノコがあります
「自分は大丈夫」と思わず、必ず確認しましょう！



あの茶色のキノコは、
前に本で見た
食べられるキノコだな！



食用と間違えやすい「毒キノコ」を確認（裏面へ）！

**まちがいなく食用だと判断できないキノコは
採らない！食べない！売らない！人にあげない！**

野生のキノコを食べて体調が悪くなったら、すぐに医師の診察を！



有毒です 食べないで

食用と間違えやすい毒キノコの例



ツキヨタケ



中毒症状

食後30分-1時間程度で嘔吐、下痢、腹痛等の中毒を起こす。

間違えやすい食用きのこ

- ・ヒラタケ
- ・ムキタケ
- ・シイタケ

テングタケ

中毒症状

食後30分程で嘔吐、下痢、腹痛など胃腸消化器の中毒症状が現れる。



神経系の中毒症状、瞳孔の収縮、発汗、めまい、痙攣等で、呼吸困難になる場合もあり、1日程度で回復するが、古くは死亡例もある。

クサウラベニタケ



中毒症状

食後20分-1時間程度で嘔吐、下痢、腹痛等の消化器系の中毒を起こす。唾液の分泌、瞳孔の収縮、発汗などの症状も現れる。

間違えやすい食用きのこ

- ・ウラベニホテイシメジ
- ・ホンシメジ
- ・ハタケシメジ

ドクツルタケ

中毒症状食後

6-24時間程度でコレラ様の症状（嘔吐、下痢、腹痛）が現れるが1日でおさまる。



その後24-72時間程度で内臓の細胞が破壊され肝臓肥大、黄疸、胃腸の出血などの肝臓、腎機能障害が現れ、死亡する場合がある。

※出典：厚生労働省ウェブサイト（自然毒のリスクプロファイル）

● 有毒植物にも、ご注意ください

→ [有毒植物による食中毒に注意しましょう](#)

● 代表的な有毒植物と毒キノコの特徴は

→ 「[自然毒のリスクプロファイル](#)」をご覧ください。

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

● 一部地域で、キノコから基準値を超える放射性物質が検出されています。

→ キノコ狩りをする場合は、

[放射性物質のモニタリング検査結果や出荷制限などの情報](#)をウェブサイト等で、確認してください。

→ 林野庁ウェブサイト「[きのこや山菜の出荷制限等の状況について](#)」