

ツキヨタケによる食中毒が発生しました

令和8年10月8日

三条地域振興局健康福祉環境部

発生概要	令和8年10月8日午前9時20分頃、三条保健所管内の医療機関から三条保健所に毒きのこによる食中毒と思われる症状を呈した患者を診察した旨の連絡があった。	
	調査した結果、10月7日に患者が三条保健所管内の山中で食用と思って採取したきのこを、10月7日夕食に自宅で調理して家族2名で食べたところ、8日0時頃から、吐き気、おう吐等の症状を呈し、患者1名が同日午前1時頃に医療機関の救急外来を受診していたことが判明した。	
	患者宅に残っていた下茹で済みのきのこを専門家が鑑別したところ有毒のツキヨタケであることが判明したこと、患者の症状がツキヨタケによる中毒の症状と一致すること及び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。	
	なお、患者は快方に向かっている。	
	また、採取したきのこは当該家族のみで消費されており他者には譲渡されていない。	
患者の状況	摂食者数	2名
	患者数	2名(男性1名 80歳代、女性1名 50歳代)
	治療を受けた者	1名
	入院した者	1名
	死亡した者	0名
	症状	吐き気、おう吐等
原因食事		ツキヨタケ入り煮込みうどん
病因物質		植物性自然毒(ツキヨタケ)



ツキヨタケ（見本）

ツキヨタケについて(特徴)

- ・傘は半円形～じん臓形で長径10～25cm、柄は傘のほとんど横につき、紫褐色～暗紫褐色。
- ・柄の内部に暗紫色のシミがある。(ない場合もある)
- ・県内で発生したきのこによる食中毒の多くは、ツキヨタケである。
- ・ムキタケやヒラタケと間違えて食中毒になることが多い。

毒きのこによる食中毒に注意しましょう

- ・種類の判定ができないきのこは「採らない」「食べない」「売らない」「人にあげない」
- ・確実に鑑別できる専門知識のある方に鑑別してもらいましょう

■令和8年 新潟県内食中毒発生状況(※本日発表分を含む)

	発生件数	患者数
10月8日現在	16件	260人
昨年同期	20件	210人

■上記のうち、きのこによるもの(※本日発表分を含む)

	発生件数	患者数
10月8日現在	1件	2人
昨年同期	0件	0人

問い合わせ先

三条保健所(三条地域振興局 健康福祉環境部内)

生活衛生課 辻

直通 0256-36-2366

E-mail: ngt112430@pref.niigata.lg.jp