



Title	行楽シーズンにおける食中毒について
Author(s)	村田, 章
Citation	makoto. 1976, 16, p. 5-5
Version Type	VoR
URL	https://doi.org/10.18910/86196
rights	
Note	

The University of Osaka Institutional Knowledge Archive : OUKA

<https://ir.library.osaka-u.ac.jp/>

The University of Osaka

行楽シーズンにおける食中毒について

大阪府衛生部食品衛生課長

村田 章

十月の声を聞くと、秋の気配が深まり行楽には、絶好のシーズンとなり、各地の行楽地は家族連れ等でにぎわいをみせることでしょう。

この頃になると、気温が下り真夏時に比べると細菌性食中毒の発生は、減少します。その代わりにはきのこの自然毒による食中毒事件が顔を出してきます。

昨年大阪府では、十月にきのこによる食中毒事件が二件発生し、どちらも食用きのこと間違えて毒茸を摂食した結果起ったものです。事件の詳細を述べると、第一の事件は、泉佐野市内で三名の患者が発生した事件ですが、豊能郡能勢町にある大阪府総合青少年野外活動センター附近で採取した『一本しめじ』属のくさうらべにたけ』を家庭に持ち帰り家族で喫食した結果起ったものです。しめじは『におい松茸、味しめじ』という如く美味であり、採取者が一本しめじを食用できるしめじと思いい手が出たものの無理はないとい

うものです。しかしちよつと注意すると素人でもしめじと一本しめじとの区別はつきまでするのでその見分け方をお教えしましょう。本当のしめじは、何本かがかたまりの様に生えているが、一本しめじは、一〜二本づつ生えているのですぐわかります。

又淡紅色や褐色がかっているものは危険です。口に噛んだとき苦味や辛味があればまず毒があると考えて食べないようにして下さい。第二の事件は、交野市内で五名の患者が発生した事件で『府民の森』へ行つたついでに雑木林の中で『にがくりたけ』という毒茸を見つけ、持ち帰って食べた結果中毒を起したものです。この事件の場合は、たまたま採取者が東北地方の出身者でよく似たきのこを故郷で食べたことがあるという浅い経験が災いしたのでしょうか。

きのこによる食中毒患者の症状は、非常に早くあらわれ、潜伏時間は一時間前後であり、主な症状は嘔気、嘔吐、下痢で腹

痛を感じる暇がありません。致死率は一%前後で、以前は全国でも五〜六名の死者が出ていましたがここ数年は一〜二名程度です。

全国で原因となつたきのこの第一位は、『つきよだけ』で患者数の五三%を占めています。つきよだけは、『ぶな』の枯れた樹幹にのみ生え、形が『ひらたけ』に似ているので誤って採取し食べることが多いようです。夜間に白く発光するのでこの名前がついたと思われま

す。第二位は、先に述べました一本しめじで患者数の二一%を占めています。その他、毒たけとしては、てんぐたけ、べにてんぐたけ、たまごてんぐたけ等で特にたまごてんぐたけは死亡する場合が多いようです。これらは食用できる『たまごたけ』と誤認されて摂食されるのですが、外観は極似しているのに素人は手を出さない方が賢明でしょう。

きのこの中毒は、季節的には九月と十月が圧倒的に多く、こ

の二か月で件数にして約九〇%を占めています。地域別にみると東北地方に集中しており、秋田、青森、福島、岩手、山形等によく発生をみます。この地域性は、フグ中毒が山陽、四国に多いのと同様食生活の習慣による特徴といえます。

ハイキングやピクニックに行つて、松茸狩りならしらず、余りみないきのこは、採らないようにしましょう。

以上きのこ中毒について述べてきましたが今度はおにぎりによる中毒の話をしてしましょう。十月と言つても日中は25℃を越す日がありますので細菌性食中毒も要注意です。昨今は、家庭でおにぎり弁当を調製していく場合が多いようですが、秋晴れの下、きれいな空気を吸いながら食べるおにぎりの味は又格別おいしいものです。しかしこの家庭でつくつたおにぎりによる食中毒は毎年多く発生しておりしかも年々増加の傾向がみられます。原因は全て病原性ぶどう球菌でおにぎり以外では、シュークリームやおはぎが主な原因食品となっております。この病原性ぶどう球菌は腸炎ビブリオ、サルモネラなどの食中毒菌に比べて比較的季节感が少なく気温

の低い冬でも食中毒を起こすことがあり、通性嫌気性で18℃以上になると毒素(エンテロトキシン)を産生し、この毒素が体内に入ると激しい嘔吐などの中毒症状をおこします。ぶどう球菌はもともと化膿菌ですが、健康者の鼻の中やニキビ、頭髮の中にもおり、調理人の手指が最大の媒介者であります。おにぎりは手指、爪の中まできれいに洗つてからにぎることが大切で、まして手指に化膿傷がある場合は、絶対に握つてはいけません。代わりに弁当箱式にするなどの配慮をすべきでしょう。最近はおにぎりをアルミやラップで包んで通気性を悪くしがちですが、昔は竹の皮で包んだり、通気性のよい弁当行季に入れて持ち歩いたりしていたそうで、これも食中毒予防の生活の知恵と言えるかもしれません。さりとて持ち歩く時間も限度があります。つくつてから四、五時間以内で食べるようにすべきです。毒素は耐熱性ですので、加熱しても効果がありませんので念のため、味覚と紅葉の行楽シーズンにおいて特に御注意をお願いしたいきのこ及びおにぎりによる食中毒について述べてみました。