



## キノコによる食中毒にご用心！

身近なところでキノコがニョキニョキ  
県内で2件のキノコ食中毒が発生…八重山、南大東

右：南大東のキノコ（生）  
左：八重山のキノコ（乾燥品）



今年、県内でもキノコによる食中毒が2件発生しました。

### 【事例1】八重山（2004年8月13日）

自宅の庭に生えている小指大のキノコを焼いて食べたところ、約5時間後に吐き気、嘔吐、肩のたるさの症状が出たために病院で受診しました。このキノコの鑑定をした結果オオシロカラカサタケと判明しました(患者1名)。

### 【事例2】南大東村（2004年9月2日）

畑に生えていたキノコを生で一口食べ、1時間後に下痢、嘔吐、発熱し病院に搬送。原因食品はオオシロカラカサタケと判明しました(患者1名)。

キノコによる食中毒は、1991年7月にも発生しており、そのときの原因は、庭に生えていた

ワライダケでした。過去の食中毒も今回も、庭や畑に自生しているのを食べたのが原因でした。

今年は夏の暑さに続き、台風による雨でキノコの生育環境が整ったと思われます。キノコの食中毒は、キノコに関する知識不足や素人鑑別が中毒の要因となっています。知らないキノコを素人判断で食べるのは禁物です。万一、「中毒かな」と思ったら、すぐ病院で受診してください。（保健化学室）



写真提供 横山和正氏

オオシロカラカサタケ（ハラタケ科）  
*Chrorophyllum molybdites* Mass.

熱帯から亜熱帯にかけて分布するキノコで我が国では小笠原や沖縄に分布することが知られています。食用のカラカサタケによく似ていますが、胞子が成熟するとひだの色がオリーブ色になるのが特徴です(カラカサタケは白色)。

中毒は食後3,4時間して、悪寒、下痢と嘔吐、頭痛、腹痛等を伴う激しい症状が特徴ですが死亡することはないようです。

## 目

キノコによる食中毒にご用心！……………	1	名護市で増えた外来種・タイワンハブ……………	3
新たに確認された広東住血線虫の中間宿主と待機宿主…	2	地下水からの水銀検出について……………	4
久米島で初めてのハブクラゲ刺傷被害……………	2	平成16年度(第2回)JICA研修衛生環境分析技術者 コースの修了…	4