

# 『秋に多い植物の誤食による食中毒の話』

秋といえば味覚の秋!おいしい食材が豊富で、食べる楽しみが増える季節です。

秋野菜は夏野菜に比べて水分が少ないので、味が濃く甘みが強くなります。また、秋刀魚(サンマ)、鰯(イナダ)のように、漢字に秋という字がつく魚は秋が旬の魚です。

しかし、この季節に多く発生するのが植物性食中毒、特にキノコによるものです。季節も和らぎ、ハイキングなどに出かけて「あっ!見たことがあるキノコ」と採ってきてしまうと、大変なことが起こってしまいます。

## 👉食中毒は、細菌によるものだけではありません!

令和5年に発生した食中毒は総件数1,022件で、そのうち植物性自然毒によるものは44件です。原因食品としては「イヌサフランをギョウジャニンニクやニンニクと間違えた」「スイセンをニラと間違えた」などと、キノコの誤食によるものでした。



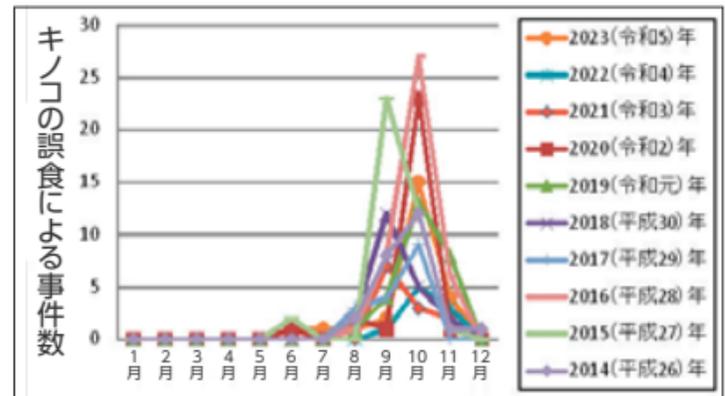
病因物質	食中毒事件数	食中毒患者数
ウイルス	164	5530
化学物質	8	93
寄生虫	457	691
細菌	311	4501
自然毒-植物性自然毒	44	114
自然毒-動物性自然毒	13	15
その他・不明	25	861
総計	1022	11805

## 👉特にキノコの誤食による食中毒に注意しましょう

厚生労働省からも注意喚起が出されており、毎年、植物の誤食による食中毒事故が発生しています。特に、キノコの誤食は、命にかかわる場合があります。

令和5年で死亡事故が4件起きていますが、1件はドクツルタケの誤食によるものです。

毎年のように秋に増えるキノコの誤食による食中毒は、岐阜県、愛知県、三重県においても発生しています。食用キノコだと確実に判断できない場合は、「採らない!食べない!」ようにしなければいけません。



←厚生労働省統計データより

	平成27年	平成29年	平成30年	令和2年	令和5年
岐阜県	1				1
愛知県		1		3	1
三重県			1	1	

「自分は大丈夫」と思わずに、食用にそっくりな植物やきのこ類は、間違いなく食用だと判断できない限り「採らない!食べない!」、そして「売らない!」「人にあげない!」ことが重要です。

東海コープ  
ホームページに  
「おいしくて、  
安全なおはなし」の  
バックナンバーが  
あります。



2024年  
10月1週  
(40号)

東海コープからの  
おいしくて、  
安全なおはなし

