

植物性自然毒による食中毒について

平成18年全国食中毒発生状況(植物性自然毒;厚生労働省食中毒統計より)

No.	発病年月日	原因食品名	摂取場所名	病因物質名	患者総数	摂食者総数	死者総数	発生要因
1	4/27	ヨウシュヤマゴボウ	家庭	植物性自然毒	2	2	0	
2	8/5	ヨウシュヤマゴボウ	家庭	植物性自然毒	3	3	0	
3	11/4	アメリカヤマゴボウ	家庭		7	7	0	
4	5/11	カロライナジャスミンの花	家庭	カロライナジャスミンの有毒成分(ゲルセミン、ゲルセミン、センペルビリン)	2	2	0	有毒植物を誤食:カロライナジャスミン(マチン科)の花をジャスミン(モクセイ科)と間違え、お茶にして飲用した。
5	11/25	キンピラゴボウ	家庭	チョウセンアサガオの根	5	5	0	
6	8/29	グロリオサ(キツネユリ)の球根	家庭	コルヒチン	1	1	1	ヤマイモを採取した際、グロリオサの球根を誤って一緒に採取し、すりおろして食べたため。
7	3/6	コダチチョウセンアサガ	家庭	アトロピン系アルカロイド	2	2	0	
8	3/27	スイセン	老人ホーム	植物性自然毒	5	10	0	
9	5/15	スイセン	事業場-寄宿舎	リコリン	9	9	0	ニラと誤食
10	5/24	スイセン	家庭	リコリン	2	2	0	ニラと誤食
11	6/2	スイセンの油炒め	家庭	リコリン	1	1	0	
12	11/23	その他	家庭	アトロピン・スコポラミ	5	5	0	
13	6/29	その他(タマスダレ)	小学校	植物性自然毒	15	18	0	
14	4/29	チョウセンアサガオの根を含むキンピラゴボウ	家庭	アトロピン及びスコポラミン	3	4	0	観賞用に植えていたチョウセンアサガオの根をゴボウと間違えきんぴらに調理し、食してしまったため。
15	5/15	ナス入りスパゲティミートソース	家庭	スコポラミン、アトロピン	2	2	0	チョウセンアサガオを台木にしてナスを接ぎ木したことにより病因物質であるアトロピン、スコポラミンが移行したナスを喫食したことによる。
16	5/3	バイケイソウ	飲食店	植物性自然毒(アルカロイド)(推定)	5	5	0	食用のオオバギボウシと間違えて採取・提供した。
17	4/22	バイケイソウのおひた	家庭	ベラトルムアルカロイド	2	2	0	バイケイソウを食用のオオバギボウシと誤認したことによる食中毒
18	4/9	バイケイソウの天ぷら	家庭	バイケイソウ	5	5	0	
19	4/15	バイケイソウ類(推定)	家庭	植物性自然毒	4	6	0	オオバギボウシ(ウルイ)と間違えてバイケイソウ類を採取し、おひたしにして摂食した。また、当該野草のゆで汁でゆでたほうれんそうを摂食した。
20	6/4	みそ汁	家庭	バイケイソウ	2	2	0	
21	4/23	野草の酢みそ和え	事業所	植物性自然毒(バイケイソウまたはコバイケイソウ)	6	6	0	野草の誤食

No.	発病年月日	原因食品名	摂取場所名	病因物質名	患者総数	摂食者総数	死者総数	発生要因
22	5/24	有毒山野草 (推定 トリ カブト)	家庭		2	2	0	
23	4/4	料理教室で 調理した食 事	家庭	トリカブト	6	6	0	
24	10/9	ツキヨタケの みそ汁、ツ キヨタケの 炒め物	家庭	イルージンS	6	6	0	
25	10/22	ツキヨタケの 油炒め	家庭	イルージンS	2	2	0	
26	10/22	ツキヨタケの 油炒め	家庭	イルージンS	5	5	0	
27	10/22	ツキヨタケの みそ汁	家庭	イルージンS	6	6	0	
28	10/19	キノコのみ そ汁	家庭	カキシメジ	4	4	0	
29	9/3	カブラアセタ ケ	家庭	カブラアセタケ	1	1	0	きのこの知識不足
30	10/10	キノコ汁	家庭	キノコ(カヤタケ属の 未記録種)	1	2	0	シメジ類と誤り毒キノコ(カヤタケ属の未記録種) を採取し、キノコ汁として摂食したため。
31	10/3	きのこ(うどん、 おひたし、みそ汁)	家庭	クサウラベニタケ	9	10	0	
32	10/4	きのこ(網焼 き)	家庭	クサウラベニタケ(推 定)	1	4	0	
33	10/11	クサウラベ ニタケ	家庭	クサウラベニタケの毒 素	1	1	0	食用キノコと間違っ て食べたことによる発生。
34	10/5	キノコのみ そ汁、キノコ	飲食店	ツキヨタケ	3	4	0	
35	10/8	10月8日の きのこ料理	飲食店	ツキヨタケ	13	15	0	
36	10/24		家庭	ツキヨタケ	2	2	0	
37	10/12	キノコ汁	家庭	ツチスギタケ	1	1	0	
38	10/6	テングタケ	家庭	テングタケ	1	2	0	きのこの知識不足
39	10/9	カエンタケ (推定)のみ みそ汁	家庭	トリコテセン(推定)	3	3	0	
40	10/15	きのことな すの油炒め	家庭	ニガクリタケ(推定)	2	不明	0	毒きのこのニガクリタケ(推定)をクリタケと誤食 (知人が群馬県嬬恋村山中で採取したきのこを 譲り受けた)
41	8/24	きのこ(ニセ クロハツ)	家庭	植物性自然毒	1	1	1	
42	9/13	タマゴタケモ ドキ	家庭	植物性自然毒	1	1	1	
43	9/25	毒きのこ(ツ キヨタケ)	家庭	植物性自然毒	1	1	0	毒キノコの誤食

No.	発病年月日	原因食品名	摂取場所名	病因物質名	患者総数	摂食者総数	死者総数	発生要因
44	9/26	きのこ(クサウラベニタケ)	家庭	植物性自然毒	4	4	0	
45	10/1	きのこ汁(クサウラベニタケ)	家庭	植物性自然毒	3	3	0	友人が、松島町内の山林でウラベニホテイシメジと間違い採取したクサウラベニタケを調理し、摂食したことによる。
46	10/1	きのこ(ツキヨタケ)	家庭	植物性自然毒	2	2	0	
47	10/1	ツキヨタケ(きのことナスの炒め)	家庭	植物性自然毒	1	4	0	きのこの鑑定知識の欠如
48	10/2	ツキヨタケ	家庭	植物性自然毒	5	5	0	
49	10/6	きのこ類(ツキヨタケ)	家庭	植物性自然毒	3	3	0	
50	10/8	きのこ(クサウラベニタケ)	家庭	植物性自然毒	2	2	0	
51	10/11	きのこ(ドクササコ)	家庭	植物性自然毒	3	4	0	
52	10/14	きのこ(ツキヨタケ)	家庭	植物性自然毒	3	3	0	
53	10/22	ツキヨタケ	家庭	植物性自然毒	3	3	0	
54	10/28	きのこ(カキシメジ)	家庭	植物性自然毒	5	5	0	
55	10/1	きのこ(ツキヨタケ)	家庭	植物性自然毒(イルージンS)	4	4	0	
56	10/5	きのこ(ツキヨタケ)	家庭	植物性自然毒(イルージンS)	3	3	0	
57	10/24	きのこ(ツキヨタケ)	家庭	植物性自然毒(イルージンS)	6	6	0	
58	6/13	キノコの味噌汁(ヒカゲシビレタケ)	工事現場作業員宿舎	植物性自然毒(シロシビン)	5	5	0	
59	10/11	キノコソテー及びきのこみそ汁	家庭	植物性自然毒(ツキヨタケ)	4	4	0	
60	9/26	きのこの玉子丼	家庭	植物性自然毒(成分不明:当該きのこは種類不明)	1	2	0	毒きのこを可食きのこ誤認(知人が群馬県みなかみ町山中で採取したきのこを譲り受けた)
61	10/14	ヒメアジロガサタケの油炒めとけんちん汁	家庭	毒キノコ(ヒメアジロガサタケ)	2	2	0	
62	7/20		家庭		2	2	0	
63	9/28	クサウラベニタケ(推)	家庭		3	3	0	
64	9/28	クサウラベニタケ	家庭		2	2	0	自宅近くで採取したきのこをイッポンシメジ(ウラベニホテイシメジ)と誤って食べた。

No.	発病年月日	原因食品名	摂取場所名	病因物質名	患者総数	摂食者総数	死者総数	発生要因
65	10/15	電子レンジで加熱調理したキノコ(ツキヨタ)	家庭		2	2	0	
66	10/16	キノコ	家庭		4	4	0	患者が福島県内のキノコ直売所で購入したキノコを調理、喫食したことによる食中毒。 患者宅にキノコが残品がなく、キノコ直売所も特定できなかったことから、キノコの種類は不明であったが、症状等からキノコによる食中毒と判断した。
67	10/22	ツキヨタケ	家庭		6	6	0	自分たちで採取したキノコの鑑別を熟練者に頼まず、不十分な知識により「ツキヨタケ」を「ムキタケ」と判断し、キノコ汁にして摂食した。
68	10/27	キノコの油炒め(ツキヨタケ)	家庭		3	4	0	
69	7/19	茹でジャガイモ	小学校家庭科室	α ソラニン、 α チャコニン	29	29	0	
70	12/21	ジャガイモ	小学校	ソラニン	17	32	0	原材料の管理不適 知識不足
71	7/18	茹でジャガイモ	小学校	ソラニン類	77	132	0	
72	7/21	ジャガイモ	小学校理工室	ソラニン類	17	35	0	
73	5/7	煎った白インゲン豆	家庭	レクチン	2	3	0	患者がテレビ番組の調理方法に従い白インゲン豆の調理を行ったところ、加熱不十分のため白インゲン豆中のレクチンが残り食中毒を起こした。
74	5/7	白インゲン	家庭	レクチン	2	2	0	白インゲン豆の加熱不足
75	5/7	白インゲン	家庭	レクチン	4	4	0	
76	5/7	白インゲン豆(白花生)	家庭	レクチン	1	1	0	患者はTVで紹介された調理法に準じ、3分程度炒めて粉末状にした白インゲン豆を大さじ2杯程度喫食し、1時間後から順次嘔吐・下痢等の症状を呈した。潜伏期間・症状等の状況および医師からの届出があったことから、白インゲン豆を推定原因食品とする食中毒と断定した。
77	5/7	白インゲン豆(白花生)	家庭	レクチン	4	4	0	患者はTVで紹介された調理法に準じ、3分程度炒めて粉末状にした白インゲン豆を大さじ2杯程度喫食し、1時間後から順次嘔吐・下痢等の症状を呈した。潜伏期間・症状等の状況および医師からの届出があったことから、白インゲン豆を推定原因食品とする食中毒と断定した。

No.	発病年月日	原因食品名	摂取場所名	病因物質名	患者総数	摂食者総数	死者総数	発生要因
78	5/7	白インゲン豆	家庭	レクチン	1	1	0	白花豆中の病因物質レクチンが加熱不足のため残存していたものと断定
79	5/7	白花豆粉末	家庭	レクチン	4	4	0	
80	5/7	白花豆粉末	家庭	レクチン	1	1	0	
81	5/7	白インゲン豆	家庭	レクチン	1	1	0	テレビ番組で紹介された方法で調理した加熱不足の白インゲン豆を摂取した。
82	5/7	白インゲン豆	家庭	レクチン	1	1	0	テレビ番組で紹介された方法で調理した加熱不足の白インゲン豆を摂取した。
83	5/7	白インゲン豆	飲食店	レクチン	1	1	0	テレビ番組で紹介された方法で調理した加熱不足の白インゲン豆を摂取した。
84	5/8	白インゲン豆	家庭	レクチン	1	1	0	白インゲン豆の加熱不足
85	5/8	白インゲン豆	家庭	レクチン	1	1	0	白花豆中の病因物質レクチンが加熱不足のため残存していたものと断定
86	5/8	白インゲン豆	家庭	レクチン	1	2	0	
87	5/9	白花豆	家庭	レクチン	1	2	0	白花豆中の病因物質レクチンが加熱不足のため残存していたものと断定
88	5/15	白インゲン豆	家庭	レクチン	1	1	0	白花豆中の病因物質レクチンが加熱不足のため残存していたものと断定
89	5/15	白いんげん豆	家庭	レクチン	1	2	0	
90	5/7	インゲン属 白花豆	家庭	レクチン(インゲン豆 蛋白)	1	1	0	白花豆中の病因物質レクチンが加熱不足のため残存していたものと断定
91	5/7	白インゲン豆	家庭	レクチン(推定)	3	3	0	
92	5/7		家庭	レクチン(推定)	8	8	0	
93	5/7	白インゲン豆	家庭	レクチン(推定)	6	6	0	
94	5/14	白花豆	家庭	レクチン(推定)	1	1	0	

No.	発病年月日	原因食品名	摂取場所名	病因物質名	患者総数	摂食者総数	死者総数	発生要因
95	5/7	白インゲン	家庭	植物性自然毒	1	1	0	白インゲン豆の調理時における加熱不足
96	5/7	白インゲン	家庭	植物性自然毒	1	1	0	白インゲン豆の調理時における加熱不足
97	5/7	白インゲン豆	家庭	植物性自然毒	1	1	0	白インゲン豆の調理時における加熱不足
98	5/7	白インゲン	家庭	植物性自然毒	1	1	0	白インゲン豆の調理時における加熱不足
99	5/8	白インゲン	家庭	植物性自然毒	2	2	0	白インゲン豆の調理時における加熱不足
100	5/8	白インゲン	家庭	植物性自然毒	2	2	0	白インゲン豆の調理時における加熱不足
101	5/7	白インゲン豆	家庭	植物性自然毒(レクチン)	1	1	0	不十分に加熱された白インゲン豆の摂食
102	5/7	白インゲン豆	家庭	植物性自然毒(レクチン)	2	2	0	不十分に加熱された白インゲン豆の摂食
103	5/6	白インゲン豆	家庭	大豆レクチン	1	1	0	TBSの放映番組から情報を得て、スーパーで白インゲン豆を購入し、家庭で調理(3分間程豆をフライパンで煎った)して喫食。
104	5/7		家庭		7	不明	0	TBS番組の不適切な内容
105	5/11	白インゲン豆	家庭		1	1	0	テレビ番組で紹介された方法で調理した加熱不足の白インゲン豆を摂取した。