

\*JIFE (ジヤイフ) : 当社の英名「Japan Institute of Foods Ecology」の略称です。

## 1. 秋の味覚にご注意を！キノコを安全に美味しく食べるために…農林水産省、食品安全委員会

<https://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/foodpoisoning/mushroom.html>

本格的な秋を迎え、キノコの美味しい季節となりました。

でも、キノコを食べる際には、ご注意！キノコによる食中毒が、毎年発生しています。家庭の食事で、食用キノコと外見が似ている野生の毒キノコを、間違えて食べてしまうケースが多くみられます。

- 1) 毒キノコと食用キノコの見分け方は容易ではありません。毒キノコの見分け方や、調理法によって食べられるといった、様々な言い伝えを信じてはいけません。(例、ナスと一緒に料理すると食べられる)
- 2) 国や地元の自治体が出している情報を参考に、食べられるかどうか分からない野生キノコは、採らない、食べない、売らない、人にあげないようにしましょう。
- 3) 万が一、野生のキノコを食べて体調に異常を感じたら、直ちに病院を受診してください。

**キノコは「菌類」 意外に少ない食用キノコ** キノコはカビと同じ「菌類」に属しており、「孢子」が増えていきます。落ち葉などに自身の菌糸をめぐらせて、そこから栄養分を得てきています。そして、繁殖に必要な「孢子」を生産するため、菌糸の集合体である子実体を作ります。この子実体が「キノコ」と呼ばれているものです。我が国には、4,000から5,000種類ものキノコが存在しています。このうち、食べることができるキノコは約100種類、毒キノコは食用の倍の200種類以上が知られています(林野庁)。残りの大半のキノコは、毒性の有無自体も分かっていません。食べることができるキノコは意外に少ないのです。野生のキノコは安易に採って食べたり、人にあげたりしないようにしてください。

**キノコ毒の特徴** キノコには、栄養成分とともに特殊な成分が含まれています。この特殊成分には有毒なものもあり、注意が必要です。キノコ毒による健康障害には、**有毒成分**によっておこる急性の中毒と**有害成分**によっておこる慢性又は潜行性の健康障害があります。キノコ毒による中毒は、その作用別に消化器障害型、神経障害型、原形質毒性型の3つに分類されます。消化器障害型は、消化器系に作用し、吐き気、おう吐、下痢などの症状を起こします(ツキヨタケ、クサウラベニタケ等)。神経障害型は、神経系に作用し、幻視、幻聴、知覚麻痺、激しい頭痛、めまいなどを起こすものです(テングタケ、シビレタケ等)。原形質毒性型は、様々な臓器や細胞に作用し、腹痛、おう吐、下痢から始まり、肝不全、腎不全、循環器不全の併発といった全身症状を呈して、死に至る場合もある、致死率が高いものです(カエンタケ、ニセクロハツ等)。また、有害成分によっておこる健康障害として、スギヒラタケの急性脳症が知られています。かつて食用キノコと考えられていたスギヒラタケは、腎機能障害を持つ人が食べると急性脳症を起こし、死に至ることがあることが2004年に分かりました。その後、腎機能に異常のない人でも発症が確認されています。



## 2. ノロウイルス食中毒予防強化期間…(公社)食品衛生協会 [http://www.n-shokuei.jp/topics/nv\\_yobou/](http://www.n-shokuei.jp/topics/nv_yobou/)

ノロウイルスによる食中毒は年間を通して発生しており、特に冬期に多発し、大規模な集団食中毒も発生しています。感染者や調理器具などを介して汚染した食品を喫食することによりノロウイルス食中毒が発生することが多いことから、食品取扱者の健康管理や衛生的な手洗いの実施、調理器具の消毒などが極めて重要です。このような状況の中、ノロウイルスによる食中毒を未然に防止し、消費者の食への不安を解消するため、11月から1月までの3か月間を、ノロウイルス食中毒予防強化期間と定め、全国の食品衛生協会と連携して、食品等事業者の自主的な衛生管理の徹底を図るとともに、ノロウイルスに関する正確な情報を提供し、消費者と事業者が、相互に情報を共有する事業を一層強力に推進するものです。

### 3. トピックス

#### ■ギンナンの食べ過ぎに注意しましょう… (公益財団法人) 日本中毒情報センター

<https://www.j-poison-ic.jp/report/ginkgo202010/>

日本中毒情報センター中毒110番には、ギンナンによる食中毒を心配する相談が毎年寄せられています。ギンナンは一度にたくさん食べ過ぎると嘔吐やけいれんなどの中毒症状が出現することがあります。ギンナンの有毒成分は熱に強く、煮る、焼くなど加熱調理しても消失しません。中毒110番への過去10年間 ギンナンの相談件数は252件で、ギンナンが旬を迎える10月～12月の問い合わせが多くなっています。患者は5歳以下の子どもが7割を占め、嘔吐やけいれんがみられた例もあります。5歳以下の子どもには食べさせないほうがよいでしょう。また、大人でも食べ過ぎると中毒を起こすことがありますので、食べ過ぎないように注意しましょう。

#### ■エビの伝染病が沖縄で国内初確認 (10月20日 ニュース)

10月19日、沖縄県大宜味村のバナメイエビ養殖場でエビの急性肝臓壊死症(AHPND)が発生しました。これにより1カ所の養殖場で9万8千尾が死にました。バナメイエビは沖縄県で養殖の盛んなクルマエビの近縁種であり、クルマエビへの感染が心配されています。なお、急性肝臓壊死症(AHPND)は甲殻類の疾病であり、人への感染事例は報告されていません。原因菌株がヒトに対する病原性を示さないことも確認されています。

### 4. 食中毒情報について・・・消費者庁 <https://www.caa.go.jp/>

#### ■ 10月1日 (9月4日～9月24日)

サルモネラ属菌；3件、アニサキス；4件、カンピロバクター；4件、黄色ブドウ球菌；1件、病原大腸菌；1件、ウエルシュ菌；1件、ノロウイルス；1件 発生件数；15件

#### ■ 10月8日 (9月16日～9月30日)

カンピロバクター；3件、黄色ブドウ球菌；1件、アニサキス；4件、サルモネラ属菌；1件、フグ毒；1件、ノロウイルス；1件、調査中；2件 発生件数；13件

#### ■ 10月15日 (9月8日～10月4日)

カンピロバクター；3件、ウエルシュ菌；1件、アニサキス；1件、植物性自然毒；2件、調査中；2件、発生件数；9件

#### ■ 10月22日 (9月～10月)

カンピロバクター；6件、アニサキス；2件、ノロウイルス；2件、ウエルシュ；1件、セレウス菌；1件、ヒスタミン；1件、調査中；1件 発生件数；14件

#### 《JIFE からのお知らせ》

#### 手洗いによるウイルスの感染予防について

(検査業務課)

残暑がようやく落ち着き秋めいた気候になってきました。冬が近づき季節性インフルエンザの予防接種の受付が開始されています。新型コロナウイルスの影響もあり、不安に思い病院に殺到することがないように厚生労働省が接種時期や供給量などの案内を提示しています。手洗い・うがいが習慣化した今、その重要性を理解し、改めて衛生意識を高め予防を心がけていくことで、インフルエンザに怯えることなく落ち着いて行動をしていきましょう。手洗いはノロウイルスの予防にも非常に効果的です。継続して続けることが大切です。手洗いに関しては昨年度11月のJIFEニュースでも取り上げましたが「10/15世界手洗いの日」のサイト内に「世界手洗いダンス」が公表されています。お家時間が長くなっている今、家族や友人とやってみてはいかがでしょうか。

#### 編集後記；

秋！！食欲の秋！！今回は、実家の畑で行われた芋堀に参加してきました。子供達も宝探しのように「あった！！こっちのほうが大きい♪」と楽しみながら芋堀をしていましたが、どちらかという大人たちのほうが子供達に負けずと無言で真剣に芋堀をしている姿を見てついつい笑ってしまいました(\*^▽^\*) (牧野・東)

・この情報誌は主に、農林水産省、厚生労働省、消費者庁等のホームページを参考にして作成しています。

・ご質問、ご意見等は、[info@jife.co.jp](mailto:info@jife.co.jp) 又はファクシミリにてお受けいたします。

FAX：(078)321-3069 (管理部まで) ・この情報誌は弊社ホームページからもご覧いただけます。

発行：



厚生労働省登録検査機関 ISO/IEC 17025:2017 認定試験所 大阪版食の安全安心認証制度認証機関

株式会社 日本食品エコロジー研究所 〒651-0082 神戸市中央区小野浜町1番9号

TEL：(078)321-2311 FAX：(078)321-3069 HP：<https://jife.co.jp>

