

## 福井県衛生環境研究センター活動報告 概要

発表演題名	毒キノコによる食中毒の検査体制の構築
発表学会名	第54回北陸信越薬剤師学術大会
発表者名	野田 拓史（保健衛生部）
開催場所	オンライン開催
発表日時	令和3年11月7日（日）～11月14日（日）（オンデマンド配信）
発表内容	<p>従来、毒キノコが原因と疑われる食中毒発生時には喫食者からの聞き取り調査や専門家による残品の形態学的観察により原因を推定してきたが、残品が調理加工された場合などは鑑定不能となることが想定される。そこで、食中毒の原因となりやすい主要な毒キノコ 11 種を遺伝子により同定する方法（以下、遺伝子検査法という。）および毒キノコ由来の 9 種の有毒成分を分析する方法（以下、有毒成分検査法という。）を新たに確立し、調理加工品や吐物への適用可能性について検討した。</p> <p>福井県内で自然採取した毒キノコ（ツキヨタケ、イボテングタケ）を用いて調理加工品（炒め物、汁物）を作製した。また、調理加工品を人工胃液中で反応させたものを模擬吐物とした。これらについて遺伝子検査法および有毒成分検査法により試験を行った。</p> <p>試験の結果、一般的な調理加工品については、遺伝子検査法および有毒成分検査法のどちらも原因の推定に有効であることが示された。また、有毒成分が調理により全体へ拡散するため、調理加工品にキノコ断片が残っていない場合でも煮汁などの残品から、有毒成分を検出できる可能性が示された。</p> <p>吐物については、胃液との接触時間が短い場合は検査可能であることが示された。しかし長時間経過すると、DNA の断片化が進行することにより遺伝子検査法による判定が困難になること、胃液により有毒成分が分解されて検出濃度が低くなることが示されたことから、早期の検査が重要であると考えられた。</p> <p>今回確立した 2 つの検査法により、従来の専門家による形態学的観察のみでは対応困難な事例についても原因を推定できる検査体制が構築できたと考えている。</p> <p>実際の対応事例として、令和元年度に発生した 2 件の食中毒事案において調理加工品（炒め物、グラタン）を検査し、どちらもツキヨタケが原因であることが推定できた。</p>