

2019. 7. 18

大町保健所管内で「苦味の強いユウガオ」による食中毒が発生しました

大町保健所管内で、「苦味の強いユウガオ」を食べたことによる食中毒が発生しました。

患者は、自宅で栽培したユウガオの煮物を食べた1グループ4名中の3名で、食べる際に強い苦味を感じたとのことでした。

なお、患者は全員快方に向かっています。

- 患者は7月16日に自宅で栽培したユウガオを収穫し、同日午後7時頃夕食にユウガオの煮物にして食べたところ、強い苦みを感じ、約30分後に喉の違和感、嘔吐、下痢などの症状を呈しました。
- 大町保健所が確認したところ、患者が喫食したのはユウガオの煮物でした。
- 患者の症状は、ユウガオの苦味成分（ククルビタシン類）による症状と一致していました。

～「ククルビタシン類」による食中毒～**【特徴】**

- ククルビタシンは、観賞用のウリ科植物（ヒョウタンなど）に含まれる苦味成分です。
- ごくまれに、食用のウリ科植物（ユウガオなど）に高濃度のククルビタシン類が含まれている場合があります。
- 過去にヒョウタンの誤食や苦味の強いユウガオによる食中毒が県外で発生しています。

【症状】

- 食後数分～数時間で唇のしびれ、吐き気、嘔吐、腹痛、下痢を起こします。

【予防方法】

- 食べてみて、強い苦味がある場合は、食べないでください。
(※ゴーヤ（ニガウリ）の苦味成分はククルビタシン類とは別の物質です。)

今回の食中毒の詳細については下記のアドレスをご覧ください。

<http://www.pref.nagano.lg.jp/shokusei/happyou/ch190718-2.html>

●内容に関するご意見・お問い合わせ先

・長野県庁健康福祉部食品・生活衛生課

電話 026-235-7155, FAX 026-232-7288, 電子メール shokusei@pref.nagano.lg.jp

・最寄りの保健福祉事務所（保健所）食品衛生相談窓口