

ふぐ毒による食中毒が発生

令和7年12月5日（金）
香川県健康福祉部生活衛生課
総務・乳肉衛生・動物愛護グループ
近藤、中村（内線 3261・3269）
ダイヤル 087-832-3179

1 概 要

令和7年12月4日（木）午前10時20分頃、観音寺市内の医療機関から「ふぐ毒による食中毒を疑う患者1名を診察した」旨の連絡が西讃保健所にありました。

診察した医師は、患者の症状と喫食状況から「ふぐ毒による食中毒」と断定し、西讃保健所に食中毒患者届出票が提出されました。

西讃保健所が調査したところ、当該患者は、その親族を含むグループが釣ったうえで処理したふぐ2匹を譲り受け、12月3日（水）午後7時頃に自宅で調理して喫食したところ、午後7時10分頃から、吐き気や口のしびれの症状が現れたため、午後8時20分頃、観音寺市内の医療機関に救急搬送され、入院していることが判明しました。なお、患者は快方に向かっています。

2 喫食者数 2名

3 患者数 1名（50代女性、入院中。）

4 症 状 吐き気、口のしびれ、息のしにくさ、脱力感

5 原因食品 ふぐと推定（ふぐの種類は不明）

6 病因物質 ふぐ毒（テトロドトキシン）と推定

～県民の皆さまへ（注意喚起）～

- ふぐ毒（テトロドトキシン）は、青酸カリの1,000倍以上の強さを持つといわれている猛毒です。また、加熱や水さらし、塩もみを行っても、毒はなくなりません。
- ふぐの種類によって毒のある部分が異なり、身や皮（皮には、「ひれ」も含まれます。）に毒をもつふぐもあります。
- 一般の方が、ふぐの種類を見極めたり、調理をすることは、極めて危険な行為です。絶対にしないでください。

ふぐを釣っても 持ち帰らない！ 食べない！ 人にあげない！

<参考>

1 県内におけるふぐ毒による食中毒発生状況

※ 高松市を含む。

	発生件数 (件)	喫食者数 (名)	患者数 (名)	死者数 (名)	原因施設
平成 21 年	1	2	2	0	家庭
平成 22 年	—	—	—	—	—
平成 23 年	1	1	1	0	家庭
平成 24 年	1	1	1	0	家庭
平成 25 年	—	—	—	—	—
平成 26 年	—	—	—	—	—
平成 27 年	1	2	1	0	家庭
平成 28 年	—	—	—	—	—
平成 29 年	1	1	1	0	飲食店
平成 30 年～令和 7 年 (今回を除く。)	発生なし				

2 全国のふぐ毒による食中毒発生状況

※ () 内は、家庭で発生した件数(再掲)

	発生件数 (件)	患者数 (名)	死者数 (名)
令和 4 年	1 0 (6)	1 1 (7)	1 (0)
令和 5 年	9 (7)	1 0 (8)	0 (0)
令和 6 年	1 0 (8)	1 0 (8)	0 (0)

出展：厚生労働省ホームページ

「安全なフグを提供しましょう ― フグによる食中毒発生状況はこちら」

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/001224382.pdf>