

# ふぐ毒による食中毒が発生

令和8年5月1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、西尾（内線 3261・3382）  
ダイヤル 087-832-3179

## 1 概要

令和8年4月20日（月）午前8時45分頃、丸亀市内の医療機関から「ふぐ毒による食中毒を疑う症状を呈している患者1名が入院している。」旨の連絡が中讃保健所がありました。

患者の回復を待ち、4月30日（木）に中讃保健所が患者本人に対する詳細な調査を実施したところ、当該患者は、知人から譲り受けた魚介類に混入していたふぐを、4月19日（日）に自ら調理し喫食していたこと、その約1時間後に口唇のしびれ等の症状を呈していたことが判明しました。

患者がふぐを喫食していること、患者の症状及び潜伏期間がふぐ毒による食中毒と一致していること並びに患者を診察した医師から食中毒患者等届出票が提出されたことから、中讃保健所はふぐ毒による食中毒と断定しました。

## 2 喫食者数 1名

## 3 患者数 1名（50代男性、入院中）

## 4 症状 口唇のしびれ、呼吸困難（その後呼吸停止）、筋力低下 （症状は快方に向かっています）

## 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。）に毒をもつふぐもいます。天然・養殖は関係ありません。
- 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 6 年	発生なし				
令和 7 年	1	2	1	0	家庭

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	10 (6)	11 (7)	1 (0)
令和 5 年	9 (7)	10 (8)	0 (0)
令和 6 年	10 (8)	10 (8)	0 (0)
令和 7 年	10 (9)	15 (12)	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>