

## 令和6年度秋田県保健環境業務研究発表会抄録

過去50年間の秋田県における食中毒事件の傾向  
(昭和49年～令和5年)

古井真理子

## 1. はじめに

食中毒は、人々の健康と安全を脅かす重大な公衆衛生上の問題である。法制度や衛生管理技術の進展により、食中毒の発生件数、患者数及び死者数は全体的に減少傾向にある。しかし、新たなリスク要因として、食生活の多様化、輸入食品の増加や健康志向の高まりなどが挙げられている。一方、地域ごとの食文化や気候条件により、食中毒の発生傾向には違いがみられる。

秋田県は、全国と同様に発生件数は減少しているが、山菜やキノコの誤食などの植物性自然毒に起因する事件が散見されている。今回、昭和49年から令和5年までの過去50年間における食中毒事件から、秋田県の傾向をまとめたので報告する。

## 2. 方法

厚生労働省監修（平成10年以前は厚生省監修）の「全国食中毒事件録（昭和49年～令和4年）」に基づき、全国と秋田県の食中毒事件について集計した。令和5年については、厚生労働省ホームページの食中毒統計資料<sup>1)</sup>を基にした。データの一部は食中毒統計作成要領<sup>2)</sup>に沿って整理した。病因物質のうち、平成9年に追加された小型球形ウイルスは、平成16年の事件録から学術名のノロウイルスと改名されているが、本報告では、そのまま分けて集計した。また、秋田県においては、原因施設・発生場所が国内外不明の事件は集計から除いた。

## 3. 結果及び考察

## 3.1 全体的な食中毒の経年変化

表1に全国及び秋田県の年次別食中毒発生状況を示した。昭和49年から令和5年における全国の発生件数は計61,174件、患者数は計1,446,942人、死者数は計545人であった。うち、秋田県の発生件数は計623件、患者数は計17,655

表1 全国及び秋田県の年次別食中毒発生状況

年次（西暦） S：昭和 H：平成 R：令和	全国			秋田県		
	発生件数 (件)	患者数 (人)	死者数 (人)	発生件数 (件)	患者数 (人)	死者数 (人)
S49 (1974)	1,202	25,986	48	16	231	0
S50 (1975)	1,783	45,277	52	23	523	0
S51 (1976)	831	20,933	26	8	48	0
S52 (1977)	1,276	33,188	30	13	176	0
S53 (1978)	1,271	30,547	40	21	648	1
S54 (1979)	1,168	30,161	22	14	297	0
S55 (1980)	1,001	32,737	23	9	367	0
S56 (1981)	1,108	30,027	13	15	537	0
S57 (1982)	923	35,536	12	15	285	0
S58 (1983)	1,095	37,023	13	10	189	0
S59 (1984)	1,047	33,084	21	9	954	0
S60 (1985)	1,177	44,102	12	12	1,134	0
S61 (1986)	899	35,556	7	16	907	0
S62 (1987)	840	25,368	5	9	297	0
S63 (1988)	724	41,439	8	7	86	0
H1 (1989)	927	36,479	10	12	591	0
H2 (1990)	926	37,561	5	10	401	0
H3 (1991)	782	39,745	6	8	220	0
H4 (1992)	557	29,790	6	7	94	0
H5 (1993)	550	25,702	10	8	668	0
H6 (1994)	830	35,735	2	14	377	1
H7 (1995)	699	26,325	5	12	551	0
H8 (1996)	1,217	46,327	15	17	794	0
H9 (1997)	1,960	39,989	8	17	502	0
H10 (1998)	3,010	46,179	9	23	759	0
H11 (1999)	2,697	35,214	7	45	658	0
H12 (2000)	2,247	43,307	4	26	308	0
H13 (2001)	1,928	25,862	4	17	144	0
H14 (2002)	1,850	27,629	18	11	147	0
H15 (2003)	1,585	29,355	6	17	354	0
H16 (2004)	1,666	28,175	5	18	77	0
H17 (2005)	1,545	27,019	7	12	467	0
H18 (2006)	1,491	39,026	6	8	1,299	0
H19 (2007)	1,289	33,477	7	12	272	0
H20 (2008)	1,369	24,303	4	10	131	0
H21 (2009)	1,048	20,249	0	7	199	0
H22 (2010)	1,254	25,972	0	11	149	0
H23 (2011)	1,062	21,616	11	7	84	0
H24 (2012)	1,100	26,699	11	6	52	0
H25 (2013)	931	20,802	1	9	708	0
H26 (2014)	976	19,355	2	7	113	0
H27 (2015)	1,202	22,718	6	18	287	0
H28 (2016)	1,139	20,252	14	7	75	1
H29 (2017)	1,014	16,464	3	4	31	0
H30 (2018)	1,330	17,282	3	8	62	0
R1 (2019)	1,061	13,018	4	13	106	1
R2 (2020)	887	14,613	3	8	56	0
R3 (2021)	717	11,080	2	10	181	0
R4 (2022)	962	6,856	5	3	33	1
R5 (2023)	1,021	11,803	4	4	26	0
50年間 計	61,174	1,446,942	545	623	17,655	5

※秋田県においては、原因施設・発生場所が国内外不明の事件は集計から除いた。

人、死者数は計5人であった。

全国の過去50年間における食中毒発生の最多は平成10（1998）年で、発生件数は3,010件、患者数は46,179人であったが、その後漸次的に減少傾向を示し、平成26（2014）年以降の発生件数は約1,000件、患者数は15,000人前後で推移し、令和5年の発生件数は1,021件、患者数

11,803人、死者数4人であった。図表としては示していないが、食中毒発生の最多であった平成10年の食中毒の主な病原物質は、「サルモネラ属菌」と「腸炎ビブリオ」であったが、近年は減少している。平成11年以降は、「カンピロバクター」及び「ノロウイルス」による事件が発生件数及び患者数の上位を占める傾向が続いている。平成30(2018)年以降は、寄生虫の「アニサキス」による事件が最も多く報告されている。寄生虫は、平成25年より食中毒統計の項目に新たに追加され、発生件数は増加傾向にある。また、複数の自治体にまたがる広域的な食中毒の発生もみられている。食中毒の大多数は細菌、ウイルス、寄生虫によるものであるが、自然毒や化学物質による食中毒も毎年一定数発生している。

秋田県の発生状況は、平成11年の45件をピークに減少し、過去10年間では、平均約10件、患者数は約100人で推移している。患者数が1,000人を超えた昭和60(1985)年と平成18(2006)年は、学校給食や結婚披露宴での料理、弁当を原因とする、1事件あたりの患者数が100名を超える大規模な食中毒が発生していた。また、過去50年間で死者が5人発生しているが、病原物質は全て「自然毒」によるものであった。

### 3.2 秋田県の病原物質と原因施設の特徴

秋田県の総発生件数623件のうち、細菌に起因するものが346件(56%)、自然毒に起因するものが97件(16%)、ウイルスに起因するものが81件(13%)であった。細菌による食中毒のうち、腸炎ビブリオが最も多く104件(30%)、次いでぶどう球菌80件(23%)、サルモネラ属菌75件(22%)の順となっている。

秋田県の食中毒事件の病原物質について、10年ごとの発生件数の変化を図1に示した。全国の状況と同様に、腸炎ビブリオやサルモネラ属菌による食中毒は減少しているが、近年はノロウイルスやカンピロバクター、アニサキスによる事件が増加している。植物性自然毒による食中毒は、全国の総発生件数における発生割合5%(2,922/61,174件)に対し、秋田県の発生割合は14%(87/623件)と、全国と比較し高い傾向にあり、平均1~2件程度、ほぼ毎年のように発生がみられている。また、件数は少ないが、化学物質を起因とする事件も2件発生し、揚げ油

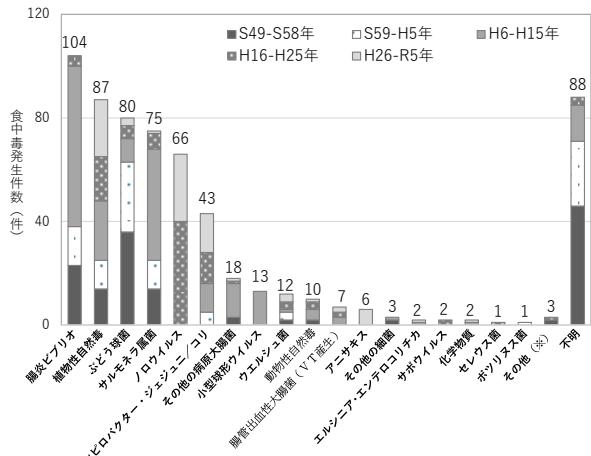


図1 10年ごとの病原物質別発生件数の変化  
(秋田県)

※ その他：複数の細菌やウイルスが検出された事件

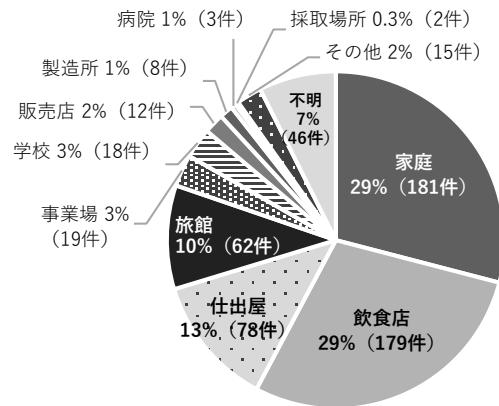


図2 食中毒の原因施設別発生件数の割合  
(秋田県)

に灯油が混入した事件と、厨房用の洗剤を日本酒の空容器に小分けし、誤って客に提供した事件であった。

秋田県における食中毒の原因施設別発生件数の割合を図2に示した。発生件数は、家庭(181件、29%)、飲食店(179件、29%)、仕出屋(78件、13%)の順で多かった。原因施設が採取場所であった2件の内訳は、ハチミツがトリカブトの花粉に汚染されていた事件と、牛用の給水栓から滅菌していない沢水を飲用した事件であった。その他の15件の内訳は、汚染された水(専用水道、小規模水道、簡易水道、湧き水)によるものが4件、公共施設等の調理実習室が4件、船内2件、キャンプ場1件、宿舎1件、湯治場1件、露店1件及び福祉施設が1件であった。

なお、細菌による食中毒346件を原因施設別に調査した結果は、飲食店が108件(31%)と最も多く、次いで家庭72件(21%)、仕出屋59件

(17%) の順であった。自然毒による食中毒 97 件の原因施設としては、家庭が 83 件 (86%) と最も多かった。

### 3.3 秋田県の自然毒による食中毒事件の特徴

過去 50 年間における、秋田県の自然毒による食中毒は、発生件数が計 97 件、患者数が計 334 人、死者数が計 5 人であった（表 2）。死者が発生した事件の内訳は、フグが 1 件、トリカブト類が 2 件、イヌサフランが 2 件となっている（表 3）。

自然毒による食中毒は、植物性自然毒によるものが 87 件 (90%)、動物性自然毒によるものが 10 件 (10%) であった。前者は毒キノコによるものが 70 件、トリカブト類などの高等植物によるものが 17 件で、その内訳はクサウラベニタケ 24

件、ツキヨタケ 17 件、トリカブト類 11 件の順に多かった。後者の動物性自然毒による食中毒は全てフグを原因とするものであった。

なお、近年のツキヨタケ食中毒の判別には、各保健所に配布したツキヨタケの簡易鑑別試薬である“ビーム試薬<sup>3)</sup>”が活用された。また、全国的にも珍しい事件としては、アジサイによる食中毒が 1 件発生している。これは、店舗庭から採取したアジサイの葉を、飲食店で弁当のおかずの添え物として調製したことにより発生した事件であった。

### 3.4 秋田県の大規模食中毒事件(患者 100 人以上)

過去 50 年間における、秋田県で発生した患者 100 人以上の食中毒事件を表 4 に示した。発生

表 2 自然毒による食中毒事件の病原物質、発生件数、患者数及び死者数（秋田県）

病原物質	主な有毒成分	発生件数(件)	患者数(人)	死者数(人)
植物性自然毒：キノコ				
アイセンボンタケ	サイロシビン、サイロシン	1	2	0
イッポンシメジ	ムスカリジン	4	17	0
オオワライタケ	ジムノビリン類	3	5	0
カキシメジ	ウスタリン酸	7	37	0
カヤタケ属の一種	ムスカリジン類	1	1	0
クサウラベニタケ	コリン、ムスカリジン、ムスカリジン	24	115	0
クサウラベニタケ、イッポンシメジ		2	8	0
コレラタケ	アマトキシン類	1	3	0
シロテンングタケ	アマトキシン類	2	3	0
ツキヨタケ	イルジン S、イルジン M、ネオイルジン	17	64	0
ツキヨタケ、ニガクリタケ		1	6	0
ドクササコ	アクロメリン酸、クリチジン、スチゾロビン酸、スチゾロビニン酸	2	2	0
ニガクリタケ	ファシキュロール類、ファシキュリン酸類、ムスカリジン類	2	4	0
ヒカゲシビレタケ	サイロシビン、サイロシン	1	2	0
種別不明		2	9	0
植物性自然毒：高等植物				
アジサイ	(明らかではない)	1	5	0
イヌサフラン	コルヒチン	2	2	2
スイセン	リコリン、タゼチン、ガランタミン	2	3	0
チョウセンアサガオ類	スコポラミン、ヒヨスチアミン、アトロビン	1	2	0
トリカブト類	アコニチン、メサコニチン、ヒパコニチン、ジェサコニチン	11	28	2
動物性自然毒：フグ				
マフグ	テトロドトキシン	1	1	0
種別不明	テトロドトキシン	9	15	1
計		97	334	5

※ 病因物質が「マツシメジ」とされた事例が 1 件（患者 6 人、死者 0 人）あったが、マツシメジは、カキシメジと酷似する別種、あるいはカキシメジの別名として呼ばれることがあるため、種別不明として計上した。

表 3 死者が発生した秋田県の食中毒事件一覧（昭和 49 年～令和 5 年）

No.	発生年月日	発生場所	原因食品	病因物質	原因施設	摂取場所	摂食者数(人)	患者数(人)	死者数(人)	発生要因
1	昭和53年 11月22日	仁賀保町	フグ (種不明)	動物性自然毒 (フグ)	家庭	家庭	1	1	1	
2	平成6年 6月5日	横手市	トリカブトの おひたし	植物性自然毒 (トリカブト)	家庭	家庭	1	1	1	採取したモミジガサにトリカブトが混入していた。
3	平成28年 4月23日	湯沢市	トリカブト	植物性自然毒 (トリカブト)	家庭	家庭	1	1	1	トリカブトをシドケと誤食して救急搬送された。その後、死亡。調理法等の詳細は不明。
4	令和1年 6月3日	鹿角市	山菜の炒め物	植物性自然毒 (イヌサフラン)	家庭	家庭	1	1	1	自宅の敷地内に自生していたイヌサフランをギボウシ (ウルイ) と誤食。
5	令和4年 4月20日	秋田市	イヌサフランの 天ぷら	植物性自然毒 (イヌサフラン)	家庭	家庭	1	1	1	ギョウジャニンニクと誤り、イヌサフランを採取し、喫食した。

表4 患者100人以上の秋田県の食中毒事件一覧（昭和49年～令和5年）

No.	発生年月日	発生場所	原因食品	病因物質	原因施設	摂取場所	摂食者数(人)	患者数(人)	発生要因
1	昭和50年 10月10日	能代市、 二ツ井町ほか	不明 (婚礼料理、折詰)	不明	飲食店 (旅館)	飲食店 (旅館)	441	144	営業施設の不備、食品の室温放置等取扱い不適、家庭への持ち帰りによる患者数の増加
2	昭和53年 7月14日	十文字町、 増田町ほか	弁当 (ホッケ塩焼)	腸炎ビブリオ	飲食店 (仕出屋)	事業所 (複数)	315	195	生の魚介類と調理済食品の交互取扱いによる二次汚染と長時間室温放置
3	昭和56年 9月21日	比内町	不明 (折詰料理)	不明	飲食店 (仕出屋)	公館・家庭	1,489	107	大量受注による能力オーバー、調理開始から終了まで長時間経過、手洗い設備の不備
4	昭和56年 11月13日	秋田市	おにぎり	ぶどう球菌	飲食店 (仕出屋)	公共施設	800	103	
5	昭和59年 6月6日	河辺町	不明 (学校給食)	カンピロバクター・ ジェジュニ	学校給食	学校	1,309	883	まな板・包丁に使用区分がなかった
6	昭和60年 6月20日	秋田市	不明 (学校給食)	カンピロバクター・ ジェジュニ(推定)	学校給食	学校	400	232	
7	昭和60年 7月11日	本荘市	クリームパン	ぶどう球菌 (推定)	菓子製造施設	学校	1,469	386	原料であるクリーム及び製品の長時間室温放置
8	昭和60年 9月15日	鷹巣町、 森吉町	不明 (結婚披露宴料理)	腸炎ビブリオ	飲食店	飲食店、家庭	186	118	製造後長時間経過、調理従事者が保菌者
9	昭和60年 9月15日	鷹巣町、 合川町	不明 (結婚披露宴料理)	腸炎ビブリオ	飲食店	飲食店、家庭	152	105	(上記と同一施設が原因)
10	昭和61年 7月10日	田代町	不明 (学校給食、推定)	不明	学校給食	学校	1,206	588	
11	昭和62年 9月5日	羽後町	おにぎり	ぶどう球菌	飲食店	広域園総合 体育館	820	143	前日調理、長時間室温放置
12	平成1年 6月15日	琴丘町	不明 (学校給食)	カンピロバクター (推定)	学校給食	幼稚園、 小中学校	912	350	原材料汚染、加熱調理不十分
13	平成2年 7月12日	大館市	不明 (学校給食)	ウエルシュ菌	学校給食	学校	288	110	加熱不十分
14	平成5年 3月9日	雄物川町	不明 (学校給食)	不明	学校給食	小中学校	1,609	541	不明
15	平成6年 8月29日	秋田市、 能代市	鮭おにぎり	ぶどう球菌	飲食店 (仕出屋)	学校、幼稚園	485	144	購入後摂食まで長時間室温放置
16	平成7年 7月26日	大館市	不明 (仕出し料理)	腸炎ビブリオ	飲食店 (仕出屋)	旅館、寺院、 家庭	242	124	魚介類の水洗不十分、まな板等器具の使い分けや手洗い消毒不勧行により調理食品への原因菌の二次汚染、作業能力を超える受注
17	平成7年 10月10日	大館市	結婚披露宴料理 (伊勢海老の黄金焼)	サルモネラ属菌	飲食店	飲食店、家庭	195	135	自家製マヨネーズの取扱い管理不備、衛生管理不適
18	平成8年 3月22日	藤里町	パパロア	サルモネラ属菌	学校給食	小中学校、 保育所、幼稚園	448	269	原材料の卵に細菌付着、調理済み食品の長時間保存
19	平成8年 9月17日	西仙北町	敬老会で提供された 折詰料理	腸炎ビブリオ	飲食店 (仕出屋)	小学校体育館、 家庭	363	175	前日調理、調理済み食品の室温放置等食品の取扱い不適、家庭への料理の持ち帰りにより患者数増加
20	平成9年 6月25日	横手市	不明 (6/25の弁当)	不明	飲食店 (仕出屋)	事業所 (複数)	347	228	衛生観念の不足、能力オーバー、手洗い不徹底、食品取扱い不備
21	平成10年 5月15日	秋田市	仕出し料理 (マスの黄身作り焼)	サルモネラ属菌	飲食店	寺院、家庭	460	257	卵料理の前日調理
22	平成10年 8月2日	田沢湖町	不明 (旅館夕食料理)	腸炎ビブリオ	飲食店 (旅館)	飲食店 (旅館)	510	164	原材料の取扱い不備、調理器具の混用による食品の汚染、食品の長時間放置
23	平成11年 3月11日	井川町	不明 (学校給食)	下痢原性大腸菌	学校給食	中学校	562	238	食品取扱い不備による二次汚染
24	平成11年 8月13日	大曲市	生食用魚介類 (刺身)	腸炎ビブリオ	魚介類販売業	家庭	不明	122	能力オーバーと食品取扱い不備による二次汚染
25	平成15年 8月6日	能代市	不明 (弁当)	毒素原性大腸菌	飲食店 (仕出屋)	大会会場	1,058	153	調理従事者からの二次汚染、前日調理、能力オーバー
26	平成17年 3月10日	田沢湖町	不明 (旅館の食事)	ノロウイルス	飲食店 (旅館)	飲食店 (旅館)	219	100	原因食品、汚染経路は不明
27	平成17年 6月12日	秋田市	複合調理食品 (幕の内弁当)	ノロウイルス	飲食店	小学校	393	150	弁当の副食が菌に汚染され、常温放置による毒素产生
28	平成17年 8月7日	田沢湖町	魚肉練り製品 (さつまあげの煮付)	ウエルシュ菌	飲食店 (旅館)	飲食店 (旅館)	425	151	食品取扱い不備、長時間室温放置
29	平成18年 12月11日	秋田市	不明 (12/11～12/13 の弁当)	ノロウイルス	飲食店 (仕出屋)	事業所	5,505	781	不顕性感染の調理従事者が手洗い不十分なまま調理に従事し、弁当にノロウイルスを付着させた
30	平成18年 12月13日	大館市	学校給食用パン	ノロウイルス	菓子製造施設	学校	1,440	366	菓子製造業従業員のウイルス保有、製造工程における汚染
31	平成25年 2月1日	大仙市	学校給食	ノロウイルス	学校給食	学校	807	292	調理従事者が不十分な手指洗浄消毒の後に調理作業を行い、食品を汚染
32	平成25年 12月17日	秋田市	不明 (12/17調理提供した弁当)	ノロウイルス	飲食店 (仕出屋)	事業所	1,046	299	調理従事者から二次汚染
33	令和3年 8月7日	仙北市	不明 (8/6～8に宿泊施設内の 飲食店で調理された食事)	サルモネラ属菌	飲食店 (旅館)	飲食店 (旅館)	342	105	調理従事者及び調理器具を介した食品への二次汚染(推定)

※ 死者数は、いずれも0人

件数は計 33 件で、原因施設の内訳は、仕出屋が 10 件、学校給食が 9 件、飲食店が 6 件、旅館が 5 件、菓子製造施設が 2 件及び魚介類販売業が 1 件となっている。うち、患者数が 500 人を超えた事件は、昭和 59 年、昭和 61 年、平成 5 年及び平成 18 年の事件の 4 件で、学校給食や弁当が原因であった。患者数が 100 人以上の事件の原因食品は、学校給食や弁当のほか、おにぎり、宴会料理や折詰を原因とするものが多かった。

過去の病原物質はおおむね腸炎ビブリオやカンピロバクター、ぶどう球菌によるものが多くなったが、平成 17（2005）年以降は、ノロウイルスによる事件が大多数を占めていた。

#### 4. まとめ

昭和 49 年から令和 5 年までの 50 年間における、秋田県の食中毒事件の傾向について調査した。秋田県の食中毒発生状況は、50 年間で計 623 件、患者数は計 17,655 人、死者数が計 5 人であった。近年の発生状況は、年間約 10 件、患者数約 100 人と横ばいで推移している。

全国の食中毒を病原物質別にみると、サルモネラ属菌及び腸炎ビブリオは、発生件数、患者数ともに平成 10 年を最多として減少傾向にあるが、カンピロバクターとノロウイルスは、発生件数及

び患者数とともに高く、横ばい傾向にある。さらに、アニサキスによる食中毒が、近年増加している。

また、昨今、大規模食中毒の発生は秋田県では少ないが、依然として全国では散見されており、注意が必要である。秋田県の病原物質の年次的傾向は全国と同様であるが、山菜やキノコの誤食などによる自然毒に起因する食中毒の発生が全国と比べ高い傾向を示し、ほぼ毎年の発生がみられている。過去 50 年間で、死者が発生した 5 件の食中毒も全て自然毒によるものであった。細菌性の食中毒のほか、ノロウイルス、アニサキス及び自然毒に関する食中毒予防の啓発に、今後も継続して取り組んでいくことが重要である。

#### 参考文献

- 1) 厚生労働省：食中毒統計資料，  
[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryou/shokuhin/syokuchu/04.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/syokuchu/04.html) [accessed December 24, 2024].
- 2) 厚生労働省通知：食中毒統計作成要領，平成 6 年 12 月 28 日，衛食第 218 号別添.
- 3) 篠原秀幸他：呈色反応によるツキヨタケの簡易鑑別法開発，食品衛生学雑誌，64, 3, 2023, 108-110.