

令和 5 年度 収集情報

項 目	内 容
テーマ	キノコの生食に関する消費者アンケート及び細菌学的実態調査
要旨	<p>日本においてキノコ類は加熱調理をするものと考えられており、インターネット上でも「キノコ 生食」と検索すると、「ほとんどのキノコは生食できない」旨のページが多数抽出される。しかし、料理投稿サイト上ではキノコ類を加熱せずに使用する調理法が紹介されている。</p> <p>東京都が令和 4 年度にキノコの調理方法についてアンケート調査したところ、回答のあった 49 名のうち、キノコを生又は半生で食べる人は 10 名であった。生又は半生で食べるキノコの種別はマッシュルームが 9 名、トリュフが 2 名、ナメコが 2 名であった。洗浄方法は「水洗いのみ」、「布巾で拭く」が主であり、生ナメコを喫食する 1 名はキノコの洗浄を行わないと回答した。</p> <p>また、49 名中 27 名が「食用キノコであっても食中毒起因菌の付着あるいは有害物質を含有している可能性があり、十分な加熱が重要であることを知っていたか」という問いに「知らなかった」と回答した。49 名中 6 名が、家庭でのキノコの取扱い方法について、「キノコを扱ったまな板や包丁を洗浄しないままサラダや刺身などの生食する食材を扱う」と回答した。</p> <p>東京都が令和 3 年度から令和 4 年度にかけて国産キノコ 9 種 99 検体、輸入キノコ 4 種 30 検体を検査したところ、国産エノキダケ 1 検体からリステリア・モノサイトゲネス、中国産乾燥きくらげ 1 検体からサルモネラ属菌を検出した¹⁾。</p> <p>海外では、2016 年から 2019 年にかけて、アメリカで韓国産エノキダケによるリステリア・モノサイトゲネスによる食中毒の散発的広域発生があり、31 人が入院し 4 人が死亡した²⁾。また、2020 年にも、同国で中国産乾燥きくらげのサルモネラ食中毒の散発的広域発生があった³⁾。</p>
検討の方向性※	キノコは洗わずに調理をするものも多く、十分な加熱が必要ないと考えている消費者もいると考えられる。喫食時の注意点について、よりよい普及啓発を行うために必要な情報について検討を行う。
添付資料	<p>1) 令和 5 年度食品衛生関係事業報告 (抄)・・・委員限り</p> <p>2) CDC Food Safety Alert June 9,2020 「Outbreak of Listeria Infections Linked to Enoki Mushrooms」 https://www.cdc.gov/listeria/outbreaks/enoki-mushrooms-03-20/index.html</p> <p>3) CDC Food Safety Alert November 4, 2020 「Outbreak of Salmonella Stanley Infections Linked to Wood Ear Mushrooms」 https://www.cdc.gov/salmonella/stanley-09-20/index.html</p>

※情報選定専門委員会における検討結果