

症 例 短 報

コショウイグチ摂食による舌のしびれと 咽喉頭の灼熱感

山本 基佳¹⁾, 新中さやか¹⁾, 栗田 敬子²⁾,
藤森 智美¹⁾, 櫻井 加奈¹⁾, 蛭田 昭子¹⁾

¹⁾ 社会医療法人財団 慈泉会 相澤病院 救命救急センター

²⁾ 社会医療法人財団 慈泉会 相澤病院 感染対策室

原稿受付日 2017年11月29日, 原稿受領日 2018年5月28日

はじめに

食用キノコのアミタケと誤認して非食用キノコのコショウイグチを摂食し, 咽喉頭の灼熱感と舌のしびれを認めた症例を経験したので報告する。

I 症 例

症 例 : 52歳, 女性

主 訴 : 舌のしびれ, 咽喉頭の灼熱感

既往歴 : 橋本病

内服薬 : レボチロキシナトリウム

現病歴 : X年9月中旬の朝, 自宅近くの林でアミタケと思われるキノコを両手盛りくらい採取して自宅で茹でた。そのなかに1本だけやや黄色味の強いキノコがあった。アミタケだと思い傘部分を一口食べた直後, からしを食べたときのようなつーんとした辛さを認め, 咽喉頭の灼熱感を伴った。うがいで灼熱感は軽快したが, 舌のしびれを認めるようになり, 摂取から約1時間半後, 茹でたキノコを持参して救急外来を受診した。

嘔気・嘔吐なし。腹痛なし。下痢なし。

身体所見 : 血圧 130/78 mmHg, 脈拍 86 /min, 体温 36.4 °C, SpO₂ 99 % (室内気), GCS 15, 視診上は口腔, 咽頭, 舌に異常なし。

著者連絡先 : 山本 基佳
社会医療法人財団慈泉会相澤病院救命救急センター
〒390-8510 長野県松本市本庄2-5-1

血液検査 : 特記すべき異常所見なし。

来院後経過 : キノコ摂取直後から症状を認めており, キノコによる刺激症状, 中毒症状と判断した。咽喉頭の強い灼熱感や舌のしびれが来院後も続いていたため, クエン酸マグネシウム 34 g/250 mL に活性炭 30 g を加えた懸濁液を経口摂取してもらい, 平行して情報収集をした。アミタケに似ていたという患者の申告と持参された検体をもとに, 文献やインターネットサイトで調べたが, アミタケと誤認されやすいキノコのなかに強い毒性のあるキノコはみつからなかった。外来で数時間経過をみたが, 全身状態が安定していたこと, 推定摂取量のごく少量であったこと, 患者自身が経過観察入院を希望しなかったことなどから, 同日は帰宅の方針とした。

摂取翌日, 保健所によるキノコの鑑定が行われた。検体は加熱調理後であったが, キノコの大きさ, 形, ぬめり, アミタケの近くに生えていたこと, 特徴的な辛みや症状などから, コショウイグチと推定された。摂取翌日の電話でのフォローアップでは, 舌のしびれはまだ残存し, 摂取後4日目の電話では, その後徐々に舌のしびれは軽快したということだった。

II 考 察

本症例で2つのことが示された。1点目として, コショウイグチは少量でも咽喉頭を強く刺激し, 灼熱感やしびれを誘発することがある。コショウイグチは, イグチ科, コショウイグチ属のキノコで, 種

名は, *Chalciporus piperatus* である¹⁾。英語では peppery bolete¹⁾, 漢字では胡椒猪口と書く²⁾。名前のおり, そのコショウ臭が香料として使われることがあるが, かじると非常に辛いので食用としては不適で¹⁾, 非食用キノコとして扱われることが多い。一方, 有毒成分は同定されておらず, 現時点では毒キノコに分類されていない。しかし, 辛みや咽喉頭の灼熱感是非常に強く, 本症例でもごく少量の摂取にもかかわらず, 翌日以降も舌のしびれが残っているほどであった。今後, 同様の主訴で救急外来を受診する例があることは十分に考えられ, 周知すべき知見と思われた。

2点目に, コショウイグチが食用のアミタケと誤認されやすいという知識により, 不必要な侵襲処置や過剰な入院加療を避けられる可能性がある。キノコや植物による食中毒では, どの食用のキノコや植物と誤認をして食べてしまったのかがわかると, 食中毒の原因がわかることがあるので, 毒キノコと類似の食用キノコを知っておくことは重要である³⁾⁴⁾。また, 摂取したキノコの現物はもちろん, 吐物や調理物などを確保して専門家と検討をし, 早期に多角的な診断をすることが望まれる。登田ら⁴⁾が報告した平成元年から22年のキノコによる食中毒272事例において, 採取しようとしたキノコと食中毒の原因キノコのなかにアミタケと誤認された毒キノコはみあたらない。コショウイグチは, 大きさなどの外見, 発生場所, 発生時期など, 食用のアミタケによく似ており (Table 1), 辛いのでカラアミタケとい

う別名がある²⁾。間違いやすいという知識だけで, キノコを同定することは危険であるが, Table 1に示したキノコの外見, 特徴的な辛みをもつこと, アミタケと誤認された毒キノコがないという過去の調査⁴⁾などと合わせると, コショウイグチが食用のアミタケに間違われて誤食されることがあるという知識によって, 複数種のキノコを摂取した場合でなければ他のキノコ中毒を除外できる可能性もある。

結 論

コショウイグチを摂食し, 咽喉頭の灼熱感, 舌のしびれを認めた症例を経験した。非食用キノコであるコショウイグチが食用のアミタケと誤認されやすいという知識により, 過剰な侵襲的処置や入院加療を避けられる可能性がある。

【謝辞】

本症例の検体の鑑別について, きのご衛生指導員の瀧澤秀俊氏にご協力いただきました。ここに深謝申し上げます。

【利益相反】

本論文の内容に関して, 企業または団体との利益相反事項はありません。

【文 献】

- 1) トマス・レソエ, 前川二太郎監修: 世界きのこ図鑑, 新樹社, 東京, 2005, p185.
- 2) 大作晃一, 吹春俊光, 吹春公子: おいしいきのこ毒きのこハンディ図鑑: 北海道から沖縄まで, 各地のきのこ365種を紹介, 主婦の友社, 東京, 2016, p177.
- 3) 山浦由郎: キノコ中毒における最近の動向と今後の課題. 食衛誌 2010; 51: 319-24.

Table 1 Characteristics of Jersey cow mushroom and peppery bolete (Modified from Koyama and Hongo⁵⁾)

Common name	Jersey cow mushroom	peppery bolete
Binomial name	<i>Suillus bovinus</i>	<i>Chalciporus piperatus</i>
Diameter of cap (cm)	3~8	2~6
Color of cap	ocher	orange-fawn
Characteristic of cap	sticky when wet	sticky when wet
Height of stipe (cm)	2~7	3~6
Thickness of stipe (cm)	0.4~0.7	0.3~0.6
Color of stipe	similar to the cap	similar to the cap
Characteristic of stipe	yellow mycelium at the base	yellow mycelium at the base
Seasonality (in Japan)	summer to fall	summer to fall
Environment	pine forest	pine forest
Edibility	edible	inedible, very peppery taste

4) 登田美桜, 畝山智香子, 豊福肇, 他 : わが国における自然毒による食中毒事例の傾向(平成元年~22年). 食衛誌 2012 ; 53 : 105-20.

5) 小山昇平解説, 本郷次雄監修 : 信州のキノコ, 信濃毎日新聞社, 長野, 1994, p176.

Summary

We report the case of a 52-year-old woman who visited the emergency department after ingesting a hand-picked mushroom that she had misidentified as an edible Jersey cow mushroom. Immediately after a spicy taste sensation, she experienced a burning sensation in the laryngopharynx and numbness of the tongue. We presumed that she experienced mushroom poisoning and administered her with activated charcoal and a laxative. She went home after a stay of several hours, but numb-

ness of the tongue persisted until the next day. Judging from the opinion from the expert in the public health center, her symptoms were caused by peppery bolete ingestion. Although peppery bolete is not poisonous, it strongly stimulates the mucous membrane and causes a burning sensation in the laryngopharynx and numbness of the tongue. Clinicians should be aware that peppery bolete can be misidentified as edible Jersey cow mushroom to avoid unnecessary invasive procedures.