

自然毒

野生のキノコに注意!

例年、毒キノコによる食中毒が発生しています。

- ①キノコは、植物性自然毒の食中毒事例の中で最も多い原因物質です。
- ②キノコの食中毒は、秋を中心に家庭でおきています。
- ③毒キノコか食用かを見分けることは大変難しいです。



<中毒症状>

摂食後、短時間に嘔吐などの(消化器症状)がでます。
最悪の場合死に至ることもあります。

- ・キノコ狩りは経験者と一緒に行きましょう。
- ・食用であることが確実な場合を除き、安易に野生キノコを食べないでください。

食用のキノコでも野生のものには、様々な細菌が付着しています。また、繊維質を多く含み消化されにくいので、生で食べたり、一度にたくさん食べたりしないようにしましょう。

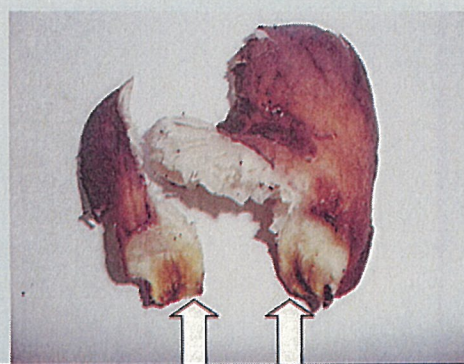
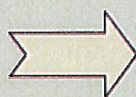
ツキヨタケ

秋にフナ、ミスナウなどの枯れ木や倒木上に重なるように群生し、中毒例の非常に多い毒キノコのひとつです。

採ってからあまり時間がたたないうちであれば暗闇の中ではヒダが青白く光る、成熟したものは2つに割ると柄のつけ根が黒ずんでいるという、他にない特徴があります。

福井県では特に中毒の多いキノコなので、注意しましょう。

<ツキヨタケ写真>



成熟したものは2つに割ると柄のつけ根に黒ずみがあることが多い

キノコに関する相談

〒915-0882 越前市上木田町41-5 南越合同庁舎内

福井県丹南農林総合事務所

林業・木材活用課 TEL 0778(23)4961(平日 8:30~17:15)

スギヒラタケ

従前から食用とされてきたスギヒラタケ(地域によりスギゴケ、スギタケとも呼ばれる。)ですが、食べた方が急性脳症を発症する可能性があることから、厚生労働省では、原因が究明されるまでの間、念のためスギヒラタケの摂食を見合わせるよう注意喚起しています。

キノコの採取シーズンを迎えますが、いまま安全性について確認されていないことから、スギヒラタケを食することは控えましょう。



〈スギヒラタケ〉

写真：きのこアドバイザー 笠原英夫氏

ニガクリタケ



〈ニガクリタケ〉

写真：きのこアドバイザー 笠原英夫氏

様々な樹種の枯木、倒木、切り株などに多数束生する。

ヒダは、硫黄色、後に帯オリーブ緑色から暗紫褐色となる。

肉は黄色で強い苦味がある。

クリタケと間違われやすい。

クサウラベニタケ



〈クサウラベニタケ〉

ヒダは初め白色で後にピンク色、柄はやや細くて軟らかくもろい。

主にスナ科やマツの混じった林内の地上に群生する。

ウラベニホテイシメジなどと混同されやすく、中毒の多いキノコの一つ。

福井県 ・ (社)福井県食品衛生協会

TEL:0776-20-0354 080-1963-8672