

【毒キノコによる食中毒に注意しましょう】

毒キノコによる食中毒が今年も発生しています。

毒キノコによる食中毒防止のために、次のことに十分注意してください。

- ・食用と確実に判断できないキノコは、
絶対に「採らない!」「食べない!」「売らない!」「人にあげない!」
- ・誤った言い伝えや迷信を信じない。
(茎が縦に裂けるキノコは食べられる、ナスと煮れば毒が消える等)
- ・キノコは発生場所や発生時期により、図鑑の写真と色や形態が異なる場合も多いため、
安易に判断しない。

ツキヨタケとは

- ・夏から秋に多く、ブナ、イタヤカエデなどに重なり合って発生します。
- ・傘は大型で10~20cm程度。初め黄褐色で、成熟すると紫褐色~暗紫褐色。
- ・食後30分~1時間程で嘔吐、下痢、腹痛などの消化器系の中毒症状が現れる。幻覚痙攣を伴う場合もあるが、翌日から10日程度で回復する。
- ・間違えやすい食用キノコは、ヒラタケ、ムキタケ、シイタケなど。

【ツキヨタケの写真】



【間違えやすい食用キノコ】

ヒラタケ



ムキタケ



シイタケ



厚生労働省ホームページ「自然毒のリスクプロファイル」より引用

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000142114.html>