



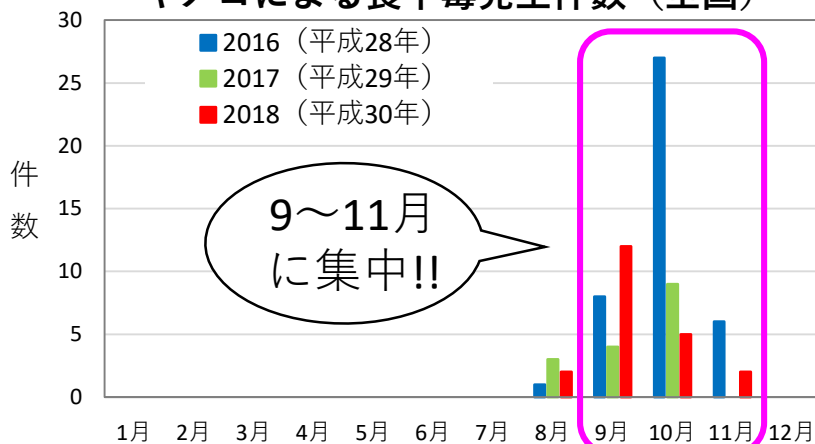
# 野生のキノコにご用心!!



保健環境研究所保健科学課

秋は、キノコによる食中毒が最も多く発生する季節です。

キノコによる食中毒発生件数 (全国)



9~11月  
に集中!!

食用キノコと毒キノコの見分けは大変難しく素人判断はとても危険です。

キノコの食中毒の原因は、野生の毒キノコを食用と誤って食べたものがほとんどです。

## キノコによる食中毒を防ぐには？

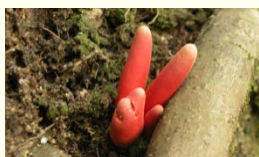
安全に食べられるかどうか判断に迷うものは食べないようにしましょう。

また、他の人からもらったキノコに毒キノコが混じっていて食中毒になった例もあります。

判断に迷うものは人にあげない、人からもらったものも不安な時は食べないようにしましょう。



## 猛毒キノコ「カエントケ」に注意!!



カエントケは、**触る**だけでも炎症を起こし、食べると死亡する場合があります。



# これって本当?? キノコにまつわる言い伝え



**全て間違い!!**



**Q1. 茎が縦に裂けるキノコは食べられる??**

本当は → 毒キノコにも縦にさけるものがあります。  
(クサウラベニタケ, カキシメジなど)

**Q2. 毒キノコは派手な色をしている??**

本当は → 地味な色の毒キノコ(ドクササコなど)も、  
派手な色の食べられるキノコ(真っ赤なタマゴダケな  
ど)もあります。

**Q3. 虫が食べるキノコは人間も食べられる??**

本当は → 虫やナメクジは、毒のあるドクツルタケも平気で  
食べます。

**Q4. 毒キノコをナスと一緒に煮ると毒が消える??**

本当は → 科学的根拠はありません。

**Q5. 毒キノコは塩漬けすれば食べられる??**

本当は → ドクツルダケやテングダケ属の毒キノコは、塩漬  
けしても毒は消えません。

**食べられるキノコを見分けるには、キノコの形態的特徴を  
正しく知っておく必要があり、素人判断は大変危険です!!**

# 福岡市でも起きている！？

## 毒キノコによる食中毒



### ツキヨタケ

主な症状：食後30分から数時間でおう吐，下痢，腹痛，まれに幻覚，けいれん  
 特徴：柄を縦に割るとカサの付け根に黒いシミがある。  
 暗いところでは，カサの裏側が蛍光色に光る



キノコの部位名称

### ニセシロウロ

主な症状：食後30分から数時間でおう吐，下痢，腹痛  
 特徴：黄土色から褐色で球形，断面は黒色，柄はほとんどない



ニセシロウロの断面



## 食用と間違えやすいキノコたち



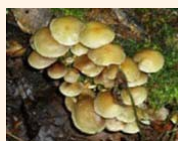
### 毒キノコ



クサウラベニタケ



ツキヨタケ



ニガリクリタケ

### 間違いやすい 食用キノコ



ウスラベニホテイシメジなど



ムキタケ



ヒラタケ



シイタケなど



クリタケなど

資料

「毒キノコによる食中毒に注意しましょう」(厚生労働省)をもとに作成

[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryuu/shokuhin/kinoko/index.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/kinoko/index.html)

「自然毒のリスクファイル」(厚生労働省)をもとに作成

[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryuu/shokuhin/syokuchu/poison/index.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/poison/index.html)