

毒キノコの遺伝子鑑定

近年のアウトドア志向を背景に、秋になるとキノコ狩りが全国で盛んにおこなわれています。昔はキノコを採って食べるという習慣があまりなかった九州でも、キノコ狩りを楽しむ人が増えてきました。しかし、毎年キノコ狩りの季節になると、全国で毒キノコによる食中毒事件が発生しています。その中でも食中毒の件数が最も多いのは“ツキヨタケ”という毒キノコです(図1)。ツキヨタケによる食中毒は全国の毒キノコによる食中毒件数の約3割を占めていて(1996～2005年の統計)、福岡市でも平成14年に発生しました。ツキヨタケはシイタケ、ヒラタケ、ムキタケ(図2)などの食用キノコと形が似ているため間違っ食べられることがあり、食べると短時間に激しい腹痛と嘔吐・下痢を起こして、最悪の場合は脱水症状で死に至ります。食用キノコと毒キノコは素人では見分けが難しいため、食用と確実に分かるもの以外は口にしないようにしましょう。



特徴は柄とひだの境目に黒いシミ
図1
ツキヨタケの写真



図2
ツキヨタケに似た食用キノコの写真

今回、福岡市保健環境研究所では、食中毒の原因食品がツキヨタケであるかどうかを簡単に調べる方法を開発しました。食中毒の原因食品から遺伝子を抽出し、PCR法によりツキヨタケの

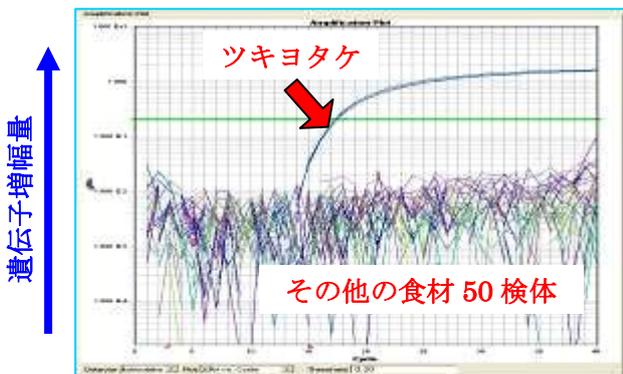


図3 様々な食材を用いてPCRを行った結果

遺伝子のみを増やすという方法です。ツキヨタケの遺伝子の増幅が観察できれば、その食品にツキヨタケが含まれていることを確認できます(図3)。この方法を使えば、食中毒の原因食品が煮る・焼く・炒めるなどの調理により見た目では分からない状態であっても、ツキヨタケであるかどうかを簡単に鑑別することができます。今後は他の毒キノコについても検討を進める予定です。