

野生キノコによる食中毒に注意！



野生キノコの食中毒

秋の行楽シーズンは、キノコによる食中毒が多く発生します。自然環境が豊かな日本では、天然に約5000種類のキノコが存在し、その内の約50種類が食中毒を起こす毒キノコとされています。一方、近年では地球温暖化の影響により、本来は熱帯や亜熱帯に生息・生育していた生物が日本のような温帯域においても確認されてきており、キノコについても例外ではありません。

9月上旬、岩手県盛岡市で、今シーズン初となる毒キノコによる食中毒が発生しました。岩手県内に住む4人が、職場付近に生えていたキノコを食べ、4人のうち2人に嘔吐や下痢の症状が出て入院したということです。職場付近に生えていたキノコは「オオシロカラカサタケ」とみられ、食用の「カラカサタケ」と間違えて食べたということです。

オオシロカラカサタケは本来は熱帯・亜熱帯に生育する毒キノコで、国内では沖縄県のみで見られていた種ですが、近年は分布域が北上し全国で確認されるようになり、公園等で大量発生する事例も出ています。令和6年度にはキノコ食中毒の原因として2位となっており、今年もオオシロカラカサタケによる食中毒が全国各地で発生しています。



DNA分析

先日、福岡市内の緑地において、群生しているキノコを発見し、スマートフォンの画像検索アプリを利用したところ、食用のキノコである「カラカサタケ」という結果が示されました。そこで、このキノコについて、リアルタイムPCR法によるDNA分析を行ったところ、画像検索アプリの結果とは異なり「オオシロカラカサタケ」であるという結果が得られました。

このように、一般人が画像検索アプリや図鑑などを用いて食用の可否を判定することは、誤って毒キノコを摂食するおそれがある非常に危険な行為ですので、絶対に行わないようにしましょう。

食用と確実に判断できないキノコは、「採らない」「食べない」「人にあげない」



図1 緑地において採取したキノコ

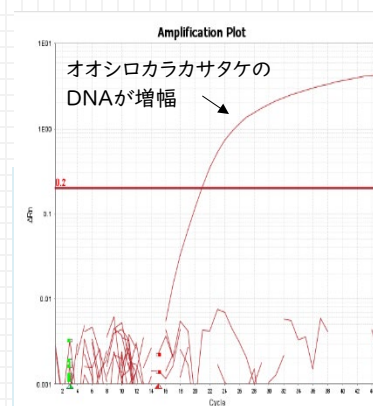


図2 リアルタイムPCRの結果



図3 リアルタイムPCR装置