

ほかんけんだより



毒を持つ植物を食べたことによる食中毒が毎年発生しています。

今号では、キノコなどの身近な植物が持つ毒が原因で起こる食中毒について紹介します。



秋の行楽シーズン！野生のキノコにご用心！

これから秋の行楽シーズンを迎えますが、この時期に旬を迎えるキノコ狩りに出かける方も多いのではないのでしょうか？秋はキノコによる食中毒が最も多く発生する季節です。

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。キノコ食中毒の原因は、野生の毒キノコを食用と誤って食べたことがほとんどです。

食べられるキノコだと判断できないものは、採ったり食べたりしないようにしましょう。



毒があるキノコでも...

塩漬けした後に
水で洗えば
食べられる？

ナスと一緒に
調理すれば
食べられる？

干して
乾燥すれば
食べられる？

見分けはつかないけど...

虫が
食べていれば
食べられる？

地味な色を
していれば
食べられる？

柄が縦に
裂ければ
食べられる？

右の言い伝えは**全て科学的な根拠のない**ものです。現在でもこのような迷信が広く信じられていることも、キノコによる食中毒が発生する原因の1つとなっています。

食べられるキノコを見分けるには、それぞれのキノコの形態的特徴を正しく知っておく必要があります。

素人判断は大変危険です。



九州内で食中毒事故の原因となった毒キノコ

1 ツキヨタケ

間違えやすい食用キノコ：ヒラタケ、シイタケなど

主な症状：食後 30 分～1 時間程でおう吐、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



ニセショウロとその断面

2 ニセショウロ

間違えやすい食用キノコ：ショウロ

主な症状：食後 30 分～数時間程でおう吐、下痢、腹痛など

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



ツキヨタケ

3 ドクツルタケ

間違えやすい食用キノコ：シロマツタケモドキ、ハラタケ、ツクリタケなど

主な症状：食後 6～24 時間程でおう吐、下痢、腹痛、その後 24～72 時間で肝臓肥大、黄疸、胃腸出血などの内臓機能障害の症状が現れ、死亡する場合があります

特 徴：全体が白色、カサは卵型～円錐形、柄は上部につば、下部につぼの名残



ドクツルタケ

家の庭にもあるかも!? 間違えやすい有毒植物



身近な観葉植物にも有毒な植物があります。野菜や食べられる野草によく似ており、誤って食べてしまう事故につながりやすいため、注意が必要です。

1 スイセン



スイセン

ニラ

間違えやすい野菜：ニラ(葉)、ノビル(葉、球根)、タマネギ(球根)

主な症状：吐き気、おう吐、頭痛、下痢、よだれ、発汗など
重症の場合には、昏睡、低体温

事 例：スイセンの葉をニラと間違えて自宅で調理したものを食べて発症



スイセン

2 アジサイ



アジサイの葉

間違えやすい野菜：エゴマの葉、シソの葉

主な症状：吐き気、おう吐、頭痛、下痢、よだれ、発汗など

事 例：料理の飾りとして盛り付けられた葉を食べて発症

3 チョウセンアサガオ類

(チョウセンアサガオ、キダチチョウセンアサガオ等)

間違えやすい野菜：ゴボウ(根)、オクラ(つぼみ)、ゴマ(種子)

主な症状：おう吐、瞳孔散大、呼吸の乱れ、けいれん、呼吸困難など

そ の 他：園芸用品店でエンジェルストランペットやダチュラの名前で販売されている

事 例：食用の野草と間違えて天ぷらにしたものを食べて発症



チョウセンアサガオの花



チョウセンアサガオの根



ゴボウ

参考：厚生労働省ホームページ「自然毒のリスクプロファイル」

編集・発行 福岡市保健環境研究所

ホームページも是非ご覧ください

廃棄物資源化担当及び
廃棄物処理施設担当の事務所



〒810-0065 福岡市中央区地行浜2丁目1-34

TEL:092-831-0660 FAX:092-831-0726

E-mail:hokanken.EB@city.fukuoka.lg.jp

URL:http://www.city.fukuoka.lg.jp/kankyo/hokanken/

〒812-0051 福岡市東区箱崎ふ頭4丁目13-42

TEL 092-642-4570 FAX 092-642-4595