

## 毒キノコによる食中毒に注意！

Q子：これからキノコ狩りに行きます。ワクワク…。

博士：毒キノコを採らないよう注意してね。あと、触るだけで危険なキノコもあるんじゃない。

Q子：では、行きます。（話を聞いていない）ごきげんよう。さようなら～。

博士：ちょっと待つんじゃない！出かけるのは、説明を聞いてから…。

Q子。助手。  
いつも前向き。



博士。  
マイペース型。



ネコ。  
しゃべれる。



## さわっちゃダメ！カエントケ（火炎茸）

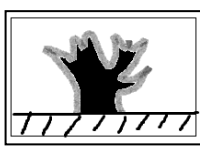
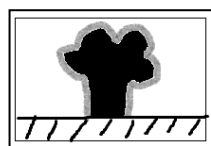
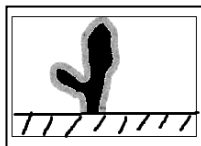
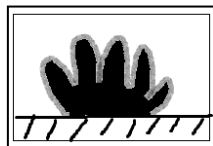
博士：右の写真の中心に写っている赤いキノコが、さわるだけで皮膚に炎症を起こす毒キノコ

「カエントケ」じゃ！コナラやミズナラなど広葉樹の森の地面や木の根元に生える。

表面の色はオレンジ色から赤色で、いわゆるキノコ型ではなく、細長い円柱状または棒状で、土から手の指が生えているようじゃ。

径は太いところで1～1.5cm、高さは高いもので10cmを超えるものがあるみたいだ。

Q子：写真が見えづらい人のために、資料を参考にカエントケの形を絵にかいてみましたよ。



写真：岐阜県森林研究所提供

博士：上手くはないが、色々な形状があるという特徴が伝わるね。左から、てのひら状、棒状、

へら状、とさか状だね。カエントケは岐阜県内においても、確認されている。そして、含まれ

る毒は猛毒じゃ。少しでも似たキノコを見たら、触ったり採ったりしないよう注意しよう。

恐ろしいキノコだニャ。



触ったら？ 食べたら？ どうなるの？

○キノコの汁が肌に触れただけで、皮膚がただれ、ボロボロとむける。

○食べると、発熱、嘔吐、下痢、手足のしびれなどの症状を起こし、消化器不全や脳神経障害により死亡することもある。

## 食用と判断できないキノコは絶対に「採らない・食べない・人にあげない」

博士：キノコの食中毒は、食用キノコとよく似た形の毒キノコを間違っって食べてしまうことが原因である場合がほとんどだ。

Q子：私は野生の勘で見分けようと思います。



博士：ダメダメ。食べられるキノコと毒キノコの判別は難しく、専門家によらない判断はとても危険だよ。食べられるキノコである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・人にあげない」ことが重要だ。

## 毒キノコを食べてしまったら・・・すぐに病院へ！

Q子：「毒キノコを食べてしまったかな？」というときは、どうすればいいですか？

博士：すみやかに医師の診察を受けることが重要だ。同じキノコがあれば、治療の参考に持っていこう。

Q子：はいっ！食用と判断できないキノコは「採らない・食べない・人にあげない」です！

それでは気をつけて、行ってきます。

博士：行ってらっしゃい。ふう・・・。キノコはおいしいが、くれぐれも気を付けようね。



# 「食品の安全・安心シンポジウム」の参加者募集中

(主催：岐阜県、岐阜市)



博士：安心して食生活を送るためには、食品に関する知識を身につけ、理解を深めることが大切じゃよ。

Q子：・・・と、言いますのは？(博士、何か紹介したい事がありそうじゃ！)

博士：平成26年11月11日(火)に「食品の安全・安心シンポジウム」が開催されるんじゃ！

今年は「食物アレルギー」をテーマに、専門家の小児科の医師の講演を聴いて、質問をしたり、意見交換をしたり、みんなで考える催しじゃよ。親しみやすい内容だから、気軽に参加してほしいな。

○日時：平成26年11月11日(火) 13:30~16:00(受付開始 13時より)

○場所：岐阜県図書館1階 多目的ホール(岐阜市宇佐4-2-1)

○参加費：無料 ○定員：200名(先着順)

○申込方法：郵送、FAX、電子メールに「食品の安全・安心シンポジウム参加申込書」と明記し、氏名、電話番号、FAX番号、電子メールアドレス、ご自身の属性(1消費者団体 2一般消費者 3生産者・生産者団体 4食品関係事業者 5行政関係者 6その他)、質問事項をご記入の上、平成26年11月4日(火)までにお申し込みください。参加証の発行はしませんので、申込みをされた方は当日会場にお越しください。

※定員を超え、参加いただけない場合のみご連絡します。(連絡方法：電子メール、FAX、電話)

※また、託児サービスをご用意しております。(先着順。電話でお問い合わせください。)

○申込先：岐阜県食品安全推進室 〒500-8570(住所記載不要) Fax058-278-2627

電子メールアドレス：[c11222@pref.gifu.lg.jp](mailto:c11222@pref.gifu.lg.jp)

○お問い合わせ先：Tel 058-272-8284



Q子：平成26年11月4日(火)までに申し込みます！

博士：受付は先着順となっている。念のため、興味のある方はお早目に申し込んでくださいな。



## 食品中の放射性物質のリスク

○Bq/kg：「ベクレルパーキログラム」1kg当たりの放射能の量を表す単位。

【食品中の放射性セシウム 全国の検査結果】(平成26年9月分) (厚労省HPデータを加工)

	検査件数	検出数	100Bq/kg超	100Bq/kg超の主な内訳
全体	31,696件	1,122件	59件	野生鳥獣肉41件(ツキノワグマ肉23件、イノシシ肉15件、ニホンジカ肉3件) 水産物10件(ワカサギ2件、ヤマメ2件ほか) 農産物7件(サクラシメジ2件ほか)
流通品	2,686件	62件	2件	農産物(サクラシメジ1件)、その他(原木シイタケ粉末1件)

### 放射性セシウムの基準値

(単位：ベクレル/kg)

食品群	一般食品	乳児用食品	牛乳	飲料水
基準値	100	50	50	10

## 岐阜県が行った検査の結果

【県内に流通する東日本産農畜水産物等】

品目名	地域	採取日	結果(Bq/kg) 放射性セシウム
スルメイカ	青森県	9/8	<3.5
サツマイモ	茨城県	9/8	1.4
ミネラルウォーター類	山梨県	9/8	<2.9
調製粉乳	群馬県	9/8	<4.7
ブドウ	長野県	9/29	<2.3
キャベツ	茨城県	9/29	<3.3
調製粉乳	栃木県	9/29	<5.4
ミズナ	茨城県	9/29	<3.1

「<3.5」とは「検出下限値」が3.5Bq/kgの検査において、放射性セシウムが検出であることを意味します。「3.5Bq/kg未満の放射性セシウムが検出された」という意味ではありません。(検出下限値は測定のために多少変動します)

左表の「地域」についてミネラルウォーター類は採水地を、調製粉乳は、製造所所在地を示しています。

【県内産農畜水産物】

品目名	地域	採取日	結果(Bq/kg) 放射性セシウム
りんご	高山市	9/24	不検出
くり	中津川市	9/24	不検出
米	中津川市	9/24	不検出
米	揖斐川町	9/24	不検出
米	高山市	9/24	不検出
米	飛騨市	9/24	不検出

○野菜・果樹・魚類等：簡易検査(検出下限値25Bq/kg)  
○原乳・荒茶：左記の検査法による。

【県内産肉用牛】(H26.9月と畜分)

検査した999頭について放射性セシウムは基準値(100Bq/kg)以下でした。

検査法：厚労省通知「食品中の放射性物質の検査法について」による(H24.3.15)

Q子：県内に流通する茨城県産サツマイモから1.4Bq/kgの放射性セシウムが検出されたんですね。

博士：基準値の100Bq/kgを下回る。冷静に受け止めよう。今後も情報収集は続けていこう。



最後までお読みいただきありがとうございました。



食卓の安全・安心ニュースで知りたいテーマがありましたら、メールかFacebookでお寄せください。生活衛生課メール：[c11222@pref.gifu.lg.jp](mailto:c11222@pref.gifu.lg.jp)  
Facebookページ「岐阜県食品安全推進室」