

毒キノコによる食中毒に注意！

Q子：秋はキノコ狩りの季節ですね！

博士：夏の気温が高くて、その後適度に雨が降って朝晩の気温が低下すると、多くのキノコが生えてくる。

毒キノコや、触るだけで危険なキノコもあるから、注意が必要なんじゃ。

Q子：ふーん。では、キノコ狩りに行ってきます。（話を聞いていない）ごきげんよう。さようなら～。

博士：おっと、Q子さん！ちゃんと説明を聞いてから出かけるのじゃ～。

Q子：わかりました！毒キノコのお話を聞いてから、お出かけします。

Q子。助手。
いつも前向き。



ネコ。
しゃべれる。



博士。
マイペース型。

食べられるキノコと間違えやすい毒キノコ

博士：さて、注意が必要な代表的な毒キノコを紹介するよ。

Q子：はーい！「ツキヨタケ」、「クサウラベニタケ」、「ニガクリタケ」、「ドクツルタケ」ですね！覚えておきます。



ツキヨタケ

【発生時期】夏から秋（特に秋）

【発生場所】ブナ、イタヤカエデなどに重なり合って発生する。



写真出典：厚生労働省

【中毒症状】

食後30分～1時間程度で嘔吐、下痢、腹痛などの消化器系の中毒を起こす。

【間違えやすい植物】

ヒラタケ、ムキタケ、シイタケ

クサウラベニタケ

【発生時期】夏から秋（特に秋）

【発生場所】広葉樹の地上に発生する。



写真出典：厚生労働省

【中毒症状】

食後20分～1時間程度で嘔吐、下痢、腹痛などの消化器系の中毒を起こす。唾液の分泌、瞳孔の収縮発汗などの症状も現れる。

【間違えやすい植物】

ウラベニホテイシメジ、ホンシメジ、ハタケシメジ

ニガクリタケ

【発生時期】年間通して発生

【発生場所】広葉樹及び針葉樹の枯れ木や倒木などに発生する。



写真出典：厚生労働省

【中毒症状】

食後3時間程度で強い腹痛、激しい嘔吐、下痢、悪寒などの中毒を起こす。重症の場合は脱水症状、けいれんなどの症状が現れる。

【間違えやすい植物】

ナメコ、クリタケ、ナラタケ

ドクツルタケ

【発生時期】初夏から秋

【発生場所】針葉樹林、広葉樹林の地上に発生する。



写真出典：厚生労働省

【中毒症状】

食後6～24時間後にコレラ様の症状が現れるが1日でおさまり、その後24～72時間で内臓の細胞が破壊され肝臓肥大、黄疸、胃腸の出血などの肝臓、腎臓機能障害の症状が現れる。

【間違えやすい植物】

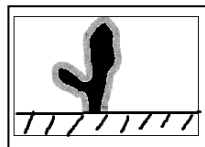
シロマツタケモドキ、ハラタケ、ツクリタケ

さわっちゃダメ！カエントケ（火災茸）

博士：右の写真の中心に写っている赤いキノコが何か、分かるかな？

Q子：ん～（分からないけど…）

絵で書くとこんな感じ！



Q子さんが書いてくれたのは「棒状」のカエントケだね。



写真出典：岐阜県森林研究所

博士：これは、さわだけでも皮フに炎症を起こす毒キノコ「カエントケ」じゃよ。

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のじゃ。

棒状以外にも、いろんな形があり、てのひら状、へら状、とかさ状と呼ばれているものもあるよ。

博士：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、含まれる毒は猛毒なのじゃ。

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ね。

触ったら？ 食べたら？ どうなるの？

○キノコの汁が皮フに付くと、皮フがただれ、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。

もし触ってしまったら、応急措置として、まずは石けんでよく皮フを洗うのが有効だニャ。



採らない！ 食べない！ 売らない！ 人にあげない！

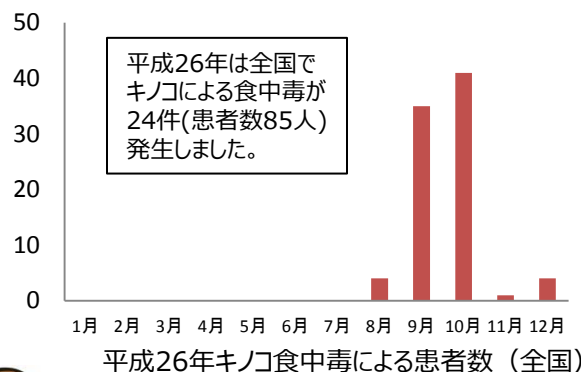
Q子：間違えやすい毒キノコを紹介してもらったけれど、見分けるのが難しいような気がします…

博士：そう。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えて食べてしまうことが原因である場合がほとんどなのじゃ。

Q子：派手な色をしていれば、見た目でも毒キノコだと分かるのに。

博士：そうとも限らないよ。他にも、「虫に食われていれば食べられる」とか「柄が縦に裂ければ大丈夫」という迷信や言い伝えがあるが、全て間違いなのじゃ。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なんだよ。

食べられるキノコかどうか少しでも迷ったら絶対に「採らない・食べない・売らない・人にあげない」ことが重要じゃ。



出典：厚生労働省データ「過去のキノコを原因とする食中毒発生状況」



毒キノコによる食中毒の発生は、特に9月・10月に集中しているニャ。



参考：厚生労働省HP「毒キノコに要注意」

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：すぐに医師の診察を受けることが重要じゃ。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！ 食用と確実に判断できないキノコは「採らない・食べない・売らない・人にあげない」ですね！ それでは気をつけて、いきます。

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



参考：岐阜県HP「毒キノコによる食中毒に注意！」

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
Facebookページ「岐阜県食品安全推進室」



最後までお読みいただきありがとうございました。

