

有毒きのこ

に**注意**しましょう!

毎年、夏から秋にかけて、有毒キノコによる食中毒が発生します。
キノコの毒は大変強く、**死亡する**場合もあります。
過去10年間に岐阜県も含め全国で**324件**も発生しました!



食用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! 売らない! 人にあげない!

- 有毒キノコの中には、食べられるキノコとよく似たものがあり、経験豊富な人でさえ間違えることがあります。少しでも不安が残る場合は、絶対に採取しないようにしましょう。
- 食べられるキノコに混じって有毒キノコが生えていることがあります。キノコ採りをするときは、1本1本よく確認して採り、調理前にもう一度確認しましょう。
- 生産者や販売者は商品をよく確認し、食用であると確実に判断できないものは出荷・販売しないようにしましょう。
- 食用かどうか不確かなものは人にあげない、人からもらったものも不安な時は食べないようにしましょう。

信じちゃダメ!

キノコの迷信

縦に裂けるキノコは
食べられる

虫に食われていれば
食べられる

おとなしい色の
ものは食べられる

ナスと煮れば
中毒にならない

銀の匙と一緒に煮て
黒くならなければ食べられる

塩漬けにすれば
食べられる

油で炒めれば
食べられる

乾燥すれば食べられる

過去10年間の有毒キノコによる食中毒発生状況(全国)
事件数上位5位(平成23年~令和2年)

植物名	事件数	患者数
ツキヨタケ	158	499
クサウラベニタケ	48	139
テングダケ	20	35
ドクササコ	10	16
イボテングタケ	10	14



岐阜県

岐阜県で発生した**有毒キノコ**を原因とする**食中毒事例**

ドクツルタケ (平成3年10月)

自宅近くの山林で採取したキノコを食べて、家族4人が下痢、おう吐、腹痛などの症状を呈した。

4人とも病院に入院し、うち1人は、集中治療を受けたが、死亡した。



傘の大きさ 5～15 cm程度の中型から大型

形と色 傘：卵形～円錐形、の中中高の平らに開く。白色で、表面は平滑、湿時粘性がある。

ひだ：白色で、やや密。

柄：白色で上部にはつばが付き(赤矢印)、つばの下はささくれ(黄色の部分)に覆れている。根もと(基部)には袋状のつぼの名残がある(白く囲んだところ)。

間違いやすい食用キノコ

シロマツタケモドキ、ハラタケ、ツクリタケ

カキシメジ (平成27年10月)

飲食店でキノコ料理を食べた2グループ4人のうち、3人が下痢などの症状を呈した。キノコは、飲食店の従業員が県内外の山林で採取していた。



傘の大きさ 3～8 cm程度で比較的中型

形と色 傘：赤褐色～くり褐色またはうすい黄褐色。湿っているとき粘性があり、葉や木くずが張り付いている。

ひだ：白く、古くなると赤褐色のシミができる。

柄：上部が白く、下部はうすいまだらな赤褐色を帯びている。根もとがややふくらんでいる。

間違いやすい食用キノコ

ニセアブラシメジ(クリフウセンタケ)、チャナメツムタケ、シイタケ

ツキヨタケ (令和2年10月、平成24年10月)

[令和2年]

山林で採取したキノコを食べた家族4人が、吐き気、おう吐の症状を呈し、4人とも医療機関を受診し、入院した。ブナシメジと誤ってツキヨタケを採取していた。

[平成24年]

県外の山林で採取したキノコを、自宅でキノコ汁にして家族6人で食べたところ、4人が嘔吐、腹痛などの症状を呈し、うち2人が入院した。

傘の大きさ 大型で10～20cm程度

形と色 傘：初め黄褐色で、成熟すると紫褐色～暗褐色。半円形、まれに円形で濃色の小鱗片を有する。

ひだ：白から薄い黄色で幅は広い。

柄：太く短い柄が傘の側方に付くものが多いが、中央につくものもある。ひだの付け根につば様の隆起帯がある(赤矢印)。色は傘より淡色。肉の内部は暗紫色～黒褐色のしみがあ(黄矢印)。このしみは不明瞭なもの、ないものもある。



間違いやすい食用キノコ



(写真：三河きのご会 木村修司氏より提供、厚生労働省 自然毒のリスクプロファイルHPから転載)

岐阜県 健康福祉部 生活衛生課

TEL:058-272-1111(内線2565) FAX:058-278-2627

e-mail:c11222@pref.gifu.lg.jp

〈岐阜県 「有毒キノコによる食中毒」のHP〉

URL <http://www.pref.gifu.lg.jp/kurashi/shoku/shokuhin/11222/kinoko.html>

岐阜県 有毒きのこによる食中毒

検索

