

## 食欲の秋！毒キノコに注意して！

Q子：9月に入って秋がやってきましたね！秋は栗に芋、キノコとおいしいものがたくさん♪

博士：Q子は相変わらず食いしん坊じゃの～！

この時期に増える食中毒があるんじゃが、何かわかるかな？

Q子：うーん、何だろう？秋に増える食中毒…？

博士：この時期は、毒キノコによる食中毒に注意が必要なんじゃ！

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。



## 毒キノコによる食中毒発生状況

出典：厚生労働省HP「毒キノコによる食中毒に注意しよう」

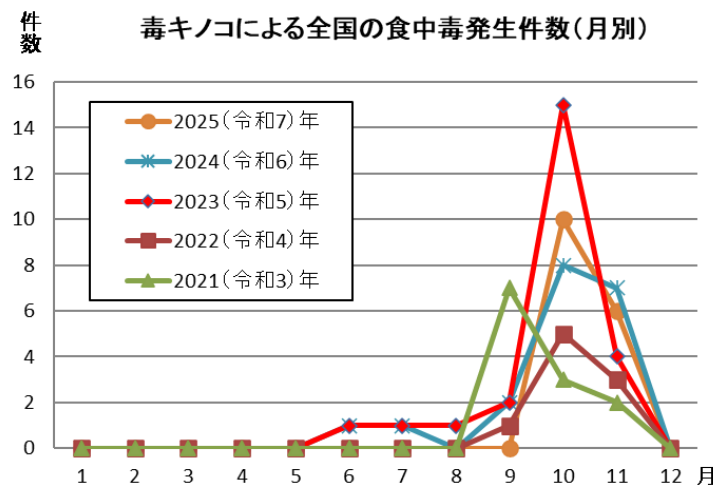
博士：令和3年から令和7年までに全国で発生した毒キノコによる食中毒の発生件数を月別にグラフで表しているぞ！

Q子：9月から11月にかけて大きな山ができていますね。

博士：そうなんじゃ。秋はキノコ狩りのシーズンじゃからの～。野生のキノコを食べる人が増えるんじゃよ！

Q子：毒キノコかどうかは、色や臭いで分かりますよー！スマホのアプリでも調べられるし！

博士：いやいや見た目が食用とよく似ているキノコがあるんじゃ。食用のキノコと間違えやすいキノコを見ていこうかの～！



## 食中毒の多い毒キノコ

出典：厚生労働省HP「毒キノコに要注意！」「自然毒のリスクプロファイル」



### ツキヨタケ

#### 【特徴】

- ・傘はオレンジ色から紫色
- ・ブナやイタヤカエデなどの幹に重なり合って発生する。

#### 【中毒症状】

- ・食後30分～1時間程度で嘔吐、下痢、腹痛など消化器系の中毒症状を起こす。

#### 【間違いやすい食用キノコ】

- ・ヒラタケ
- ・ムキタケ
- ・シイタケ



### クサウラベニタケ

#### 【特徴】

- ・傘は灰色から茶色
- ・広葉樹林が生えている場所の地面で見られる。

#### 【中毒症状】

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

#### 【間違いやすい食用キノコ】

- ・ウラベニホテイシメジ
- ・ホンシメジ
- ・ハタケシメジ



### テングタケ

#### 【特徴】

- ・傘は灰褐色からオリーブ褐色
- ・表面には白色のいぼが多数散在する。
- ・広葉樹林が生えている場所の地面で見られる。

#### 【中毒症状】

- ・食後30分程度で嘔吐、下痢、腹痛など消化器系の中毒症状を起こす。
- ・神経系の中毒症状、瞳孔の収縮、発汗、めまい、けいれん等が現れて、呼吸困難になる場合もある。

博士：これらは食中毒の報告が多いトップ3のキノコじゃ。見た目だけでは毒を持っているかどうかかわらんじゃろ？

Q子：ほんとですね！色が派手なキノコは毒で、地味なキノコは食べられると思ってました～。

博士：Q子、それは迷信じゃよ！次は毒キノコによる食中毒予防のポイントを説明するぞ。

長雨で、オオシロカラカサタケ（白い見た目をした毒キノコ）が大量発生しているから、注意するニャー！



# 毒キノコによる食中毒を防ぐための4原則

博士：毒キノコによる食中毒を防ぐためのポイントは次の4つじゃ！

採らない

食べない

売らない

あげない



食用キノコに混じって、毒キノコが生えていることもあるから、1本1本確認することも大切だニャ〜。



博士：見分けは難しいんじゃ。だから、食べても安全だと確信できないキノコは、見つけても絶対に採ったり食べたりしてはいかんぞ。触るだけで、炎症を起こすキノコもあるから、触ることも注意する必要があるんじゃ。

さらに、売ったり、人にあげたりしないこと！人からもらった時も、不安な場合には食べないようにするんじゃよ。

Q子：気をつけます！でも、もし間違えて毒キノコを食べてしまったらどうすればいいですか？

博士：口に入れて強い苦みや舌のしびれなどを感じたら、すぐに吐きだすんじゃ。気づかずに食べて、後で具合が悪くなったら、すぐに医療機関へ行くんじゃぞ。採ったキノコの現物や写真、特徴の記録を残しておくことよいの〜。

Q子：はい！キノコ狩りはやめて、スーパーで買うことにします！キノコの話をしていたらなんだか食べなくなってきました〜。

博士：やれやれ。今日はキノコのバターしょうゆ炒めにでもしようかの〜。



## 食品の安全・安心シンポジウムのお知らせ

博士：毎年、岐阜県では食品の安全・安心シンポジウムを開催しておるぞ。今年のテーマは食中毒じゃ！

### 自分で守ろう！おうちの「食」の安全 専門家に聞く、家庭での食中毒予防の最新知識

#### 基調講演1

「食の安全・安心を支える『共有』—この6年間の変化から考える相互理解—」  
講演者 岐阜大学 教授 矢部 富雄 氏

#### 基調講演2

「食中毒はどうして無くならないの？」  
食中毒に関する最新の知見と家庭での食中毒予防」  
講演者 日本食品衛生協会 学術顧問 山本 茂喜氏

- ◆日時：令和8年11月11日（水）13：20～16：00（受付開始 13時から）
- ◆場所：岐阜県庁 1階ミナモホール（岐阜市藪田南2-1-1）
- ◆申込方法：①郵送またはFAX（岐阜県公式ホームページに掲載されている所定の様式を使用）

#### ②電子申請

- ◆申込期限：令和8年11月4日（水）
- ◆申込先：岐阜県健康福祉部生活衛生課食品安全推進室

〒500-8570（住所記載不要）

FAX：058-278-2627

TEL：058-272-8284

E-mail：c11222@pref.gifu.lg.jp

※参加証の発行はしませんので、申し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。



←申込方法②(電子申請)  
はこちら

参加無料



ZOOMも  
視聴できます。  
※申込が必要です！

岐阜県 令和8年食品シンポジウム

検索

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)

最後までお読みいただき  
ありがとうございました。

