

有毒キノコにご注意を

例年誤って有毒キノコを食べたことによる食中毒が発生しており、そのほとんどが家庭で発生しています。

次の3つのポイントに注意して、有毒キノコによる食中毒を防ぎましょう。

- 1 知らないキノコは採らない、食べない、売らない、人にあげない。
- 2 キノコの特徴を完全に覚える。

安全でおいしいキノコだけを覚えましょう。

その際、よく似たキノコの特徴と比較しながら、確実に鑑別できるようにしましょう。

- 3 間違った言い伝えや迷信を信じない。

「柄が縦に裂けるキノコは食べられる」、「茄子と一緒に煮ると毒消しになる」

といった言い伝えは、誤りです。

種類ごとの特徴を覚え、確実な鑑別をした上で野生キノコを楽しみましょう。