

《有毒きのこによる食中毒に注意しましょう》

例年秋になると、有毒きのこによる食中毒が集中して発生します。

県では、9月20日から10月19日までの間を「きのこ中毒予防月間」と定め、「きのこ衛生指導員」による鑑別相談などを実施します。

県民の皆様は、次の3つのポイントに注意して、有毒きのこによる食中毒を防ぎましょう。

●有毒きのこによる食中毒予防ポイント

○知らないきのこは採らない、食べない、売らない、人にあげない。

○食べられるきのこの特徴を完全に覚える。

○誤った言い伝えや迷信を信じない。

×「柄が縦に裂けるきのこは食べられる」

×「ナスと一緒に煮ると毒消しになる」



もし、きのこ中毒だと思ったら、すぐに医師の診察を受けましょう。食べたものが残っている場合は、受診の際、お持ちください。

詳しくは、最寄りの保健福祉事務所食品・生活衛生課までお問い合わせください。

●食中毒事例が多いきのこ①

ツキヨタケ

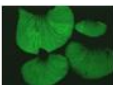


少し盛り上がったつばが柄の付け根にある



傘は通常半円形または扇型であるが、円形のものも報告されている(上)。

黒いシミがあるものが多い。黒いシミがほとんどないものもあるので注意が必要である。



暗闇で目が慣れば、青白く見える。カメラで一定の露出時間で撮影すれば、蛍光緑色に確認できる(F5.6で1時間40分)。



よく似ている食用きのこ
左から、ムキタケ、ツキヨタケ、ヒラタケ、シイタケ。

ツキヨタケは食用ではありません。比較のためこの枠内に掲載しています。



ポイント：
・黒いシミと柄の付け根の隆起
・凶鑑のように光って見えない

●食中毒事例が多いきのこ②

クサウラベニタケ



ひたは白色から肉色で柄は細くきゃしゃである



柄は中空またはスポンジ状で華奢なものが多いが（右）、比較的中実なもの（左）もあるので注意が必要である



よく似ている食用きのこ

ウラベニホテイシメジ(左)は傘に親指で押したような跡がある(左)が、幼菌で傘が開く前のもの(中, 右)ではそのような跡は見られない。柄はクサウラベニタケとは対照的に太くしっかりしている。



ポイント：

- ・柄がきゃしゃで細いものが多い
- ・ヒタは、熟すとピンク～肉色
- ・ウラベニホテイシメジ(食用)よりも小さい

【写真：厚生労働省「自然毒のリスクプロファイル」から引用】

(参考) 平成 27～30 年の長野県内における有毒きのこによる食中毒発生状況(H30.9.13 現在)

発生日月	発生場所	摂食者	患者	種類	主な症状
H27.10.19	飯山市	3	3	ツキヨタケ	吐き気、嘔吐、下痢

○「有毒きのこにご注意を！」(長野県ホームページ)

<http://www.pref.nagano.lg.jp/shokusei/kenko/shokuhin/shokuchudoku/dokukinoko.html>



※ 食品衛生法に定める放射性セシウムの基準値を超える値が検出されたことから、野生きのこの採取等について自粛を要請している地域があります。自粛の対象となっている地域については、以下のホームページで確認できます。

<http://www.pref.nagano.lg.jp/ringyo/kurashi/shobo/genshiryoku/hoshasen/hoshase/kennaisankinoko.html>

●内容に関するご意見・お問い合わせ先

- ・長野県庁健康福祉部食品・生活衛生課
(電話 026-235-7155, FAX 026-232-7288, 電子メール shokusei@pref.nagano.lg.jp)
- ・最寄りの保健福祉事務所(保健所)食品衛生相談窓口