

キノコを楽しむために

キノコには世界中で約1万もの種類があり、日本では約2000種類くらいあると言われています。その内、食べることができるものは1000種類ほどで、シイタケ、シメジ、マイタケやマツタケのように好んで食べられるものは80~100種類ほどです。また、近頃はトリュフ等のヨーロッパのキノコも知られるようになってきました。キノコは味と香りが良いだけでなく、食物繊維を多く含むことから体にも良い食品であることが分かっています。

しかし、日本で確認されているだけでも、50種類ほどの毒キノコがあります。平成15年の食中毒発生件数の中で、毒キノコを食べたことによる食中毒事件は51件発生しています。その中で例をあげると次のとおりです。

クサウラベニタケ（山形県、シメジ類との間違い）

ツキヨタケ（愛媛県、ナラタケとの間違い）

シロタマゴテングタケ（栃木県、スギモダシとの間違い）

などがあります。これらの食中毒事例は、そのほとんどが個人的に採取してきたキノコを食べたことによるものです。昔

から「茎が縦に裂ければ食用」、「色の鮮やかなキノコは毒」等とされていますが、これらには科学的根拠は全くありません。そして素人がキノコの種類を判定することはかなり難しく、よほどの知識を持った人に判定してもらわない限りは食用にすることは危険であると言えます。

また、近頃、スギヒラタケが原因と疑われる食中毒事件が報道されて話題となりました。スギヒラタケは今まで食用とされており、多くの人々に食べられてきましたが、静岡大学の研究の結果、スギヒラタケが何らかの毒性を持つ可能性が示されました。今後の詳細な研究が待たれますが、腎臓が弱っている人でなくとも急性脳症を起こす可能性があることが報告されており、行政機関は注意を呼びかけています。

山間部に出かけてのキノコ狩りはとても楽しいものです。ハイキングをしながらキノコを発見し、それが食用だとしたら食べてみたくなるのは当然かもしれません。しかし、判定を誤って毒キノコを食べてしまったり、行政機関の注意情報を確認せずに採取したキノコを食用にすると、最悪の事態を招いてしまい、命を落とす危険性があることも知っておく必要があるのではないのでしょうか。

