

毒キノコによる食中毒に注意しましょう！

～京都市内にも毒キノコは自生しています。～

野生のキノコは、ハイキングなどの野外活動で簡単に採取することができます。

しかし、毒キノコによる食中毒は、毎年、全国で多数発生しており、患者が死亡する場合があります。ほとんどの原因が、毒キノコを食用キノコと間違えて食べたことによります。これは、毒キノコと食用キノコを見分けるのが難しいためです。

毒キノコによる食中毒の約90%が家庭で発生しています。野生のキノコを採取して食べるのは楽しいことですが、毒キノコによる食中毒について、十分な知識を身につける必要があります。



毒キノコとは？

- 1 キノコの種類は3,000種とも5,000種とも言われていますが、名前が判っているのはその内の約3割程度です。食用キノコとして名前が判っているキノコ以外は、毒キノコである可能性があります。中には食用キノコと区別がつかないほど似ている毒キノコもあるので、注意が必要です。
- 2 毒キノコによる食中毒症状は、嘔吐、腹痛、下痢、幻覚、しびれ、痙攣、腎臓・肝臓障害などで、軽症で済むものから、重篤となり死亡する場合があります。

毒キノコの間違った見分け方

毒キノコの見分け方というのが諸説ありますが、間違った見分け方を紹介します。

(1) 柄が縦に裂けるキノコは食べれる？

ほとんどの毒キノコを含む多くのキノコは、柄が縦に裂けます。



柄が縦に裂ける
ドクツルタケ(毒)

(2) 虫が喰っているキノコは食べれる？

虫は毒キノコでも食べます。



虫に喰われた
ベニテングタケ(毒)

(3) 地味な色をしたキノコは食べれる？

ほとんどの毒キノコが地味な色をしています。食中毒の多い、クサウラボニタケ、ツキヨタケ、カキシメジなどがいい例です。タマゴタケのように鮮やかな色でも食べられるキノコもあるため、色では判断できません。



ツキヨタケ (毒)



クサウラボニタケ (毒)



カキシメジ (毒)



タマゴタケ (食)

(4) ナスと一緒に料理したキノコは食べれる？

ナスと一緒に料理した毒キノコを食べ、食中毒になった事例があります。

(5) 干して感想させたキノコは食べれる？

乾燥しても毒の成分は分解されません。



(6) 塩漬けて水洗いしたキノコは食べれる？

ほとんどの毒キノコが「塩漬けて、水洗い」で毒を除くことはできません。

(7) イグチ類キノコは、カサの裏がスポンジ状なら食べれる？

以前は「イグチ類」のキノコに毒は無いと考えられていましたが、現在はイグチ類のキノコでも「ドクヤマドリ」などの毒キノコが見つかっています。



アマタケ (食)



ニセアシベニイグチ (毒)



ドクヤマドリ (毒)



セイタカイグチ (毒)

毒キノコによる食中毒を防止するために

1. 確実に鑑定された食用キノコ以外は、絶対に食べない。
2. 図鑑などの写真だけで、勝手な鑑定をしない。
3. 知らないキノコは採らない。
4. 根拠の無い「言い伝え」は信じない。



間違えて食べてしまったら？

1. すぐに吐き出す。
2. 直ちに病院を受診し、医師に何を食べたか伝える。
3. 受診の際、残っているキノコを持参する。

京都市内で見つけた毒キノコ

(写真提供)
京都市南保健センター衛生課

もし見つけても、手を出さないでください！



アカヤマタケ



イボテングタケ



ウスキテングタケ



オオシロカラカサタケ



カキシメシ



ガンタケ



クサハツ



クロハツ



コテングタケモドキ



サクラタケ



シロウロコツルタケ



チチアワタケ



ニガクリタケ



ヘビキノコモドキ



ナカクロモリノカサ

毒キノコの種類は他にも沢山あります。気を付けましょう！