



キノコによる食中毒に注意しましょう！



本格的なキノコ採りの季節になりましたが、毎年のようにキノコによる食中毒が発生しています。

キノコを食べる前には次の点に注意しましょう。

○ 知らないキノコや食用が確認できないキノコは

採らない、食べない、人にあげない。

○ 次のような言い伝えは誤りで

す。信じてはいけません。

× 縦に裂けるきのこは食べられる。

× ナスと一緒に煮ると毒がぬける。

× 臭いが良ければ食べられる。

× 塩漬けにすると毒がぬける。

× 派手な色のキノコは毒キノコで、地味な色のキノコは食べられる。

○ キノコによる食中毒は生命に関わることがあるので、異常を感じたときは、速やかに 医師の診察を受けましょう。

***** きのこの相談機関 *****

常陸太田林業指導所	TEL:0294-80-3370	常陸太田市山下町	平日の8:30~17:15 受付
大子林業指導所	TEL:0295-72-1565	大子町大子	
水戸林業指導所	TEL:029-231-2079	水戸市柵町	
笠間林業指導所	TEL:0296-72-1174	笠間市笠間	
鉾田林業指導所	TEL:0291-33-4123	鉾田市鉾田	
土浦林業指導所	TEL:029-822-7087	土浦市真鍋	
筑西林業指導所	TEL:0296-24-9176	筑西市二木成	
きのこ博士館	TEL:029-297-0198	那珂市戸	休館(月曜日)以外の 10:00~16:00 受付

スギヒラタケの摂取を控えましょう！



※ スギヒラタケについては、平成16年に新潟県において、当該キノコが関係すると思われる急性脳炎発の事例が発生しています。念のため、腎臓機能の低下の有無にかかわらず、スギヒラタケの摂取については控えて下さい。

- ・秋にスギ、アカマツ等の針葉樹、とくにスギの古い切り株・倒木に多数重なり合って生えます。
- ・スギヒラタケが生える木は、かなり腐朽が進んだ木が多く、表面は、コケや藻類で覆われていることが普通です。このため、発生した木を見てもスギかどうか分からないこともあります。
- ・色は白色、傘はほとんど無柄で、初めはほぼ円形であるが、しだいに生長して耳形、扇形(ひらたけ型)、あるいはへら形となり、径2～6cm、基部に毛があり、ふちは内側に巻く。肉は質薄く白色。ひだは幅狭く、極めて密、しばしば分枝します。

「いっぽんしめじ」の見分け方

茨城県民が大好きなきのこに「いっぽんしめじ」があります。この名前は茨城近辺だけに通じる地方名で、正式にはウラベニホテイシメジといいます。やっかいなことに、そのきのこにそっくりの毒きのこ、クサウラベニタケが同じ時期、同じ場所に発生します。このきのこは、茨城の地方名は「つきよたけ」と呼ばれることが多いようです。なお、イッポンシメジもツキヨタケも別種の毒きのこです。きのこの名前は、地方名でなく正式な名前を覚えましょう。

両種を完璧に見分けることは専門家でも難しく、毎年、クサウラベニタケによる中毒事故が発生しています。

クサウラベニタケは、死に至るような猛毒きのこではありませんが、中毒症状は激しく、このきのこに中毒した多くの人が「二度ときのこは食べない」と言っているほどです。

ウラベニホテイシメジ(食用)



クサウラベニタケ(毒)



茨城県林業技術センターホームページから

特徴 傘はオリーブがかった灰色で肉厚、斑紋がある。
白い糸状のかすり模様がある。
柄はしっかりして太い。柄の中心に空洞なし。
柄の根元は深く、土壤に達している場合が多い。
食べて肉に苦みがある。

特徴 傘は灰色から肉色を帯び、肉薄、乾いている時、絹状のつやがある。濡れると中心に輪が現れる。
柄は細く折れやすい。柄の中心に空洞がある。
柄の根元はやや浅く、落ち葉層周辺にとどまる。
食べて肉に苦みはない。