

毒キノコにご注意を！

平成22年10月16日に甲賀市内および10月19日に東近江市内において、「クサウラベニタケ」による食中毒が発生しました。

9月から10月にかけて、誤って毒きのこを食べたことによる食中毒が、全国で相次いで発生しています。

きのこの鑑別は、専門家でも難しいことがありますので、素人判断で安易に野生のきのこを食べたり、人にあげたりするのは絶対にやめましょう。

クサウラベニタケ

[特徴]

傘は径3～10 cm程度。

やや鐘形から平らに開き、表面は平滑、ねずみ色で、乾くと絹のような光沢をあらわす。

ひだは初め白色のち肉色となり、やや密。

柄は5～10 cm、ほぼ白色で中空。

肉は薄くてもろい。

夏～秋に、広葉樹林やマツの混じった林内地上に発生する。

間違えやすい食用きのこ：ウラベニホテイシメジ、ホンシメジ、ハタケシメジ

[症状]

嘔吐，下痢，腹痛などの胃腸などの消化器系中毒を起こします。



[きのこ中毒防止のポイント]

- 1 知らないきのこは絶対に食べない！
- 2 様々な言い伝えや迷信を信じない！
- 3 図鑑の写真や絵にあてはめた素人鑑定はしない！

(参考)

厚生労働省ホームページ ～自然毒のリスクプロファイル～

<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/poison/index.html>

農林水産省ホームページ ～毒きのこデータベース～（滋賀大学にリンク）

<http://www.edu.shiga-u.ac.jp/db/kinoko/>

滋賀県ホームページ ～食の安全情報～

<http://www.pref.shiga.jp/e/shoku/shoku/00osirase/kinoko.html>