

毒きのこ

～きのこ中毒の
ほとんどが家庭で
発生しています～



注意 しましょう!!

〇見分けがつかますか? 間違えやすい毒きのここと食用きのこ。むやみな採取はやめましょう。

食 ウラベニホテイシメジ



クサウラベニタケ



毒

クサウラベニタケの特徴

- ① 傘の裏側(ヒダ)は初め白色、のちピンク(肉)色(ウラベニです)
- ② 柄は中空でもろい
- ③ 食後30分位から激しい嘔吐、下痢
- ④ ウラベニホテイシメジとの鑑別は難しい

食 チャナメツムタケ



カキシメジ



毒

カキシメジの特徴

- ① 傘の裏側(ヒダ)は白色で、傷つけると茶褐色のシミができる
- ② 食後30分位から激しい嘔吐、下痢
- ③ チャナメツムタケ、マツタケモドキなどと間違える

食 ムキタケ



ツキヨタケ



毒

ツキヨタケの特徴

- ① 枯れたブナの木などに群生
- ② 柄は、ヒダのつけ根との境につば(エリマキ)様の隆起がある
- ③ 真ん中で割くと柄の断面に黒いシミがある(無いものもある)
- ④ ムキタケ、ヒラタケとの鑑別は難しい

食中毒防止のポイント

- 1 知らないきのこは採らない、絶対に食べない。
- 2 食べられるきのこの特徴をしっかりと覚える。
- 3 「柄が縦に裂けるきのこは食べられる」等の誤った言い伝えや迷信を信じない。