

## 食品衛生 O × ク イ ス ～目指せ、きのこ博士！～



長野県PRキャラクター「アルクマ」  
©長野県アルクマ

第1問 最近の10年間に全国で発生したキノコ食中毒で、最も患者数が多いキノコは、「ツキヨタケ」である。



第2問 知らないキノコでも、図鑑に似た食べられるキノコがあれば、食べてもいい

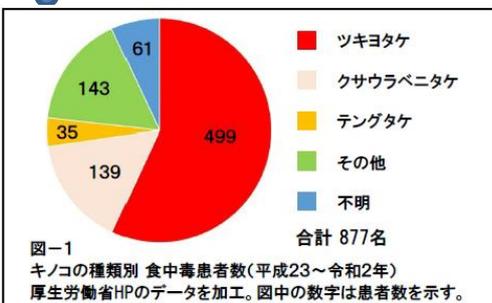
第3問 知らないキノコは、「虫に食われていれば食べられる」など、さまざまな「言い伝え」や「迷信」を参考に判断できる



第4問 「カエントケ」は毒性が非常に強く、食べても危険だが、触れるだけで皮膚の炎症をひき起こすので、絶対に触れてはいけない！



## 参 考



出典：群馬県ホームページより

## 全国の発生件数



図-1は、最近の10年間に全国で発生したキノコ食中毒の患者数(キノコの種類別)を示しています。全国で877人、平均すると毎年約88人の方が食中毒になっています。食中毒が最も多いキノコは「ツキヨタケ」による食中毒で、患者の半数以上はこのキノコによる食中毒です。2番目に多いキノコはクサウラベニタケです。キノコによる食中毒の発生場所はほとんどが家庭であり、食用キノコと外見がよく似た毒キノコを間違えて食べてしまうことが主な原因です。

食用のキノコと確実に判断できない野生のキノコは、**採らない！ 食べない！ 売らない！ 人にあげない！ もらわない！**

有毒きのこによる食中毒防止のポイントは、「きのこの特徴を完全に覚える」「誤った言い伝えや迷信を信じない！」です。食べられる種類だと確実に判断できない場合は、決して食べないようにしてください。

▶ **第1問「○」**  
**「ツキヨタケ」は、特に中毒例が多いキノコです！**



☑ 夏から秋にかけて、ブナやカエデなどに重なり合って発生します。  
食用キノコの、**ヒラタケ**、**ムキタケ**、**シイタケ**に似ています。

ツキヨタケ



**特徴**  
①ひだの付け根につば様の隆起帯がある  
②柄の内部に黒いシミがある(裂いて確認)  
※シミが薄い(または無い)個体もあるので安易な判別は禁物！

写真出典：厚生労働省ホームページ「自然毒のリスクプロファイル」

▶ **第2問「×」**  
**食用キノコにそっくりな毒キノコがあります！**



☑ **「まちがいに食用だと判断できるキノコ」**以外は採らない。  
キノコによる食中毒の発生場所はほとんどが家庭で、食用キノコとよく似た毒キノコを間違えて食べてしまうことが主な原因です。

▶ **第3問「×」**  
**キノコの誤った迷信や言い伝えを信じない！**



☑ 毒キノコの見分け方や食べ方などについて、**言い伝え**や**迷信**がありますが、**すべて誤り**です。**一つ一つ特徴を覚えるしかありません。**

- タテに裂けるキノコは食べられる。
- ナスと煮れば中毒は起こらない。
- 塩漬けにすれば食べられる。
- 虫に食われていれば食べられる。 など



▶ **第4問「○」**



☑ 「カエントケ」の毒性は非常に強く、誤って食べてしまうと**死に至る**可能性があります。

☑ 触れるだけで**皮膚の炎症**をひき起こすこともあります。発見しても絶対に触れないでください！

● **内容に関するご意見・お問い合わせ先**

- ・ 長野県庁健康福祉部食品・生活衛生課  
電話 026-235-7155, FAX 026-232-7288, 電子メール shokusei@pref.nagano.lg.jp
- ・ 最寄りの保健福祉事務所(保健所) 食品衛生相談窓口