

毒きのこに注意しましょう！

山野にて採取した毒きのこを誤って食べた事などによる食中毒事例が全国で多数発生しています。

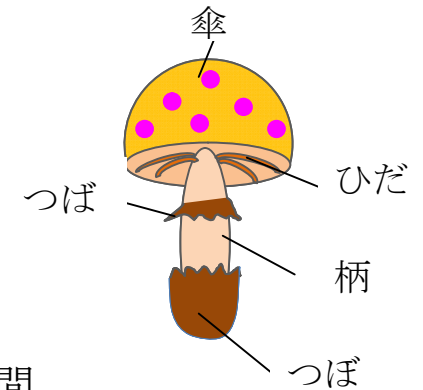
【事例 1】 山林で採取したきのこがツキヨタケという毒きのこであり、これを自宅で焼き物に調理して食べたことにより、嘔吐・下痢等の中毒症状を呈した。

【事例 2】 農産物直売所で販売されたきのこの中にクサウラベニタケという毒きのこが混入しており、これを食したことが原因で中毒が発生した。

毒きのこには、食用できるものと形や名称が似ているものがありますので、間違えて食べることをないように、十分注意しましょう。

毒きのこによる食中毒を予防するために

- 食べられるものとはっきり分かっているものしか、絶対に食べない。
- 毒きのこかどうか判断に迷う場合は専門家にってもらい、自分勝手な判断はしない。それまでは子どもやペットが触れない場所で保管する。
- 専門家の指導を受け、正しい知識や見分け方を日ごろから身につけておく。
- 同じ木に生えていても同じきのこは限らないので注意する。
- 採取するときは、種類ごとに袋を別にするなど、有毒なものが混ざらないように十分注意する。



身体に異常を感じた場合は、早急に医療機関を受診しましょう。
受診の際、原因と疑われるきのこを持参すれば治療の参考になります。

*過去に誤食事故があったきのこを紹介しますので、参考にしてください。

■誤食しやすい毒きのこ ツキヨタケ (毒)

きのこ類写真提供 荒尾正剛 (きのこアドバイザー 登録 185 号)
http://www.nittokusin.jp/02_1adviser03.html



*ツキヨタケは、ハラタケ目キシメジ科ツキヨタケ属に属するきのこの一種。

自生地	全国の山林 夏から秋にかけてブナ等の枯れ木に群生
中毒症状	食後 30 分から 3 時間程度でおう吐・下痢 見るものが青く見える幻覚症状 まれに脱水症状などで死亡することもある
有毒成分	セスキテルペンのイルージン S

食用きのこ (ムキタケ、シイタケ) との誤食に注意

県内のきのこによる食中毒の多くは、ツキヨタケによるもの。

ムキタケ(食)



ツキヨタケと他の食用きのこの見分け方のポイント

- ① ツキヨタケの新鮮なものは、暗闇でひだが青白く光る。
- ② ツキヨタケは、柄は短いがしっかりしており、傘との境目がつば状に隆起している。
- ③ ツキヨタケの石づきを裂くと紫褐色のシミがある。
(まれにシミのないものもあるので注意が必要。)

イッポンシメジ(毒)



ウラベニホテイシメジ(食)



(特徴) 傘は3~12cmでネズミ色~灰褐色、柄は長さ5~10cmの白色で、中空となっておりやわらかい。

(中毒症状) 下痢、おう吐、腹痛など

(主な毒成分) ムスカリジン

(注意事項) ほとんどは、ウラベニホテイシメジと誤認したことによる中毒。ウラベニホテイシメジは大型のきのこで、柄は太く中実である。傘は灰褐色で粘性はなく、白色絹糸状の繊維に覆われ、かすり模様を表す。またクレーター状のあばた模様が見られる。

ニガクリタケ(毒)



クリタケ(食)



ナメコ(食)

(特徴) 傘は1～5cmで淡黄色～鮮黄色。柄は2～12cmで傘と同色で中空となっている。

(中毒症状) おう吐、下痢、けいれん、死亡することもある。

(主な毒成分) ファシクロール

(注意事項) 高知県内での中毒例はほとんどないが、粘性のある食用きのこに付着するなどして、紛れ込まないように、採取する際は気をつけること。大型のものと小型のものの2つのタイプがあり、高知県では小型のものが多いが、大型のものはクリタケやナメコによく似ているので注意が必要である。

■つい食べてみようという気になる毒きのこ

テングタケの仲間

ドクツルタケ(猛毒)



フクロツルタケ(猛毒)



(特徴など) テングタケの仲間は、大型のものが多くことから他のきのこの誤認というより毒きのこの怖さを知らずに食用にしてしまうことによる中毒例が多い。夏から秋、広葉樹林、針葉樹林内の地上に発生する。この仲間のほとんどは、つぼとつばをもっている。

(中毒症状) 下痢、おう吐、肝臓や腎臓の機能障害、致死率はきわめて高い

(主な毒成分) 環状ペプチドのファロトキシン、アマトキシンなど

オオワライタケ(毒)



(特徴) 傘は径 5~15cm 程度で表面は黄褐色、繊維状の筋がある。柄の元は太くは傘と同色でつばがついている。枯れ木に大きな株で発生する。

(中毒症状) 幻覚、異常な興奮、震え、めまい

(主な毒成分) ジムノピリン類

(注意事項) 強烈な苦味がある。煮ると汁が強烈に苦くなるので、食べることによる中毒を起こすことはほとんどないと思われるが、いかにもおいしそうなきのこであるため注意が必要である。食用のコガネタケに若干似ているが、コガネタケは苦くなく、地上に生えることから簡単に区別がつく。高知県では里山の常緑広葉樹林に多く発生している。

■注意が必要なきのこ

スギヒラタケ



(特徴) 秋に主にスギの古い切り株・倒木に多数重なり合って生える。傘の表面は白色で繊維状の筋があり、ほとんど無柄で、径 1~8cm 程度の大きさであり、傘の縁は内側に巻く。初めはほぼ円形であるが、次第に成長して扇形やへら形となる。

(注意事項) スギヒラタケは、従前から食用きのことして摂取されており、これまで健康被害の報告もなかったが、平成 16 年に健康被害が報告され、厚生労働省から、腎機能の低下していない方も含めた一般の方に対して、スギヒラタケの摂取を控えるよう注意喚起する旨、通知されている。

チチアワタケ



(特徴) 夏から秋にかけてアカマツやクロマツ林内の地上に群生する。傘は4～10cm程度で、初めは半球形で後にはまんじゅう形になる。表面は栗色から黄土褐色で、強いぬめりがある。孔口から、若いうちは黄白色の乳液を分泌することから「チチアワタケ」との名前の由来になっている。柄はつばをもたず、黄色から褐色の細かい粒点がある

(注意事項)

これまで食用とされることも多かったが、最近、中毒事例も報告されている。

オオシロカラカサタケ



(特徴) 初夏から初秋にかけて、芝生や草地に発生する。色は白色、傘は白褐色で、つばをもつ。ひだはオリーブ色なので、他のきのここと区別が付きやすい。傘は7～30cm程度、柄は、長さ10～25cmになる大型きのこである。

(注意事項)

オオシロカラカサタケは、バーク堆肥等を分解する腐生菌であるため、施設園芸の盛んな高知県では、ビニールハウス内で多く発生がみられる。また、大きく、大量に発生することから、食中毒の問い合わせが最も多い。最近、中毒事例が増えてきており、今後、注意が必要なきのこといえる。

高知県における毒きのこの食中毒事例

(昭和 35 年～平成 21 年)

植物名	発生年月日	発生場所	摂食者数	患者数	有毒成分
ツキヨタケ	昭和 35.10. 4	大川村	不明	7	イルージン S
ツキヨタケ	昭和 43.10.11	土佐山田町	4	4	イルージン S
ツキヨタケ	昭和 43.11. 2	物部村	4	4	イルージン S
ツキヨタケ	昭和 62.10.26	東津野村	1 0	1 0	イルージン S
ツキヨタケ	平成 1. 9.24	高知市	2	2	イルージン S
ツキヨタケ	平成 4. 9.24	佐川町	8	8	イルージン S
ツキヨタケ	平成 14.10.30	須崎市	6	6	イルージン S