

毒キノコ



第6回

秋の味覚といえば、キノコです。しかし、毒キノコを食べられるキノコと間違えて食べてしまい、食中毒になるケースも多く見られます。

誤って食べる事案が発生 安全に秋の味覚を楽しもう



毒キノコによる食中毒を防ぐための4原則 食用のキノコと確実に判断できないキノコは「○○ない」。

問題：○○に当てはまる言葉は何でしょう。イラストを参考に考えてみましょう → 解答は、P7

原則1 「○○ない」



原則2 「○○ない」



原則3 「○○ない」



原則4 「○○ない」

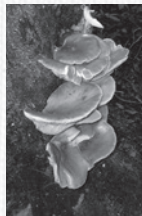


© TAMAGO POTATO・Fotolia.com

過去10年間で1,000人以上の人が 毒キノコで食中毒に

秋の行楽シーズンに、キノコ狩りを予定している人もいはず。毎年、誤って毒キノコを食べて食中毒になるケースが発生しているため、注意したいポイントを紹介しします。

過去10年間の毒キノコによる食中毒発生状況を見ると、事件数は447件、患者数が1,286人でした。そのうち、発生が多いのはツキヨタケ(患者数は645人)、クサウラベニタケ(251人)、テングタケ(36人)でした。



ツキヨタケは大型の毒キノコで、傘はオレンジ色から紫色です。ブナやイタヤカエデなどの幹に重なり合って発生し、ヒラタケやムキタケ、シイタケと間違えて食べてしまう人が少なくありません。食後30分～1時間ほどで嘔吐や下痢、腹痛など消化器系中毒を起こし、幻覚痙攣を伴う場合もあります。岩手県では「つきよ」、新潟県では「ひかりごけ」とも呼ばれます。



クサウラベニタケは、広葉樹林が生えている場所の地面で見られ、傘は灰色から茶色です。食用のウラベニホテイシメジやホンシメジ、ハタケシメジと間違えられがちです。食べると10分～数時間後に嘔吐や下痢、腹痛など消化器系中毒を発症します。

岩手県や青森県では「めじんなかせ」、埼玉県では「にたり」と呼ばれることもあります。



テングタケも広葉樹林が生えている場所の地面でよく見られ、傘は灰色から茶色です。食べると約30分後に嘔吐や下痢、腹痛などの消化器系中毒を発症。神経系の中毒症状や縮腫、発汗、めまい、痙攣、呼吸困難などを引き起こすこともあります。

少しでも不安を感じたら 絶対に食べないように

毒キノコによる食中毒を防ぐためには、「採らない」「食べない」「売らない」「人にあげない」の4原則を守ることが大切です。食べても安全だと確信できるもの以外は、見つけても絶対に採ったり食べてはいけません。ましてや、売ったり人にあげるのは厳禁。キノコには個体差があるため、図鑑などを見比べて「毒キノコとは微妙に違うから食べられる」と判断するのも危険です。また、人からもらった毒キノコを食べて食中毒になったケースもあるので、もらいものでも安全かどうか不安を感じたら、食べるのは避けましょう。

もし食べた後に体調が悪くなったら、すぐに医療機関を受診してください。

詳しくはこちらへアクセス→

