

# きのこ食中毒に注意しましょう!

これからきのこ採りシーズンを迎え、山に入る機会も多くなります。きのこ採りの際には、毒きのこが混じっていることがありますので、十分注意してください。

県内のきのこ食中毒は、「ツキヨタケ」が7割以上と最も多く、これに次ぐ「クサウラベニタケ」を合わせると2種類でおよそ9割を占めます。

## 毒 ツキヨタケ

- 山形県で最も中毒が多い。
- 石づき（きのこの柄）を縦に裂くと芯の部分に黒褐色から暗紫色のしみが見られる。まれに、しみが分かりにくいものがあるので注意が必要。
- ひだの付け根につば様の隆起帯あり。
- 間違えやすいきのこ  
ムキタケ、ヒラタケ、シイタケ



## 毒 クサウラベニタケ

- 雑木林やマツの混在する林内に、点々と生えるまたは群生する。
- 傘は薄いねずみ色、淡黄灰色、茶色のものもある。絹糸状の光沢が特徴。
- 茎は細長く、中空のためもろく折れやすい。(なかには太く中空でないものもある。)

※科学的に「毒きのこは煮ても焼いても(干しても、塩漬けしても)、やっぱり毒きのこ」です。

(山形県衛生研究所 衛研ニュース No. 197)



写真提供：山形県衛生研究所



山では、きのこ採りに夢中になるあまり、クマとの遭遇や遭難など、危険がいっぱいですので、併せて十分注意してください。