



おいそうなきのこね～



待ってください
それ毒キノコかも!?

例年、夏の終わりから秋にかけて、毒キノコの誤食による食中毒事例が報告されています。



毒キノコに要注意

危険なキノコは、野山だけでなく、自宅の庭・近所の公園などにも生えることがあります。

毒キノコの中には、食用のキノコによく似ているものがあり、誤って食べてしまうと食中毒となってしまいます。本などで確認した場合であっても、**食用キノコであると確実に判断できないキノコは絶対に食べないでください。**

ツキヨタケ 有毒成分：イルジンS・イルジンM・ネオイルジン等

【中毒症状】

食後30分から1時間程度で嘔吐・下痢・腹痛等の中毒を起す。見るものが青く見える幻覚症状。

【間違いやすい食用キノコ】

・ヒラタケ ・ムキタケ ・シイタケ

R6年度高知県内で発生
ツキヨタケ 食中毒事例

山登り中にツキヨタケを採取。持ち帰り、自宅で調理し食べて数時間後に嘔吐(おうと)などの症状を訴え、食中毒事件となった。



毒キノコを誤って食べないためのポイント

食用だと確実に判断できない植物は

採らない

食べない

売らない

人にあげない

- 野生のキノコを食べて体調が悪くなったら、すぐに医療機関を受診しましょう。
- 気温の高い日の後に適度な雨が降り、朝晩の気温が低くなると、多くのキノコが発生する可能性があります。