

毒キノコによる食中毒について

毎年、秋になると、毒キノコによる食中毒が多く発生しています。

食用のキノコと確実に判断できないキノコは、絶対に

「採らない！ 食べない！ 売らない！ 人にあげない！」

を徹底してください。

【ポイント】

○知らないキノコは採らない、絶対に食べない。

○言い伝えや迷信は信じない。

「柄が縦に裂けるきのこは食べられる」

「ナスと一緒に煮ると大丈夫」などの言い伝えは、誤りです。

[ニセクロハツ]

- 特徴 傘 5～12cmで比較的大型。成熟すると中央がくぼんだじょうご型になる。
色は灰色から黒褐色。
ひだ 薄いクリーム色で疎である。傷をつけるとうすい赤褐色になる。
その後も黒変しない。
柄 灰褐色からやや黒色で固めである。
- 発生時期 夏から秋
- 発生場所 ツブラジイ（ブナ科シイ属）のある地上に発生する。東海や関西など西日本。
- 症状 食後30分から数時間程度で嘔吐、下痢などの胃腸、消化器系の中毒症状を示す。その後18-24時間ほどで横紋筋溶解が原因と考えられる全身筋肉痛、呼吸困難を示し、死亡に至ることもある。



ニセクロハツ写真

<間違いやすいキノコ>

クロハツ、クロハツモドキ

【 出展：厚生労働省ホームページ

https://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/poison/kinoko_12.html]