

毒キノコによる 食中毒を予防しましょう

- ・他人の山で勝手に採らない
- ・食べられるか迷ったキノコは採らない、食べない、人にあげない、もらわない

(参考) 栃木県ホームページ 毒キノコの食中毒に十分注意しましょう！

<http://www.pref.tochigi.lg.jp/e07/life/shokuseikatsu/chuudoku/toadstool.html>

* なお、つぎの市町で採った野生キノコは、**放射性物質が基準値を超える可能性**があるため、**出荷制限の指示が出ています**（基準値100Bq/kg）

【野生キノコの出荷制限指示が出ている市町】

鹿沼市、日光市、真岡市、大田原市、矢板市、那須塩原市、那須烏山市、益子町、茂木町、塩谷町、那須町、那珂川町

つぎの2種類は、食中毒が数多く報告されています



「ツキヨタケ」の特徴

ブナやミズナラ林の立枯れ木に、重なるように発生し、1本の木にシイタケ、ムキタケ、ヒラタケなどの食べられるきのこことよく混生します。(シイタケ、ムキタケ、ヒラタケと類似)



ツキヨタケ(有毒)

ムキタケ

(1) ツキヨタケ

- ・食用のシイタケ、ムキタケ、ヒラタケと間違えやすい
- ・食べた後、30分から数時間で嘔吐、腹痛、下痢などの症状が出ます



「クサウラベニタケ」の特徴

コナラやクヌギなどの広葉樹林とマツなどの混じった林に群生し、ひだがピンク色をしています。(ウラベニホテイシメジとよく類似)



クサウラベニタケ(有毒)

ウラベニホテイシメジ

(2) クサウラベニタケ

- ・食用のウラベニホテイシメジと間違えやすい
- ・食べた後、30分から数時間で嘔吐、腹痛、下痢などの症状が出ます

知っておきたい
食品衛生ハンドブック
一毒きのこー から引用