

報道関係者 各位

10月は **毒キノコ**による食中毒予防月間

そろそろキノコ採りのシーズンですが…

ちょっと待って！それ**毒キノコ**かも！ **毒キノコ**に要注意です！

その「キノコ」本当に食べれますか？ 危険な「キノコ」が身近にあります！

山形県では、「ツキヨタケ」や「クサウラベニタケ」による食中毒が多く発生しています。
つきましては、県民の皆様に対して、次の内容について注意喚起に御協力をお願いします。

1 食中毒事例の多い毒キノコ

毒 ツキヨタケ

○石づき（キノコの柄）を縦に裂くと芯の部分に黒褐色から暗紫色のシミが見られます。

※まれにシミが分かりにくいものもあります！

○間違えやすい「キノコ」

→ 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、点々と生えたり又は群生しています。

○傘は薄いねずみ色、淡黄灰色、茶色で、絹糸状の光沢が特徴です。

○茎は長細く、中が空洞のため、もろく折れやすいです。

※中には太く中が空洞でないものもあります！



2 注意事項

(1) 食べられるキノコと確実に判断できない場合は…

採取しない！ 食べない！ 人にあげない！

(2) 食べられるキノコと似た **毒キノコ**が混在することがある ので、採取時に十分注意！

(3) 食べられるキノコと思って持ち帰っても、調理前にもう一度十分確認！

(4) 煮ても焼いても干しても塩漬けしても、毒はなくなる！

<キノコを食べて体調が悪くなったら、すぐに医師の診察を！>

3 過去10年間の県内(山形市含む)キノコ食中毒発生状況

	ツキヨタケ	クサウラベニタケ	カキシメジ	その他	計
件数	16	5	1	2	24
患者数	44	11	2	3	60

※令和3年、4年及び6年は発生していない。

問合せ先

食品安全衛生課 食品衛生企画専門員 佐藤 敬子 電話：023-630-2677

[広報監] 防災くらし安心部次長 岩瀬 一