

野生のキノコによる食中毒に注意しましょう！

キノコの本格的な季節が始まりました。みなさんの中には、自分で野生のキノコを採集し食べる方もいらっしゃると思います。一方で、野生のキノコは誤食による食中毒に注意が必要です。

全国の発生件数

図-1は、最近の10年間に全国で発生したキノコ食中毒の患者数（キノコの種別）を示しています。全国で877人、平均すると毎年約88人の方が食中毒になっています。食中毒が最も多いキノコは、ツキヨタケ（図-2）で、患者の半数以上はこのキノコによる食中毒です。ツキヨタケは、シイタケ等の食べられるキノコに似ているので、間違えて採集されることが多いからです。2番目に食中毒が多いキノコは、クサウラベニタケ（図-3）です。どちらのキノコにも共通することが、見た目が地味で比較的大きく、まとまって生えることがあるという点です。このことが、「食べられそう」「食べたい」と思わせるのかもしれませんが。

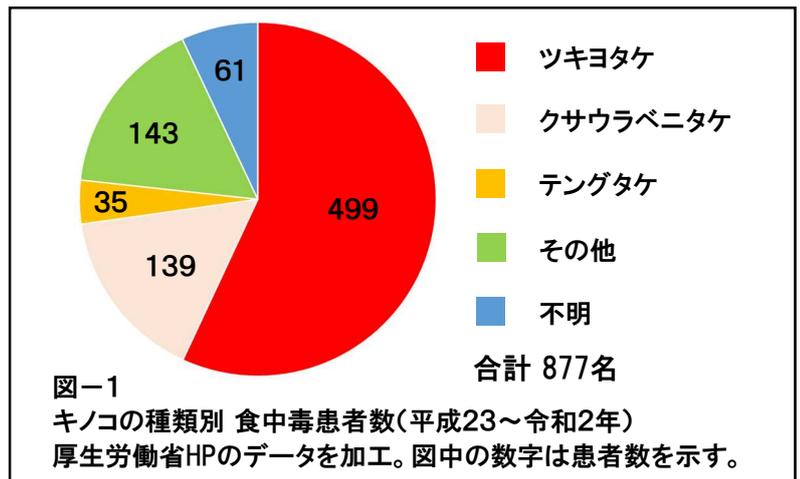


図-2 ツキヨタケ



図-3 クサウラベニタケ

県内でも発生しています！

群馬県においても、昨年、キノコによる食中毒が1件発生しました。野外で採集したキノコ（図-4）を、採集者とその家族1名が油炒めにして食べたところ、発汗や熱感、ふるえといった症状に見舞われました。一時期2名の方は入院していましたが、幸いなことにその後体調は回復しました。

原因となったキノコは、見た目の特徴からカヤタケ属のキノコと考えられましたが、種類は特定できませんでした。一見地味なため無害そうにも見えますが、見た目の派手さと毒を持っているかどうかは無関係です。



図-4 食中毒の原因となったキノコ

食用のキノコと確実に判断できない野生のキノコは、

採らない! 食べない! 売らない! 人にあげない! もらわない!

食べられる種類のキノコかどうかは、「見た目が地味」「おいしそうな匂いがする」「虫が食べている」というような点から判断できません。食べられる種類だと確実に判断できない場合は、決して食べないようにしてください。

食用のキノコにも注意

確実に食用と判断できるキノコであっても、保存や調理の方法が悪いと食中毒の原因となることがあるため、注意が必要です。以下のポイントをしっかり守って安全においしく食べましょう！

キノコを安全に食べるためのポイント

- キノコはできるだけその日のうちに食べきる。
- よく火を通して食べる。生食厳禁！！
- 食べ過ぎに注意する。
- 少しでも傷み始めているキノコは食べない。



野生のキノコは放射性物質にも注意してください

原発事故から10年が経過した今でも、放射性物質の基準値超過により、群馬県内の7市町村（沼田市・安中市・長野原町・嬭恋村・高山村・東吾妻町・みなかみ町）では、野生のキノコの出荷が制限されています。

なお、放射性物質のモニタリング検査結果や出荷制限に関する詳しい情報は、群馬県のホームページをご覧ください。



野生キノコの出荷制限区域
(R3. 7月 現在)

群馬県 林産物検査

検索



モニタリング検査結果



出荷制限区域

群馬県 出荷制限

検索

「キノコの種類を教えて欲しい！」や「このキノコは食べられるの？」など野生のキノコに関するご相談はこちら→ 群馬県林業試験場きのこ係 電話：027-373-2300

動画「毒キノコに注意！」を公開中です！

毒キノコの注意点について、専門の職員にわかりやすく解説をしてもらいました。また、令和2年度に県森林学習センターで開催された「野生きのこ鑑定会」の様子も撮影しましたので、ぜひご覧ください。

tsulunos 毒キノコ注意

検索



キノコ狩り



ご意見・ご感想
お問い合わせは
こちらへ

〒371-8570 前橋市大手町1-1-1
群馬県健康福祉部 食品・生活衛生課 食品安全推進室
TEL：027-226-2424 FAX：027-243-3426
電子メール：shokuseika@pref.gunma.lg.jp
★群馬県HPでバックナンバーをダウンロードできます。
(<https://www.pref.gunma.jp/05/d6200163.html>)



【フェイスブックのQRコード】

★公式フェイスブックで情報発信中！ (<https://www.facebook.com/gunma.shokuanzen/>)