新潟県

No.256

毒きのこ食中毒発生注意報 発令中！

県内で今秋初めてとなる**毒きのこ（ツキヨタケ）による食中毒**が発生したことから、県では「**毒きのこ食中毒発生注意報**」を発令し、注意を呼びかけています。

毒きのこによる食中毒予防のポイント

食用と正確に判断できないきのこは絶対に、

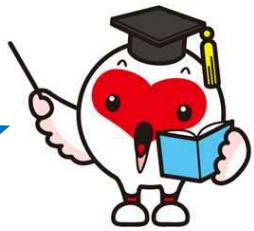
採らない！ 食べない！ 人にあげない！

- **食用と誤って毒きのこを採って**しまい、食中毒となる事例が毎年発生しています。また、**知人からもらった毒きのこ**で食中毒となる人もいます。
- 安全に食べられるか、**不確かなものは食べない**ようにしましょう。

根拠がない迷信は　**信じない！**

（誤った迷信）		（正しい事実）
◆ 柄が縦に裂ければ食べられる	→	多くの毒きのこは柄が縦に裂ける
◆ ナスと一緒に煮れば毒が消える	→	ナスと一緒に煮ても毒は消えない
◆ 虫が食べているきのこは食べられる	→	虫は毒きのこも食べる

次のページでは、県内で食中毒の事例が最も多い毒きのこ「ツキヨタケ」の特徴を解説するよ。



毒 ツキヨタケ

特徴　・柄（傘のつけ根）の内部に**黒いシミ**がある（ない場合もある）
・柄のつけ根に**リング状の隆起帯**がある
・新鮮な場合、ヒダ（傘の裏側）が**暗闇で発光**する

症状　おう吐、腹痛、頻繁な下痢

間違えやすい食用きのこ　ヒラタケ、ムキタケ　など

食 ヒラタケ

食 ムキタケ

毒きのこによる食中毒予防について、詳しい情報はホームページ
「にいがた食の安全インフォメーション」に掲載しています。