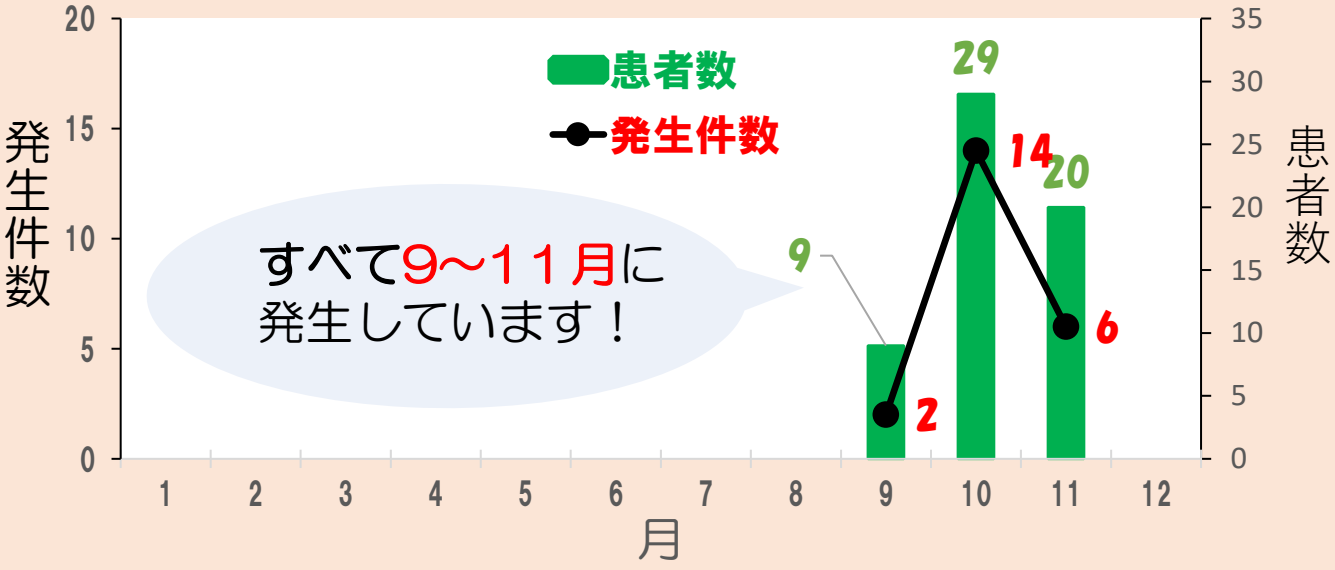
新潟県

No.281

9月～11月中旬 は

「毒きのこ食中毒予防強化期間」です！

新潟県毒きのこ食中毒月別発生状況（過去10年）



迷信1　縦に裂けるきのこは大丈夫

➡ **毒きのこも縦に裂けます！**

迷信2　ナスと一緒に炒めるとよい

➡ **まったく根拠はありません！**

迷信3　虫が食べているきのこは大丈夫

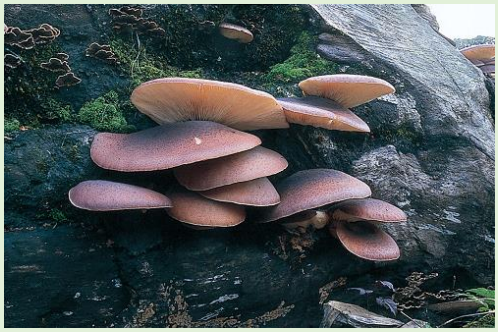
➡ **毒きのこも虫は食べます！**

新潟県

No.281

毒きのこ食中毒　新潟県の発生ワースト3

第１位　ツキヨタケ



特徴　・柄（傘のつけ根）の肉の内部に黒いシミがある（無いものもある）
・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

第２位　ドクササコ

特徴　・傘や柄は淡橙色～茶褐色
・傘は開けばじょうご型になる

症状　手足の先が赤くはれ、
焼け火箸を刺すような
激痛が一ヶ月以上続く。

第３位　クサウラベニタケ

特徴　・成熟すると、ヒダ(傘の裏側)
が肉色になる
・ウラベニホテイシメジ(食)と
一緒に生えていることがある

症状　激しい吐き気、おう吐、下痢

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！

毒きのこ食中毒情報についての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」をご覧ください。