

毒きのこによる食中毒に御注意ください

例年、秋になると誤って毒きのこを食べたことによる食中毒が多発しています。
そのため県では、9月1日から11月15日までを「毒きのこ食中毒予防強化期間」と定め、県民に注意喚起を行っています。

1 毒きのこによる食中毒の発生状況（過去5年）

年	平成 24 年	平成 25 年	平成 26 年	平成 27 年	平成 28 年
件数	4	4	2	2	7
患者数	12	13	9	9	20

※ 昨年（平成 28 年）は全国最多の発生件数であり、5年ぶりに「毒きのこ食中毒発生警報」を発令しました。

2 毒きのこによる食中毒を防止する三原則

食べられるきのこを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」

3 「毒きのこ食中毒予防強化期間」中の県の取組

(1) 「きのこ鑑別講習会」の開催（別紙参照）

県内 12 会場において、食品衛生協会等との共催で、きのこ採取、鑑別、見分け方の講義を行う講習会を開催します。

(2) 「きのこ情報」の発信

保健所に相談のあった毒きのこの種類と件数、採取された市町村名を、毎週県ホームページで発信します。

(3) その他の情報発信

県の広報テレビ番組や新聞のお知らせ欄のほか、スーパーマーケット等の店頭に設置された掲示板でのお知らせ等により、毒きのこ食中毒の予防情報を発信します。

本件についてのお問い合わせ先
福祉保健部生活衛生課 阿部
(直通) 025-280-5203 (内線) 2670

(別紙)

平成 29 年度 きのこと鑑別講習会 開催日程

日時	場所	内容	参加費等	申込先・電話番号
9/16(土) 10:00~16:00	長岡市大手通 アオーレ長岡 (すこやか・ともしび祭り)	きのこと展示、鑑別	無料	中越食品衛生協会 0258-37-2248
10/5(木) 10:30~14:30	阿賀町中ノ沢 中ノ沢溪谷森林公園	10:30 開会 採取、鑑別講習	500 円、 きのこと汁あり	新津地区食品衛生協会 0250-22-8929
10/7(土) 9:30~15:00	魚沼市干溝 響きの森公園 (食まち うおぬま 秋の陣)	きのこと展示 10:30~鑑別(1回目) 13:30~鑑別(2回目)	無料	小出食品衛生協会 025-792-6680
10/10(火) 10:00~14:30	関川村大石 おいしい自然館	10:00 受付 採取、鑑別講習	300 円、 きのこと汁あり	村上食品衛生協会 0254-53-1911
10/11(水) 9:30~14:20	十日町市清田山 清田山キャンプ場	9:30 開会 採取、鑑別講習、 抽選会	無料、 きのこと汁あり	十日町食品衛生協会 025-757-0885
10/11(水) 10:00~12:00	南魚沼市荒金 八海山麓サイクリングター ミナル	きのこと展示、採取、 鑑別講習	無料、 きのこと汁あり	南魚沼食品衛生協会 025-773-2127
10/11(水) 10:00~14:30	柏崎市軽井川 柏崎・夢の森公園	9:30 受付 きのこと観察、 鑑別講習	300 円、 きのこと汁あり	柏崎食品衛生協会 0257-24-1346
10/14(土) 10:00~14:30	阿賀野市畑江 五頭連峰自然の家	9:30 受付 採取、鑑別講習	700 円	阿賀野市役所商 工観光課 0250-62-2510
10/17(火) 9:00~15:00	糸魚川市山口 雨飾山麓しろ池の森	9:00 受付 採取、鑑別講習	300 円、 きのこと汁あり	糸魚川食品衛生協会 025-553-1938
10/17(火) 9:30~15:00	佐渡市千種 佐渡森林組合	9:00 受付 採取、鑑別講習	500 円、 きのこと汁あり	佐渡食品衛生協会 0259-74-3399
10/18(水) 11:00~	新潟市西蒲区 岩室公会堂	鑑別講習	無料、 きのこと汁あり	新潟市食品衛生協会岩室支部 0256-82-5715
10/19(木) 10:00~14:30	妙高市関山 東京学芸大附属高校 妙高寮	9:30 受付 採取、鑑別講習等	200 円、 きのこと汁あり	上越食品衛生協会 025-523-1195

きのこによる食中毒に注意!

～きのこによる食中毒防止心得～

その1 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!

その2 様々な「言い伝え」は、全く根拠がない迷信であるため、信じない!

主な迷信

- ①柄が縦に裂ければ食べられる。→ 毒を持つきのこの多くは柄が縦に裂ける。
- ②なすと一緒に料理すれば食べられる。→ 食中毒を起こした例は多数ある。
- ③虫が食べているきのこは食べられる。→ 虫は毒のあるきのこも食べる。



誤食の多い毒のあるきのこ

ツキヨタケ

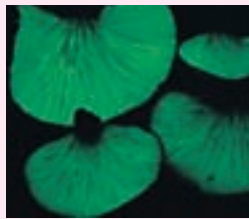


特徴

県内で最も中毒の発生の多い毒きのこ。
①ヒダが暗闇で発光する。 ②柄の肉の内部に暗紫色のシミあり。
③柄のつけ根にリング状の隆起帯あり。

症状

おう吐、腹痛、頻繁な下痢。



シイタケ



ヒラタケ



ドクササコ

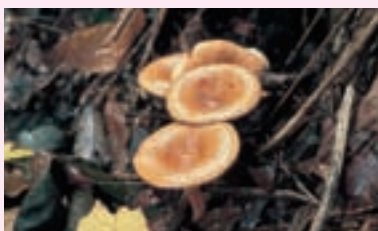


特徴

傘は淡橙黄色～茶褐色。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1ヶ月以上続く。



ナラタケ



クサウラバニタケ



特徴

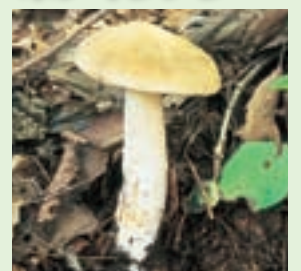
成熟するとヒダが肉色となる。ウラベニホテイシメジ(食)と一緒に生えていることがある。

症状

激しい吐き気、おう吐、腹痛。



ウラベニホテイシメジ



たんすく間違ってやたら食用のもの

その他の毒のあるきのこ

ヒカゲシビレタケ

特徴 傘は釣鐘型で、暗褐色～黄土褐色。傷つけると、青変する。

症状 手足のしびれ、幻覚。



カキシメジ

特徴 傘は帯赤褐色～栗褐色。ヒダは白色で、次第に褐色のシミができる。

症状 おう吐、下痢、腹痛。



ニガクリタケ

特徴 硫黄色で小さく、苦味が強い。ヒダは、オリーブ色～紫褐色。

症状 おう吐、下痢、腹痛、死亡例あり。



コレラタケ (ドクアジロガサ)

特徴 ナラタケなどに似たきのこ。公園などのおがくずに出ることがある。

症状 腹痛や下痢などコレラのような症状が続き、死に至ることもある。



テングタケ

特徴 傘には、白色のイボが多数あり、老菌は傘が反り返る。

症状 精神錯乱、幻覚。



オオワライタケ

特徴 傘は黄金色～帯褐黄色で繊維斑がある。非常に苦い。

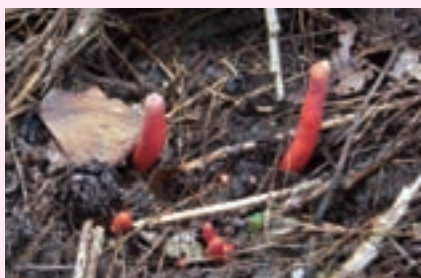
症状 寒気、めまい、幻覚、幻聴。



カエンタケ

特徴 棒状やサンゴ状をした赤色のきのこで、時に20cmを超える。

症状 運動機能や言語障害、腎不全、肝不全がおこり、死亡することもある。



ドクツルタケ

特徴 全体に清楚な白色で、つばとつばをもち、英名を「死の天使」という。

症状 コレラ様症状を呈し、死に至ることもある。



ハイロシメジ

特徴 秋にしばしば大発生する白っぽいきのこ。

症状 下痢、おう吐等。



きのこは発生時期や発生場所などで形態が異なることが多いため、写真だけを頼りに安易に鑑定せず、確実に鑑定できる人に判断してもらいましょう。

もしも、きのこを食べたことにより胃腸炎等の食中毒症状を呈した場合は、早急に医師の診断を受けることが大切です。

その際、原因となったきのこが残っている場合は、持参して治療の参考にしてもらってください。



新潟県

■お問い合わせ

生活衛生課 直通 025(280)5205

もしくは最寄りの 地域振興局健康福祉(環境)部(保健所)まで