

10月はキノコ食中毒の予防月間

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！

これからキノコ狩りのシーズンを迎え、山に入る機会も多くなります。

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、下記の内容について注意喚起に御協力をお願いします。

記

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) 食べられると確実に判断できない「キノコ」は、採取しない！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	25	4	1	3	33
患者数	73	9	2	4	88

※令和3年、4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 恵山 歩美 電話：023-630-2677
[報道監] 防災くらし安心部次長 柴崎 渉