

きのこ食中毒に注意しましょう！

山形県では、毒きのこ食中毒が毎年のように発生しています。
毒きのこには、食用きのこと似ているものや、混在して生えているものがあります。
**食用のきのこだと確実に判断できない場合は、
！ 採らない ・ 食べない ・ 人にあげない ！**

県内で特に間違えられている毒きのこ

毒 ツキヨタケ

- 山形県で最も中毒事案が多い。
- 石づき(きのこの柄)を縦に裂くと芯の部分に黒褐色から暗紫色のしみが見られる。まれに、しみが分かりにくいものがあるので注意が必要。
- ひだの付け根につば様の隆起帯あり。
- 間違えやすいきのこ
ムキタケ、ヒラタケ、シイタケ



写真提供：山形県衛生研究所

毒 クサウラベニタケ

- 雑木林やマツの混在する林内に、点々と生えるまたは群生する。
- 傘は薄いねずみ色、淡黄灰色、茶色のものもある。絹糸状の光沢が特徴。
- 茎は細長く、中空のためもろく折れやすい。(なかには太く中空でないものもある。)



写真提供：山形県衛生研究所

毒きのこを、煮ても焼いても干しても塩漬けしても、毒はなくなりません。

山では、きのこ採りに夢中になるあまり、クマとの遭遇や遭難など、危険がいっぱいですので、併せて十分注意してください。

