

食品等の安全性に関する情報
(キノコによる食中毒について)

平成 20 年 9 月 30 日
福 祉 保 健 局

キノコ狩りにご注意を！素人鑑定は危険です

～ 毒キノコによる食中毒の発生～

毒キノコを原因とする食中毒が発生しました。キノコ狩りのシーズンです。完全に食用と鑑定されたもの以外は、絶対に食べないでください。

【探知】

平成 20 年 9 月 29 日（月）午後 2 時 15 分、八王子市内の医療機関から八王子市保健所に「9 月 29 日午前 11 時 50 分、救急搬送でキノコ中毒と思われる患者が搬送されてきた。患者は 2 名で夫婦である。」との連絡が入った。

【調査結果】

- ・ 9 月 28 日に八王子市在住の会社員が、山梨県鶴峠にキノコ狩りに行き、自らキノコを採取した。
- ・ 29 日午前 9 時、自宅にて会社員とその妻の計 2 名がキノコを卵と炒めてパンに挟み喫食した。
- ・ 29 日午前 10 時 00 分ごろから 2 名がおう吐、腹痛、下痢などの症状を呈し、八王子市内の医療機関に受診した。
- ・ 医療機関に持ち込まれた残品を東京都健康安全研究センターで鑑別したところ、ツキヨタケであることが判明した。
- ・ 本日、医療機関から食中毒の届出があり、八王子市保健所では、ツキヨタケによる食中毒と断定した。
- ・ 患者 2 名のうち 1 名は入院していたが、本日退院した。

《毒キノコによる食中毒を防ぐには》

毒キノコによる食中毒防止5ヶ条

- 1 確実に鑑定された食用キノコ以外は絶対に食べない。
- 2 キノコ採りでは、有毒キノコが混入しないように注意する。
- 3 さまざまな「言い伝え」は迷信であり、信じない。
- 4 図鑑の写真や絵にあてはめ、勝手に鑑定しない。
- 5 食用のキノコでも生の状態で食べたり、一度に大量に食べたりしない。

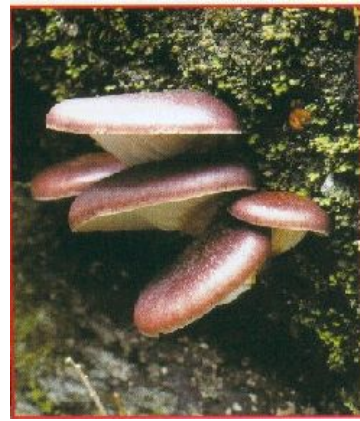
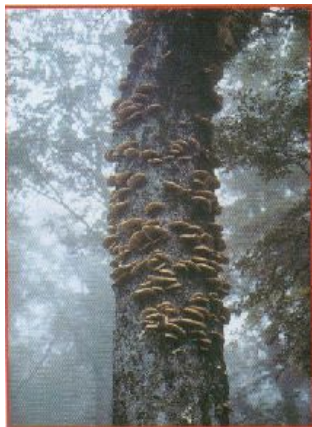
※ もし、食中毒となってしまうたら、早急に医師の診察を受けてください。なお、原因となったキノコが残っているときは、受診の際に持参し、治療の参考にしてもらってください。

※ キノコの食中毒に関する詳しい情報は、福祉保健局のホームページをご覧ください。

<http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/kinoko/kinokof.html>

ツキヨタケの特徴

力 サ：8～25cm、形は半円形で幼菌は黄褐色、成菌では紫褐色～暗褐色
 ヒダ：初め淡黄色、後に白色。柄に垂生。暗闇で青白く発光する。
 柄：太く短く、カサの横につく。ヒダとの境にリング状の隆起帯がみられる。
 柄を縦にさくと黒色のシミがある。
 発生場所：ブナなどの枯れ木、重生
 時期：夏～秋
 胞子：大形の球形
 中毒症状：おう吐、腹痛、下痢など
 毒成分：イルジンS（ランブテロール）



ツキヨタケ(毒)は、ブナの枯れ木などに発生します。ツキヨタケ(毒)は、地味な色でシイタケに似ています。



ツキヨタケ(毒)の裏側にあるリング状の隆起帯 ツキヨタケ(毒)の断面には、黒いシミがあります。

都内におけるキノコによる食中毒発生状況（平成10年以降）

発生年月日	キノコの種類	患者数	死者数
平成10年10月3日	特定できず	14	0
平成10年10月20日	カキシメジ	3	0
平成12年10月16日	ツキヨタケ	6	0
平成16年10月18日	クサウラベニタケ	3	0
平成19年10月15日	ドクツルタケ又は シロタマゴテングタケ疑い	2	0

全国の平成20年食中毒発生事例(速報)のうち、キノコ類を病因物質とする事例一覧(12月3日現在)

No.	都道府県名等	発生日	発生場所	病因物質	原因食品	原因施設	摂食者数	患者数	死者数
1	岩手県	7月27日	岩手県	きのこ(種別不明)	自然毒-植物性自然毒	飲食店	5	5	0
2	秋田県	8月2日	秋田県	きのこの煮付け	自然毒-植物性自然毒	家庭	3	3	0
3	福島県	9月4日	福島県	きのこ汁、きのこ大根おろし和え	自然毒-植物性自然毒	家庭	8	7	0
4	栃木県	9月8日	栃木県	きのこ炒め・きのこ汁	自然毒-植物性自然毒	家庭	3	1	0
5	福島県	9月10日	福島県	きのこナスの煮物	自然毒-植物性自然毒	家庭	3	3	0
6	呉市	9月23日	広島県	オオシロカラカサタケ	自然毒-植物性自然毒	事業場-寄	2	2	0
7	鳥取県	9月26日	鳥取県	きのこの焼き物	自然毒-植物性自然毒	家庭	2	2	0
8	大阪市	9月28日	大阪府	毒きのこ(オオシロカラカサタケ)	自然毒-植物性自然毒	その他	4	4	0
9	香川県	9月28日	香川県	チチタケとテングタケを煮出したス	自然毒-植物性自然毒	事業場-寄	2	2	0
10	八王子市	9月29日	東京都	きのこ炒め	自然毒-植物性自然毒	家庭	2	2	0
11	福島県	10月1日	福島県	きのこ汁	自然毒-植物性自然毒	家庭	4	4	0
12	旭川市	10月6日	北海道	きのこ(ベニテングタケ)	自然毒-植物性自然毒	家庭	1	1	0
13	千葉県	10月7日	千葉県	きのこ類	自然毒-植物性自然毒	家庭	2	2	0
14	山口県	10月12日	山口県	きのこ	自然毒-植物性自然毒	家庭	不明	6	0
15	鳥取県	10月14日	鳥取県	きのこ(クサウラベニタケ)	自然毒-植物性自然毒	家庭	3	1	0
16	大阪府	10月18日	大阪府	きのこ(テングダケ)	自然毒-植物性自然毒	採取場所	3	2	0
17	宇都宮市	10月19日	栃木県	きのこ煮物	自然毒-植物性自然毒	家庭	1	1	0
18	福島県	10月21日	福島県	きのこの炊き込みごはん	自然毒-植物性自然毒	家庭	4	4	0
19	山形県	10月24日	山形県	ドクササコ	自然毒-植物性自然毒	家庭	5	2	0
20	福島県	10月25日	福島県	きのこ鍋料理	自然毒-植物性自然毒	家庭	4	4	0
21	山形県	10月28日	山形県	ドクササコ	自然毒-植物性自然毒	家庭	4	1	0

中毒の原因となる毒キノコ

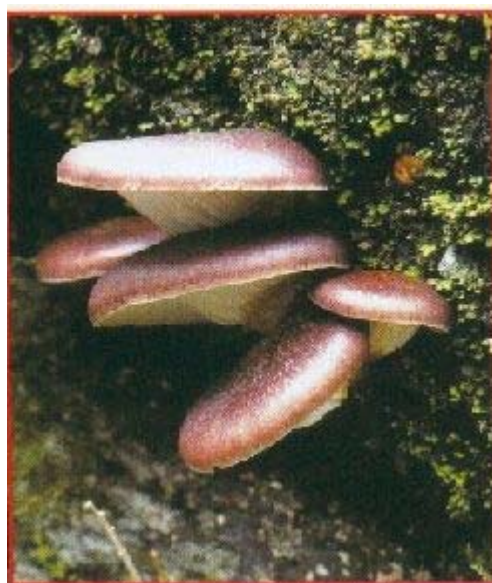
2 ツキヨタケ(毒)キシメジ科

出典:東京都福祉保健局ホームページ

ツキヨタケは、ブナの枯れ木に重なるように発生し、シイタケやムキタケなどと似ているため中毒が多く発生しています。

特徴

カサ: 8~25cm、形は半円形で幼菌は黄褐色、成菌では紫褐色~暗褐色
 ヒダ: 初め淡黄色、後に白色。柄に垂生。暗闇で青白く発光する。
 柄: 太く短く、カサの横につく。ヒダとの境にリング状の隆起帯がみられる。
 柄を縦にさくと黒色のシミがある。
 発生場所: ブナなどの枯れ木、重生
 時期: 夏~秋
 胞子: 大形の球形
 中毒症状: おう吐、腹痛、下痢など
 毒成分: イルジンS(ランブテロール)



ツキヨタケ(毒)は、ブナの枯れ木などに発生します。ツキヨタケ(毒)は、地味な色でシイタケに似ています。



ツキヨタケ(毒)の裏側にあるリング状の隆起帯



ツキヨタケ(毒)の断面には、黒いシミがあります。



ツキヨタケ(毒)のヒダは、暗闇で発光します。

ツキヨタケに似た食べられるキノコ(簡単に見分けることはできません)

●ムキタケ(食)

ムキタケは、ツキヨタケ(毒)と同様にブナの枯れ木に発生し、形も似ています。

ムキタケには、

- (1)柄の断面に黒いシミがない、
- (2)ヒダに発光性がない、
- (3)リング状の隆起帯がない

出典:東京都福祉保健局ホームページ

などの点でツキヨタケ(毒)と区別できますが、非常によく似ていますので注意が必要です。



ムキタケ(食)



ムキタケ(食)



ツキヨタケ(毒)

●シイタケ(食)

シイタケは、春と秋に、各種の広葉樹の枯れ木から発生します。



シイタケ(食)



シイタケ(食)



ツキヨタケ(毒)

食の安全インフォメーション > 食の安全・安心情報 > 食中毒予防情報 > 毒きのこ食中毒

- [TOPページ](#)
- [サイトマップ](#)
- [食の安全・安心情報](#)
- [食品安全寺子屋](#)
- [食品安全の取組](#)
- [食品安全ネットワーク](#)
- [相談窓口一覧](#)

毒きのこ、毒草情報

1 | 2 | 3 | **次** (3ページ中、1ページ目)

毒きのこ食中毒

毒きのこによる食中毒にご注意ください!

新潟県では、9月から10月の2ヶ月間を「**きのこ食中毒予防強化期間**」と定め、毒きのこによる食中毒の予防を呼びかけています!!

県内では、この期間を中心に毒きのこによる食中毒が平均8件ほど発生しています。

「毒きのこによる食中毒」の発生状況や予防のポイントをよくおさえ、**食用と正確に判断できないきのこは絶対に食べないように**しましょう。

なお、急性脳症との因果関係が否定できない「**スギヒラタケ**」については、本年度も引き続き摂取をひかえるようお願いいたします。[\(スギヒラタケについての情報\)](#)



■ 予防などのポイント

- (1) [基本の心がまえ!](#)
- (2) [きのこにまつわる迷信](#)
- (3) [毒きのこ食中毒 県内発生ワースト3](#)
- (4) [食べてしまったら...](#)

■ 県内の発生状況

- (1) [実際にあった毒きのこ食中毒事例](#)
- (2) [県内発生状況\(過去10年間\)](#)
- (3) [原因きのこ種別中毒発生状況](#)

ぜひご利用ください!!

[食中毒予防チラシ](#) [きのこ食中毒に注意!](#) (pdf:320KB)

平成20年 きのこ食中毒発生状況

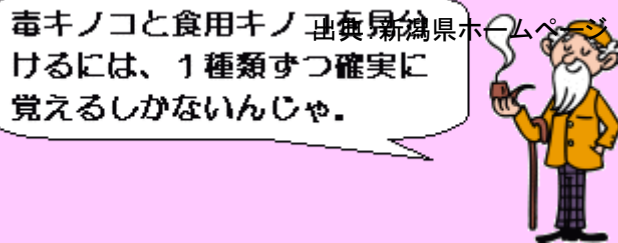
No	発生日	原因きのこ	患者数	患者累計	採取場所	備考
1	10月8日	テングタケ	2	2	新潟市	
2	10月12日	種類不明	1	3	湯沢町	
3	10月12日	ツキヨタケ	1	4	十日町市	
4	10月20日	ツキヨタケ	9	13	燕市	
5	10月23日	ツキヨタケ	4	17	長岡市	
6	10月26日	ツキヨタケ	9	26	村上市	
7	10月27日	ツキヨタケ	2	28	小千谷市	
8	10月25日	ドクササコ	1	29	南魚沼市	

■ 毒きのこ食中毒を予防するために…基本の心がまえ

食用と判断できないきのこは採らない！食べない！



- ・確実に鑑定できる専門知識のある方に鑑別してもらいましょう。
- ・保健所(地域振興局健康福祉(環境)部等)で相談を受け付けています。(詳しくは、こちらをクリック！)



[▲ページの先頭へ](#)

■ きのこにまつわる迷信

きのこの見分け方として、昔から多くの迷信や言い伝えがありますが、すべてあてにならないので、絶対に信じてはいけません！

迷信の例とその回答

誤った迷信の例	回答
柄が縦に裂ければ大丈夫。 ウソ!	多くの毒きのこは柄が縦に裂けます。
ナスと一緒に煮れば毒が消える。 ウソ!	食中毒を起こした例は多数あります。
虫が食べているきのこは食べられる。 ウソ!	毒きのこでも虫は食べます。
地味な色は食用、派手な色は毒きのこ。 ウソ!	多くの毒きのこは地味な色をしています。
塩漬けにすれば毒が消える。 ウソ!	塩漬けにしても毒は消えません。

[▲ページの先頭へ](#)

■ 毒きのこ食中毒 県内発生ワースト3

よく食中毒を起こす代表的な毒きのこの種類は少ないので、特徴を完全に覚えましょう！
[新潟県内のきのこ別の発生状況](#)を見ると、毒きのこの上位3種類で、全体の80パーセント以上を占めています。
 なじみのある食用きのここと良く似ているので、注意しましょう。

新潟県内ワースト3

- | | | | | | |
|------------|-------|------------|-------|------------|----------|
| 第1位 | ツキヨタケ | 第2位 | ドクササコ | 第3位 | クサウラベニタケ |
|------------|-------|------------|-------|------------|----------|

毒きのこマーク

食用きのこマーク



このページでは、左のマークを付けて、毒キノコと食用キノコを区別しているんじゃよ



[▲ページの先頭へ](#)

第1位 ツキヨタケ

出典:新潟県ホームページ

特徴	<ul style="list-style-type: none"> ・ 柄(傘のつけ根)の肉の内部に黒いシミがある。(ないものもある) ・ ヒダ(傘の裏側)が暗闇で発光する。(新鮮な場合) ・ 柄のつけ根にリング状の隆起帯がある。(ヒラタケ(食用)にはない)
症状	おう吐、腹痛、下痢



ツキヨタケ
ブナなどの枯れ木に重なって発生

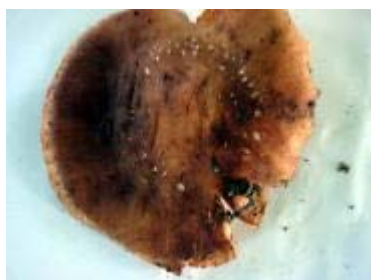


ツキヨタケ断面
柄の肉の内部に黒いシミがある



暗闇で発光するツキヨタケのヒダ

間違いやすい食用きのこ	<ul style="list-style-type: none"> ・ シイタケ ・ ヒラタケ
-------------	--



シイタケ



ヒラタケ

[▲ページの先頭へ](#)

第2位 ドクササコ

特徴	<ul style="list-style-type: none"> ・ 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。



ドクササコ
傘・柄は淡橙色～茶褐色



ドクササコ断面
じょうご型になっている

出典:新潟県ホームページ

間違いやすい
食用きのこ

- ・ ナラタケ
- ・ ホテイシメジ



ナラタケ



ホテイシメジ

[▲ページの先頭へ](#)

第3位 クサウラベニタケ

特徴	<ul style="list-style-type: none"> ・ 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(食用)と一緒に生えていることがある。
症状	はげしい吐き気、おう吐、下痢



クサウラベニタケ
成熟すると、ヒダが肉色になる



クサウラベニタケ
林内の地上に群生する

間違いやすい
食用きのこ

- ・ ウラベニホテイシメジ



ウラベニホテイシメジ

もし食べてしまった場合は…

下痢やおう吐などの中毒症状(※[ドクササコ](#)の場合、手足のしびれや激痛)を起こした場合は、早急に医師の診察を受けてください。

その際、原因と思われる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。

[▲ページの先頭へ](#)

毒きのこ食中毒の事例集

似ている食用きのこを誤認した鑑定、思いこみ、迷信などの原因から、実際に毒きのこ食中毒が起きてしまった事例を掲載しました。
出典:新潟県ホームページ

■ 事例1(ツキヨタケ、素人鑑定)

11月初旬、Aさんは、材木店の紅葉の木に生えていた「きのこ」を採取しました。自宅に持ち帰って油炒めに調理して食べたところ、1～4時間後、食べた7名全員がおう吐などの食中毒症状を呈し、1名が入院しました。

残っていたきのこを調査した結果、採取した「きのこ」は「[ツキヨタケ](#)」であることが判明しました。

ここに注目！

Aさんは、持ち帰った「きのこ」を近所の人に見てもらったところ、食用の「ヒラタケ」と鑑定されたことから、食べられると思いこんでしまったそうです。

■ 事例2(ドクササコ、迷信)

10月中旬、Bさんが山林で採取した「きのこ」を自宅でみそ汁に調理して食べたところ、数日後、食べた人のうち1名が手足の先のしびれと激痛の症状を呈し、入院しました。

症状や聞き取り調査の結果、採取した「きのこ」は「[ドクササコ](#)」であると断定されました。

ここに注目！

Bさんは「縦に裂けるきのこは食用」との迷信を信じており、見た目が食べられそうな「きのこ」が縦に裂けるのを確認して、食べることができると思いこんでしまいました。

似ている食用キノコと誤認した素人鑑定や迷信を信じたために、実際に毒キノコ食中毒が起きたことがわかるのう。



■ 事例3(ツキヨタケ、思いこみ)

9月中旬、Cさんが自家用のヒラタケ栽培用「ほた木」から採取した「きのこ」を、醤油焼きなどに調理して食べたところ、数時間後、食べた3名全員がおう吐・腹痛などの食中毒症状を呈し、病院で治療を受けました。

残っていたきのこを調査した結果、採取した「きのこ」は「[ツキヨタケ](#)」であることが判明しました。

ここに注目！

Cさんは、問題の「きのこ」の形状が多少「ヒラタケ」と異なることに気づいていたものの、「ヒラタケ」を栽培していた自家用の「ほた木」から採取されたのだから食べても大丈夫と思いこんでしまいました。

他にも自家用の栽培用シイタケの原木から発生した事例もある。いつも採取している場所だから絶対に大丈夫！は思いこみじゃ。



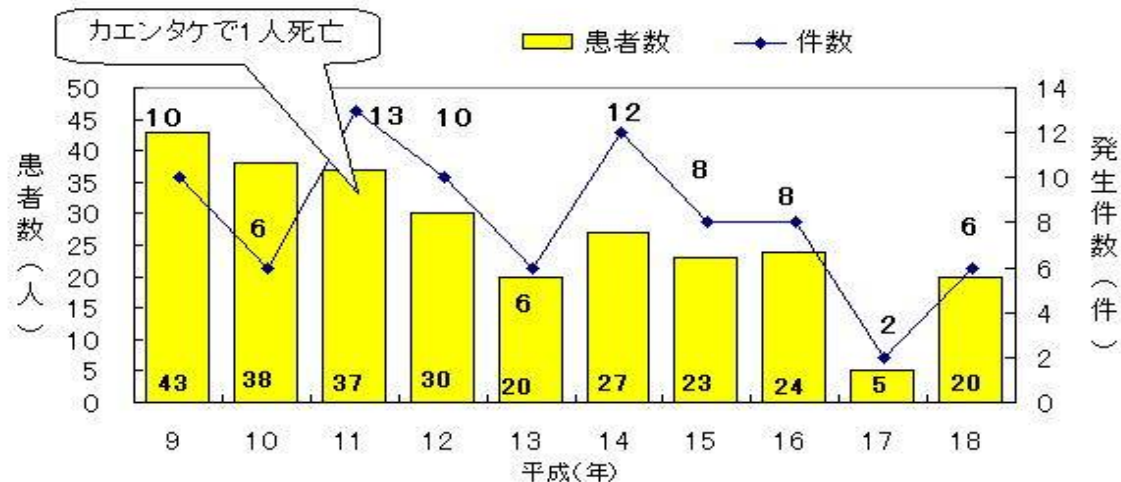
[▲ページの先頭へ](#)

■ 県内の発生状況

過去10年では、少ない年で5件、多い年で13件、平均8件発生しています。
 患者数で見ると、少ない年で5人、多い年で43人、平均27人の患者が出ています。
 また、平成11年には、カエンタケにより1人死者が出ています。

毒きのこ食中毒発生状況(平成9～18年/新潟県)

出典:新潟県ホームページ



カエнтаケ

[▲ページの先頭へ](#)

原因きのこ種別中毒発生状況

原因きのこ種別に見ると、[ツキヨタケ](#)と[ドクササコ](#)によるものが、件数・患者数ともに全体の約4分の3を占めています。

原因きのこ種別中毒発生状況(平成9～18年累計/新潟県)

原因きのこ種別	件数	患者数	死者(再掲)
ツキヨタケ	46	167	0
ドクササコ	19	37	0
クサウラベニタケ	6	21	0
ヒカゲジビレタケ	2	8	0
カオリツムタケ	1	10	0
イッポンシメジ	1	8	0
カエнтаケ	2	8	1
ニガクリタケ	1	3	0
ハイイロシメジ	1	2	0
オオワライタケ	1	1	0
ヒメアジロガサ	1	2	0
合計	81	267	1

[▲ページの先頭へ](#)

[新潟きのこ同好会からの情報](#)

出典:新潟県ホームページ

[▲ページの先頭へ](#)

1 | [2](#) | [3](#) | [次](#) (3ページ中、1ページ目)

□

[お問い合わせ](#) [このサイトの使い方](#) [個人情報の取り扱いについて](#) [著作権・リンク等について](#)

Copyright(C)1996-2005 Niigata Prefectural Government. All Rights Reserved..



**にいがた
食の安全インフォメーション**



[食の安全インフォメーション](#) > [食の安全・安心情報](#) > [食中毒予防情報](#) > [毒きのこ食中毒](#) > [きのこ講習会の開催情報](#)

- [TOPページ](#) [サイトマップ](#) [食の安全・安心情報](#) > [食品安全寺子屋](#)
- [食品安全の取組](#) > [食品安全ネットワーク](#) > [相談窓口一覧](#)

毒きのこ、毒草情報

きのこ講習会の開催情報

きのこ講習会の開催情報

県内では、毎年毒きのこによる食中毒が発生しています。そこで、きのこに関する正しい知識を身につけ、安全にきのこ狩りを楽しんでいただくため、きのこの鑑別などについて講習会が開催されています。きのこ講習会は、「[社団法人新潟県食品衛生協会](#)」の各地区食品衛生協会が主催しています。

平成20年度 きのこと講習会開催予定

日時	場所	内容	参加費他	問合せ先
10月4日 (土) 9:30~ 15:00	西山自然体験交流施設「ゆうぎ」	9:30受付 10:00採取会 13:00鑑別・講習会他	300円 (きのこ汁付き)	柏崎食品衛生協会 Tel 0257-24-1346
10月8日 (水) 13:00~ 15:00	守門開発センター (魚沼市須原4546-1)	きのこ鑑別、講習、きのこ汁の試食、きのこ展示、パネル展	無料	小出食品衛生協会 Tel 025-892-6680
10月8日 (水) 10:30~ 14:30	中ノ沢溪谷森林公園 グリーンハウス(管理棟)二階大広間	10:00受付 10:30きのこ採取会 13:00鑑別講習会	500円 (きのこ汁付き)	新津地区食品衛生協会 Tel 0250-22-8929
10月9日 (木) 10:00~ 14:30	関川村 大石ダム湖畔県民休養地 おおいし自然館	10:00受付 10:30採取会 13:00鑑別講習会	300円 (きのこ汁付き)	村上食品衛生協会 Tel/Fax 0254-53-1911
10月9日(木) 9:30~ 14:00	まつだい芝峠温泉雲海 周辺	9:00受付 9:30採取会 13:00鑑別・講習会	無料 (きのこ汁付き)	十日町食品衛生協会 Tel 025-757-0885
10月10日 (金) 8:40~ 14:00	金井コミュニティーセンター	8:40受付 9:00採取会 12:40鑑別講習会	500円 (きのこ汁付き)	佐渡食品衛生協会 Tel 0259-74-3399
10月11日 (土) 12:00~ 16:00	ハイブ長岡 「すこやかともしびまつり2008」会場	キノコの展示 図版の掲示 キノコ鑑別	無料	中越食品衛生協会 Tel 0258-37-2248
10月12日				阿賀野市商工観

(日) 10:00～ 14:30	五頭薬用植物園 五頭連峰少年自然の家	10:00受付 11:30採取会 13:00鑑別講習会	500円 (きのこ汁付き)	光課 Tel 0250-62- 2510(内線342)
10月15日 (水) 9:30～ 14:30	菱ヶ岳グリーンパーク くぶなの森	9:30受付 10:00講習会	200円 (きのこ汁付き)	上越食品衛生協会 Tel 025-523- 1195 定員100名(事前 申込)
10月16日 (木) 9:30～ 14:30	歩荷茶屋	9:00受付 9:30採取会 13:00鑑別・講習会	300円 (きのこ汁付き)	糸魚川食品衛生協会 Tel 025-553- 1938
10月21日 (火) 8:00～	三条市大面 大面集 落開発センター	8:00受付・ 採取会 11:00鑑別・講習会	2000円 (弁当、飲み物、 きのこ汁付き)	県央食品衛生協会 栄支部 Tel 0256-45- 3405 定員50名、〆切 10/14
11月3日 (月・祝) 9:30～ 15:30	南魚沼市立今泉博物館 野外広場 (第18回しおざわ産業 まつり会場内)	キノコ鑑別、 パネル展示、 キノコ展示、 無料キノコ汁提供	無料	南魚沼食品衛生協会 Tel 025-773- 2127

[▲ページの先頭へ](#)

[お問い合わせ](#) [このサイトの使い方](#) [個人情報の取り扱いについて](#) [著作権・リンク等について](#)

[トップページ](#)[目的でさがす](#)[分野でさがす](#)[組織でさがす](#)[サイトマップ](#)[使い方ガイド](#)

最終更新日：2008年09月19日

毒きのこにご注意を！

長野県では毎年 9月から10月にかけて、誤って毒きのこを食べたことによる食中毒が発生しています。また、年間5件程度発生していますが、そのほとんどが家庭で発生しています。

次の3つのポイントに注意して、毒きのこによる食中毒を防ぎましょう。

毒きのこによる食中毒防止のポイント [\(きのこ中毒防止啓発リーフレットはこちら\)](#)

1 知らないきのこは採らない・絶対に食べない！

2 きのこの特徴を完全に覚える。

食べられて、おいしいきのこだけをまずは覚えるとよいでしょう。
その際、よく似た毒きのこと比較しながら、確実に鑑別しましょう。

3 誤った言い伝えや迷信を信じない！

「柄が縦に裂けるきのこは食べられる」、
「ナスと一緒に煮ると毒消しになる」といった言い伝えは、誤りです。

毒きのこに関する情報

○ステップ1 [「毒きのこ」ってどんなもの？](#)

○ステップ2 [毒きのこによる食中毒の発生はどのくらい？](#)

○ステップ3 [毒きのこを実際に見てみよう！](#)

(平成20年度のきのこ中毒防止展示会開催予定)

◇トピックス

[「スギヒラタケ」を食べないようにしましょう。](#)

[▲このページのトップへ](#)

お問い合わせ先

このページに関するご質問及びご意見は、[食品・生活衛生課](#)まで[メール](#)もしくは下記にご連絡ください。

毒きのこ

～きのこ中毒の
ほとんどが家庭で
発生しています～



注意 しましょう!!

○見分けがつかず、間違えやすい毒きのこを食用きのこ。むやみな採取はやめましょう。

食 ウラベニホテイシメジ



クサウラベニタケ **毒**



クサウラベニタケの特徴

- ① 傘の裏側(ヒダ)は初め白色、のちピンク(肉)色(ウラベニです)
- ② 柄は中空でもろい
- ③ 食後30分位から激しい嘔吐、下痢
- ④ ウラベニホテイシメジとの鑑別は難しい

食 チャナメツムタケ



カキシメジ **毒**



カキシメジの特徴

- ① 傘の裏側(ヒダ)は白色で、傷つけると茶褐色のシミができる
- ② 食後30分位から激しい嘔吐、下痢
- ③ チャナメツムタケ、マツタケモドキなどと間違える

食 ムキタケ



ツキヨタケ **毒**



ツキヨタケの特徴

- ① 枯れたブナの木などに群生
- ② 柄は、ヒダのつけ根との境につば(エリマキ)様の隆起がある
- ③ 真ん中で割くと柄の断面に黒いシミがある(無いものもある)
- ④ ムキタケ、ヒラタケとの鑑別は難しい

食中毒防止の ポイント

- 1 知らないきのこは採らない、絶対に食べない。
- 2 食べられるきのこの特徴をしっかり覚える。
- 3 「柄が縦に裂けるきのこは食べられる」等の誤った言い伝えや迷信を信じない。

長野県・長野市・(社)長野県食品衛生協会

平成20年度 きのこ中毒防止展示会 開催日程

* 開催日は、都合により変更になる場合があります。

開催日時	開催場所	
9月20日(土)	ツルヤ御影店	(小諸市大字御影新田2590-1)
9月21日(日)	ツルヤ御影店	(小諸市大字御影新田2590-1)
9月24日(水)～ 9月29日(月)	飯田合同庁舎玄関ホール	(飯田市追手町2-678)
9月27日(土)	ジャスコ佐久平店	(佐久市佐久平駅南11-10)
	マツヤ東部店	(東御市田中705-1)
	ハヶ岳中央農業実践大学校	(諏訪郡原村17217-118)
	エス・エス・ブイ西友茅野横内店	(茅野市ちの2622-1)
	大町市立 山岳博物館 講堂	(大町市大町8056-1)
9月28日(日)	ジャスコ佐久平店	(佐久市佐久平駅南11-10)
	マツヤ東部店	(東御市田中705-1)
	ハヶ岳中央農業実践大学校	(諏訪郡原村17217-118)
	エス・エス・ブイ西友茅野横内店	(茅野市ちの2622-1)
	大町市立 山岳博物館 講堂	(大町市大町8056-1)
	小布施ハイウェイオアシス	(上高井郡小布施町大島601)
	湯田中駅前温泉 楓の湯	(下高井郡山ノ内町湯田中3227-2)
10月2日(木)	立科町役場	(北佐久郡立科町芦田2532)
	御代田町役場	(北佐久郡御代田町御代田2464-2)
	イオン上田ショッピングセンター	(上田市常田2-12-18)
	ふるさとランド小川	(上水内郡小川村高府9307)
10月3日(金)	立科町役場	(北佐久郡立科町芦田2532)
	御代田町役場	(北佐久郡御代田町御代田2464-2)
	イオン上田ショッピングセンター	(上田市常田2-12-18)
	ふるさとランド小川	(上水内郡小川村高府9307)
10月4日(土)	あさつゆ農産物直売加工センター	(上田市御嶽堂54-1)
	和田宿ステーション	(小県郡長和町和田2884-1)
	青木村ふるさと体験館	(小県郡青木村村松30-2)
	上伊那農協 Aコープ伊那中央店	(伊那市狐島4385-1)
	カタクラモール1階フェスティバルコート	(松本市中央4-9-43)
	大町市文化会館	(大町市大町1602-1)
	ジャスコ新中野店	(中野市一本木宮前252-1)
10月5日(日)	あさつゆ農産物直売加工センター	(上田市御嶽堂54-1)
	和田宿ステーション	(小県郡長和町和田2884-1)
	青木村ふるさと体験館	(小県郡青木村村松30-2)
	上伊那農協 Aコープ伊那中央店	(伊那市狐島4385-1)
	カタクラモール1階フェスティバルコート	(松本市中央4-9-43)
	Aコープ びんぐし店	(埴科郡坂城町上五明610)
10月6日(月)	千曲市総合観光会館	(千曲市上山田温泉2-12-10)
10月7日(火)	Aコープ ちくま店(パリオ)	(千曲市内川796-2)
10月8日(水)	ふれあい さなだ館	(上田市真田町長7369-1)
	Aコープ あんず店	(千曲市雨宮317)
10月8日(水)～ 10月17日(金)	飯田合同庁舎玄関ホール	(飯田市追手町2-678)
10月11日(土)	イルフプラザ	(岡谷市中央町1-11-1)
10月12日(日)	イルフプラザ	(岡谷市中央町1-11-1)
10月19日(日)	厚生連安曇総合病院	(北安曇郡池田町池田3207-1)
10月20日(月)	中条村役場駐車場	(上水内郡中条村中条2549-2)
10月22日(水)	飯綱福祉センター	(上水内郡飯綱町牟礼2795-5)