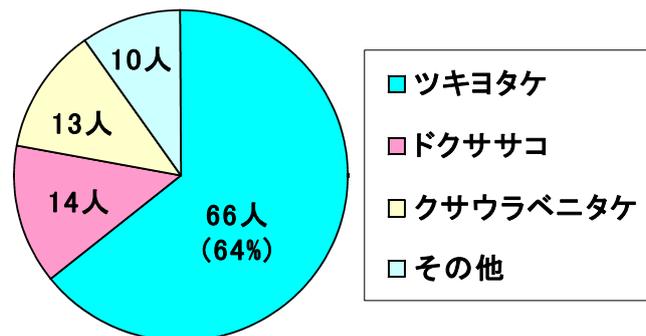


毒**きのこに注意!**

新潟県は、**自分で採ったきのこ**による**食中毒の発生件数・患者数**が、**全国ワースト1位**です。

そのうち6割以上は**ツキヨタケ**が原因です。

過去5年間のきのこ食中毒患者数
(H14-18 新潟県)



誤食される**毒**きのこ

第1位 ツキヨタケ

症状: 嘔吐、腹痛、下痢



付け根の肉の部分
に黒いシミがある

ヒラタケ、シイタケ、ムキタケと誤食される

色は白、黒、茶、焦げ茶など様々で、色だけで見分けることは困難
柄の付け根にリング上の隆起帯があり、肉に暗紫色のシミがある

毒きのこを誤って 食べないために・・・

① 正確に分からないきのこは
絶対に食べない

② 様々な「言い伝え」は
決して信じない

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

→ **全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！**

◎ 採ったきのこの素人鑑別は**危険**です。

◎ 専門知識のある人に見てもらいましょう。

誤食される**毒**きのこ

第2位 ドクササコ

症状: 手足の先が赤く腫れ、激痛が1ヶ月以上続く

