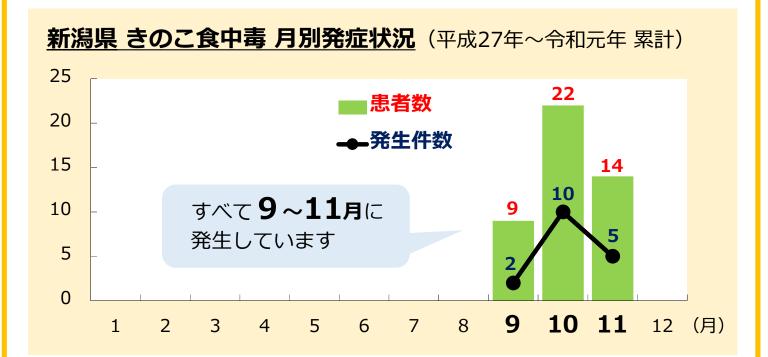


No.197

## 「毒きのこ食中毒 予防強化期間」 に入りました

新潟県では、毎年 9月から11月中旬まで を 「毒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。





# 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」

- ◆ きのこ狩りの際、食用きのこと誤って毒きのこを採って、 食べてしまい、食中毒となる事件が毎年起きています。
- ◆ <u>知人からもらったきのこ</u>を食べて食中毒となった人もいます。
- ◆ 安全に食べられるかどうか、<u>不確かなものは食べない</u>ように しましょう。



### きのこ食中毒 新潟県の発生 7一スト3

#### 第1位 ツキヨタケ





特徴・柄(傘のつけ根)の肉の内部に黒いシミがある(無いものもある)

- ・柄のつけ根にリング状の隆起帯がある
- ・新鮮な場合、ヒダ(傘の裏側)が暗闇で発光する

症状おう吐、腹痛、頻繁な下痢

間違えやすい食用きのこシイタケ、ヒラタケ

#### 第2位 ドクササコ



特徴・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。

間違えやすい食用きのこ ナラタケ

#### 第3位 クサウラベニタケ



**特徴** ・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)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、下痢

間違えやすい食用きのこ

ウラベニホテイシメジ