

「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。

新潟県 きのこ食中毒 月別発症状況 (平成27年～令和元年 累計)



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。
- ◆ 知人からもらったきのこ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、不確かなものは食べないようにしましょう。

きのこ食中毒 新潟県の発生ワースト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