

毒きのこ食中毒発生注意報 発令中！

県内で今秋初めてとなる**毒きのこ（ツキヨタケ）**による食中毒が発生したことから、県では「**毒きのこ食中毒発生注意報**」を発令し、注意を呼びかけています。

毒きのこによる食中毒予防のポイント



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！**

- ◆ 食用と誤って毒きのこを採ってしまい、食中毒となる事例が毎年発生しています。また、知人からもらった毒きのこで食中毒となる人もいます。
- ◆ 安全に食べられるか、不確かなものは食べないようにしましょう。



根拠がない迷信は **信じない！**

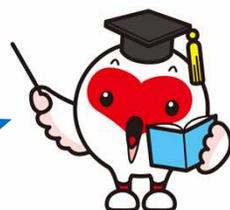
(誤った迷信)

- ◆ **柄が縦に裂ければ食べられる** →
- ◆ **ナスと一緒に煮れば毒が消える** →
- ◆ **虫が食べているきのこは食べられる** →

(正しい事実)

- ◆ **多くの毒きのこは柄が縦に裂ける**
- ◆ **ナスと一緒に煮ても毒は消えない**
- ◆ **虫は毒きのこも食べる**

次のページでは、県内で食中毒の事例が最も多い毒きのこ「ツキヨタケ」の特徴を解説するよ。



毒 ツキヨタケ



- 特徴**
- ・柄（傘のつけ根）の内部に**黒いシミ**がある（ない場合もある）
 - ・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 **ヒラタケ**、**ムキタケ** など



食 ヒラタケ



食 ムキタケ



毒きのこによる食中毒予防について、詳しい情報はホームページ「にいがた食の安全インフォメーション」に掲載しています。

