

事 務 連 絡

平成26年 9月22日

地方自治体消費者行政担当課担当者 各位

消費者庁 消費者安全課

毒きのこに関する注意喚起

今般、滋賀県内で販売されたきのこに、誤って毒きのこが混入し、下痢や嘔吐などの健康被害が発生する事案がありました。また、京都府内では、山で採取したきのこを食べた同様の事案が発生しています。

毒きのこによる食中毒を防ぐには、消費者自身が、被害の多い種類や命に係わるような重篤な被害をもたらす恐れのあるきのこについて、その名称や特徴等を覚えておくことも大切です。

林野庁では、別添のとおり啓発用のチラシを作成し注意を呼びかけています。貴職におかれましても消費者が毒きのこを誤って食べることをないように、これらのきのこの写真等を広く関係する各方面に周知していただきますようお願いします。

<参考>

- ・ 食品安全委員会「毒キノコによる食中毒にご注意ください(平成26年9月19日)」
http://www.fsc.go.jp/sonota/kinoko_tyudoku.html
- ・ 林野庁「きのこの話」<http://www.rinya.maff.go.jp/j/tokuyou/kinoko/index.html>
(ページ下方に「毒きのこに注意」のリングがあります。)

本件に関する問い合わせ先

消費者庁 消費者安全課

石川、大浦、山中、小谷

TEL : 03(3507)9280 (直通)

Mail to : g.anzenshoku@caa.go.jp

毒きのこに注意

日本の毒きのこの種類は200種以上あると考えられます。しかし、毎年、実際に起こっているきのこ中毒事故は、ほぼ10種以内のきのこによって引き起こされています。中毒例の多い種類はツキヨタケ、クサウラベニタケ及びカキシメジの3種で、これらはいずれも消化器系障害型の中毒(嘔吐、下痢、腹痛など)を起こします。

また、死亡事故の多くはドクツルタケやタマゴタケモドキなどのテングタケ類によって発生しています。毒きのこによる中毒の症状は、種類によって異なります。毒きのこによる食中毒事故を防ぐには、まず、中毒件数の多い種類、及び命に関わるような危険な種類を優先的に覚えることが大切です。

- 知らないきのこは採らない、絶対に食べない。
- きのこの特徴を覚える。
- 専門家のアドバイスを受ける。
- 「柄が縦に裂けるきのこは食べられる」などの誤った言い伝えや迷信を信じない。



ツキヨタケ

中毒事故No.1のきのこ。秋、落葉広葉樹とくにブナの枯れ木や倒木に生えます。色はシイタケに、形はヒラタケに似る。暗やみでひだがりまます(写真右)。割いてみると柄の根元の所に黒いしみがあります。また、ひだと柄の境目が輪のように盛り上がる特徴があります。食べると激しい下痢と腹痛、嘔吐などが起きます。



ニガクリタケ

ほぼ一年中、朽木や古い切り株上などに発生します。食用であるクリタケと外見がよく似ています。生のは味が苦く、飲み込まずに味見をすることで区別できます。



スギヒラタケ

スギなどの針葉樹の古い切り株や倒木上に夏から秋にかけて発生します。摂食者に急性脳症を疑う事例が発生しました。



ドクツルタケ

秋、林の中の地面に生えます。全体が白い色。柄には上にぶら下がった膜、また根元には袋のようなもの(土に隠れていることが多い)があります。たびたび、死亡事故を起こしている恐ろしい毒きのこです。

(参考になるホームページ)

- 厚生労働省ホームページ ~自然毒のリスクプロファイル~ http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/poison/kinoko_11.html
- 農林水産省ホームページ ~毒きのこデータベース~(滋賀大学にリンク) <http://www.edu.shiga-u.ac.jp/db/kinoko/>
- 日本特用林産振興会ホームページ ~毒きのこ~ <http://www.nittokusin.jp/kinoko/contents/poison/poison.html>



クサウラベニタケ

秋、色々な林の地面にたくさん生えます(主に雑木林)。いかにも美味しそうだが、食べるとツキヨタケと同じような中毒を起こします。ツキヨタケと並んで事故が多く、傘はほぼ灰色からくすんだ黄土色です。ひだは傘が開くと写真のように赤く色づいてきます。



カキシメジ

秋、雑木林や松が混じった林の地面に生えます。中毒の多いきのこで、激しい腹痛や下痢を起こします。傘は柿の種のような茶色で、濡れているときベトつきます。ひだや柄は白いが痛んだところでは色が茶色く変わってきます。美味しそうなきのこは要注意です。