

食品衛生だより

川崎市中央卸売市場
食品衛生検査所
TEL : 975-2245

平成23年度 検査所だより 号外



キノコによる中毒にご用心

秋の行楽シーズンもたけなわ、あちらこちらから紅葉の便りが届く季節となりました。

それに伴い、キノコ狩りに山に入る方が増えるとともに、キノコによる食中毒の報告も数多く寄せられるようになりました。毒キノコは山中だけでなく、身近な場所に生えていることもあります。キノコ狩り等で食中毒を起こさないように次のことに、十分ご注意ください。

キノコの素人判断は危険です！

確実に鑑定された食用キノコ以外は絶対に、採って食べないようにしましょう。

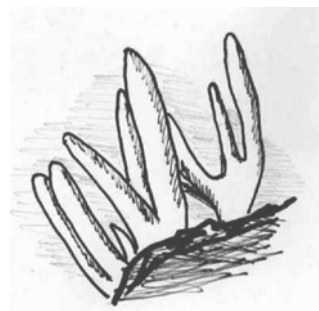
図鑑の写真や絵で勝手に鑑定しないようにしましょう。キノコは発生時期、場所などで形態が異なることがあります。キノコ狩りへは、キノコをよく知っている経験者で行くようにしましょう。

毒キノコの簡単な見分け方はありません。見慣れないキノコは絶対に食べないでください。

猛毒キノコ「**カエントケ**」が一部の地域において多く発生していますのでご注意ください。

カエントケは、触るだけでも炎症を起こすことがあり、食べると死亡する場合があります。

赤やオレンジ色（古くなると灰色になります）で高さ3～15センチ。人の手や指のような形で、コナラやミズナラなど「ナラ類」の枯れ木の根元近くに多く生えます。



毒キノコ鑑別のうそ

「縦に裂けるキノコは食べられる。」

クサウラベニタケ、カキシメジ、ニガクリタケなど、縦に裂ける毒キノコも多数あります。

「色の鮮明なものは毒で、おとなしい色のは食べられる。」

カキシメジ、クサウラベニタケなど、おとなしい色の毒キノコも多数あります。

「ナスと煮れば中毒は起こらない。」

ナスには解毒作用はありません。

「塩漬けにし水洗いすれば食べられる。」

ほとんどの毒キノコで効果はありません。

「虫に食われていれば食べられる。」

毒キノコを食べても平気な虫も存在します。



「煮汁の中に銀サジを入れて黒変するものは食べられない。」

銀サジを黒変させる毒キノコはありません。

「油で炒めれば食べられる。」

油炒めをすることにより毒成分が溶けだし、逆に症状が重くなるものもあります。

「乾燥すれば食べられる。」

乾燥させても有毒成分は分解されません。

安全なキノコ狩りを楽しむために

キノコは生える場所によっても微妙に異なる場合があります、図鑑と比較しても判らない場合が多くあります。少しでも判断に迷ったら採取するのをやめ、確実に食用と判るものだけを採取するようにしましょう。

安全確保のため、採取したキノコは自己による鑑別だけでなく、地元のキノコをよく知っている方に鑑別していただくようにしましょう。

