





## 有毒キノコに共通の特徴はない！

- 加熱や塩漬で必ず毒が抜ける？
- 縦に裂けるキノコは食用？
- ナメクジや虫が食べてると大丈夫？
- かじってみて苦くなければ大丈夫？
- 派手な色のキノコは有毒？

## タマゴタケ（食用）



## ドクツルタケの仲間



## ！ 通称「死の天使」！！

- 症状：激しい嘔吐、下痢、腹痛は1日で回復するが、数日後、内臓の細胞が破壊され、肝臓肥大、黄疸、胃腸出血等が現れ、死亡する可能性がある。
- 毒成分：アマトキシソール類、ファロトキシソール類
- 発生：夏～秋、針葉樹林や広葉樹林の地上に発生
- その他：成人でも1本で死亡する危険性がある。

## ！ 有毒キノコの代表格！！

- 症状：嘔吐、下痢及び腹痛
- 毒成分：ムスカリン、コリン、溶血性タンパク
- 発生：夏～秋、広葉樹林の地上に発生
- その他：食用キノコ「ウラベニホテイシメジ(右下)」と外見が酷似、誤食事例が多発。

## クサウラベニタケ



## スギヒラタケ



## ！ 昔は食用だった！？

- 症状：急性脳症
- 毒成分：不明
- 発生：夏～秋、スギなどの針葉樹の倒木に群生
- その他：一般的な食用キノコであったが、2004年に有毒であると判明(2004年は19名死亡)