

毒きのこに注意しましょう！

岡山県は豊かな自然に囲まれており、秋にはきのこ狩りを気軽に楽しむ人が増えています。

しかし、きのこの中には有毒なきのこもあり、「食べられるきのこ」と「有毒なきのこ」を見分けるのは、素人にとって非常に難しいことです。

特に、有毒なきのこの中には、人を死に至らしめるほどの強い毒を持っているものもありますので、素人判断で安易に野生のきのこを食べたり、人にあげたりするのは絶対にやめましょう。

きのこ中毒にならないために

知らないきのこは食べない

きのこは気温や天候などによって育ち方・見た目が異なることがあるので、知らないきのこを図鑑等のきのこに無理に当てはめようとしない

誤った迷信や言い伝えを信じない

すべて迷信です
×縦に裂けるきのこは食べられる
×毒きのこは色彩が濃い
×虫くい痕のあるきのこは食べられる
×なすと炒めると毒が消える など

間違いやすいきのこの一例

ヒラタケ



写真提供 (財) 日本きのこセンター菌茸研究所

ツキヨタケ (有毒)



写真提供 岡山県林業試験場

ツキヨタケの特徴

- 枯れたブナなどに群生
- 付け根に突起状ツバ様のリングがある
- ヒラタケ、ムキタケとの鑑別は難しい

このように有毒なきのこには、食べられるきのここと見た目がそっくりなものも多くありますので、安易に判断して食べないように注意しましょう。

もし食べて体に異常を感じたときは

- 速やかに医療機関で診察を受けましょう
- 食べ残しを持参し、症状を医師にきちんと説明しましょう