

きょうの
食品まめ知識

毒きのこにはご注意を！



すっかり秋となりました。秋には、スポーツの秋、読書の秋、食欲の秋など様々な楽しみがあります。そんな秋の楽しみの一つにきのこ狩りがありますが、毒きのこには気を付けなければなりません。

日本には200種類以上の毒きのこがあると考えられ、そのうち食中毒を起こすことが多いのは約10種類といわれています。食用と間違えて毒きのこを採取してしまうこともあり、毒きのこによる中毒事故は毎年日本各地で発生しています。「ツキヨタケ」「ニガクリタケ」などによる中毒例が多く、これらを食べると嘔吐、腹痛や下痢を伴う消化器系の中毒症状が起こります。「ドクツルタケ」に代表されるテングタケ類などには致死性の猛毒をもつものもあり、死亡事故にもつながります。

毒きのことはいえ、外見が食用のきのこに似ているものもあるので、食用のきのこかどうか判別できないときは、採取せず、決して食べないようにしましょう。

京都府農林水産部食の安心・安全推進課

TEL : 075-414-5654 URL : <http://www.pref.kyoto.jp/shoku-anshin/index.html>