

## 食品の安全豆知識



### きのこの食中毒に注意しましょう

日本には今までに約2500種のきのこが知られています。しかし、食べると中毒を起こし、時には死に至る危険なものも少なくありません。

きのこによる食中毒事故は年によって変動がありますが、過去10年間〔平成10年～19年〕の年平均では、事故件数は61.8件、患者数は227.5人、また死者数は1.3人となっています。

きのこ採りにでかける方は、次の点に注意しましょう。

◆知らないきのこや食用が確認できないきのこは採らない、食べない、人にあげない。

◆次のような言い伝えは誤りです。信じてはいけません。

- ①「毒きのこは毒々しい色をしている」 → ×  
色と毒は無関係です。例えば鮮やかな赤い色のタマゴタケは有名なおいしい食菌。
- ②「柄が縦にさけるきのこは食べられる」 → ×  
毒きのこのほとんどは全部縦に裂けます(例:ドクソルタケ)。逆に食べられるもので裂けないものもあります(例:ハツタケ)。
- ③「毒きのこでもナスと煮ると中毒しない」 → ×  
ナスにきのこの毒を消す成分はありません。また沸騰するお湯程度の熱で分解する毒はほとんどありません。
- ④「塩漬けにすればどんな毒きのこでも食べられる」 → ×  
塩漬けして水にさらしても、残る毒はあります。実際、信州などでは塩蔵きのこによる中毒も起こっているようです。
- ⑤「かじってみて変な味がしないものは大丈夫」 → ×  
テングタケ類は致命的なものでも、食べたときには大変美味だと感じるものがあるようです(例:ドクソルタケ)。
- ⑥「ナメクジや虫が食べているきのこは食べられる」 → ×  
そんなことはありません。猛毒のきのこも虫は食べます。

◆きのこによる食中毒は生命に関わる場合があります。異常を感じたときは、速やかに医師の診察を受けましょう。

### スギヒラタケの摂取は控えましょう

スギヒラタケは、キンメジ科スギヒラタケ属のきのこで、栽培は行われておらず、スギ等の切り株・倒木に夏から秋にかけて自生するものを採取して、北陸、中部、東北地方を中心に、食用きのことして食されています。

しかし、平成16年に、急性脳症を疑う事案が発生し、現在、厚生労働省等が調査しているところであり、原因が究明されるまでの間、念のためスギヒラタケの摂取を控えてください。



- 径2～6cmで、表面は白色、扇形である。
- 秋に発生する。
- 針葉樹の古株に多数発生することが多い。
- 千葉県内に自生しているものは、食用としない程肉が薄いものが多い。

食品に関する疑問、相談がありましたら、下記までお願いします。

最寄の保健所・食品衛生県民ダイヤル(県庁衛生指導課内) TEL043-221-6000

問い合わせは

千葉県 健康福祉部 衛生指導課 食品安全対策室

〒260-8667 千葉市中央区市場町1-1 TEL043-223-2626 FAX043-227-2713 Eメール eisi2@mz.pref.chiba.lg.jp URL http://www.pref.chiba.lg.jp/syozoku/e\_eisi/index.html

平成20年改訂版  
Vol.9

千葉県健康福祉部衛生指導課

# 食の安全安心レポート

## 食中毒3 PART

秋は行楽シーズンです。

●お弁当づくりの知恵

●きのこの食中毒



千葉県

