

## 注意！ 毒キノコ による 食中毒 を 防止 しましょう

キノコは秋を代表する味覚ですが、その一方で、野生のキノコの食中毒が毎年発生しており、特に秋（9月～10月）に集中して起きています。また、キノコによる食中毒の発生場所はほとんどが家庭であり、食用のキノコと外見がよく似た毒キノコを間違えて食べてしまうことが主な原因です。

外見で毒キノコを見分けることは困難です。安易に採って食べたり、人にあげたりしないでください。万が一、キノコを食べて異常を感じたら、すぐに病院を受診してください。

### 毒 食用 と 間違え やすい 毒キノコ

厚生労働省の統計によると、過去10年間（H20～29年）で447件の毒キノコによる食中毒が発生しており、**ツキヨタケ**と**クサウラベニタケ**だけで、全体の約6割を占めています。

#### 食中毒が最も多い毒キノコは「ツキヨタケ」です！

ツキヨタケ



毒

食用のヒラタケやシイタケによく似ています

#### 【中毒症状】

ツキヨタケは、食後30分～1時間程度で嘔吐、下痢、腹痛などの中毒を起こします。胃や腸など消化器に障害が現れます。

#### 【間違えやすい食用キノコ】

- ・ヒラタケ
- ・シイタケ
- ・ムキタケ



ヒラタケ



食

シイタケ



食

ムキタケ



食

写真提供：群馬県林業試験場

「食用」と確実に判断できないキノコは、

**絶対に！ 採らない！ 食べない！ 売らない！ 人にあげない！**

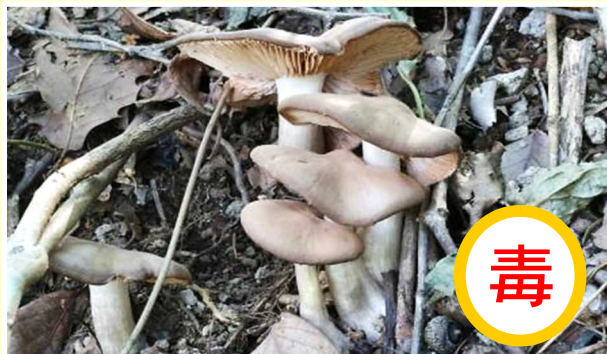
野生のキノコを食べて、吐き気、下痢、めまいなどの異常を感じたら、すぐに病院を受診してください！



他にもあります！ 食用と間違えやすい毒キノコ

# 「クサウラベニタケ」

## クサウラベニタケ



**毒**

### 【中毒症状】

クサウラベニタケは、食後20分～1時間程度で、嘔吐、下痢、腹痛など消化器系の中毒を起こします。また、唾液の分泌、瞳孔の収縮、発汗などの症状が、現れる場合もあります。

### 【間違えやすい食用キノコ】

- ・ウラベニホテイシメジ
- ・ハタケシメジ
- ・ホンシメジ



### ウラベニホテイシメジ



**食**

### ハタケシメジ



**食**

### ホンシメジ



**食**

写真提供：林野庁・群馬県林業試験場

## 野生のキノコは放射性物質にも注意してください

原発事故から8年が経過した今でも、放射性物質の基準値超過により、群馬県内の7市町村（沼田市・安中市・長野原町・嬭恋村・高山村・東吾妻町・みなかみ町）では、野生のキノコの出荷が制限されています。

なお、放射性物質のモニタリング検査結果や出荷制限に関する詳しい情報は、群馬県のホームページをご覧ください。



野生キノコの出荷制限区域  
(R1. 8月 現在)

### 詳しい情報はこちら

- ・厚生労働省 HP
- ・農林水産省林野庁 HP
- ・食品安全委員会 HP
- ・群馬県 HP

- 「[毒キノコによる食中毒に注意しましょう](#)」
- 「[自然毒のリスクプロファイル](#)」
- 「[毒きのこに注意](#)」
- 「[毒キノコによる食中毒にご注意ください](#)」
- 「[毒キノコによる食中毒に注意](#)」



ご意見・ご感想  
お問い合わせは  
こちらへ

〒371-8570 前橋市大手町1-1-1  
 群馬県健康福祉部 食品・生活衛生課 食品安全推進室  
 TEL：027-226-2424 FAX：027-243-3426  
 電子メール：shokuseika@pref.gunma.lg.jp  
 ★群馬県HPでバックナンバーをダウンロードできます。  
 (http://www.pref.gunma.jp/05/d6200163.html)



【フェイスブックのQRコード】

★公式フェイスブックで情報発信中！ (https://www.facebook.com/gunmashokuanzen/)