

# 毒キノコが増える夏・秋は注意しましょう！

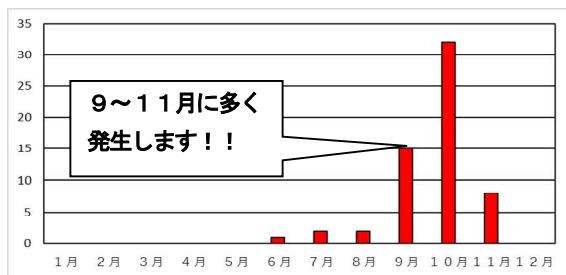
栃木県内では、毎年夏から秋にかけて、毒キノコによる食中毒が多く発生しています。キノコの毒はたいへん強く、なかには食べてから短時間で死亡するものもあります。



- 毒キノコの中には、食べられるキノコとよく似た、専門家でも見分けのつきにくいものが多いです。
- 毒キノコによる食中毒は、地味な色でいかにも美味しそうに見える毒キノコを、食べられるキノコとまちがえて食べてしまった例が多くなっています。
- もらったキノコを無条件に信用し食中毒が発生するケースも少なくありません。

## ○ 毒キノコによる食中毒

栃木県では平成7年から令和2年までの25年間に63件のキノコ食中毒事件が発生し、患者199名、死者5名が出ています。



平成7年～令和2年栃木県での発生状況

※過去のきのこ食中毒死亡例

シロタマコ・テンクダケ	1名	(平成10年)	1名
ニガクリタケ	1名	(平成13年)	1名
ドクツルタケ	1名	(平成16年)	1名
種類不明	1名	(平成15年)	1名
種類不明	1名	(令和2年)	1名

キノコの毒は調理しても消すことはできません！キノコの毒を消す調理法のほとんどは迷信です。



こんな語は大まちがひ!!

- × ナスといっしょに煮たり焼いたりすれば大丈夫
- × タテに裂けるキノコは大丈夫
- × 虫が食べているキノコは大丈夫
- × 地味な色のキノコは大丈夫

## ✓ 毒キノコ食中毒を防ぐポイント

防御1 はっきり食べられることがわかっているキノコだけ

を採りましょう&食べましょう。(もらったキノコも同じです。)

防御2 少しでも不安のあるときは専門家に見てもらるか、

捨ててしまいましょう。(「自称名人」、「素人鑑別」は危険です)

防御3 安易なおすそ分けはやめましょう。

防御4 キノコ狩りや調理の時は毒キノコが混ざっていない

ことを確認しましょう。(絶対大丈夫と思っても食べる前には再確認!!)



○ 平成7(1995)年～令和2(2020)年のキノコ食中毒発生状況

	合計	H7～ H18	H20	H22	H23	H27	H28	H30	R2
ツキヨタケ	11	10				1			
カキシメジ	10	9	1						
クサウラベニタケ	14	9		3	1				1
イッポンシメジ	1	1							
シロタマゴテングダケ	2	2							
ニガクリタケ	2	2							
ツチスギタケ	4	4							
ドクツルタケ	3	2	1						
材木ダトマヤコ	1	1							
スギタケ	1		1						
複合	2	2							
種類不明	12	8		1			1	1	1
合計	63	50	3	4	1	1	1	1	2

※ 平成7(1995)年～令和2(2020)年栃木県の食中毒発生状況

406件(キノコによる食中毒63件(15.5%))