

報道関係各位

平成 28 年 10 月 4 日

簡単に見分けられると思わないで！

## キノコ狩り、「食べられる」と思ったら毒キノコ！？ 毒キノコによる食中毒にご注意を。

キノコ狩りの際に、食べられる種類と間違っ毒のある種類を採って食べてしまい、食中毒を起こして入院したり亡くなったりする例が後を絶ちません。毒キノコと食用キノコを取り違える理由や、取り違えを避けるにはどうすればよいか、などについてご紹介します。



ソースは  
こちら

政府広報オンライン お役立ち記事

「キノコ狩りや山菜採りなどで  
毒のあるキノコや山菜などに  
うっかり食べると食中毒に」

<http://www.gov-online.go.jp/useful/article/201609/2.html>

## 1 毒のあるキノコで、どのくらい食中毒が起きているの？

10年間に約1,500人が食中毒を起こし、うち5人が亡くなっています。

山野に自生するキノコを摘み、好みに応じて調理して味わう——そんな自然の恵みの楽しみ方があります。一方、人体に有毒な成分を含む危険な種類——毒キノコを誤って食べて食中毒を起こす事例が毎年のように起きています。

平成18年(2006年)から平成27年(2015年)までの10年間で約1,500人が毒キノコのために食中毒を起こし、うち5人が亡くなっています。

キノコなどによる食中毒の発生状況(平成18~27年)

	事件数	患者数	死亡数
毒キノコ	494件	1,476人	5人
その他の有毒植物	202件	963人	8人
合計	696件	2,439人	13人

※「有毒植物」には、ジャガイモ(21件、患者数411人、死亡0人)も含まれています。

参考情報

厚生労働省

「毒キノコによる食中毒に注意しましょう」

[http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryuu/shokuhin/kinko/index.html](http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/kinko/index.html)



症状は、食べた部分の有毒成分や量などによって異なりますが、主な症状としては、おう吐・

下痢・腹痛などの消化器系の障害や、瞳孔の収縮・発汗・手足のしびれ・意識の混濁などの神経系の障害などが挙げられます。重症の場合は、脱水症状、けいれん、呼吸困難などを起こして亡くなることがあります。

参考情報

厚生労働省「健康・医療」>食品> 行政機関向け情報 > 監視指導等に関する通知 平成 28 年度」>2016 年 04 月 01 日掲載「食中毒対策の推進について」

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinzenbu/000120186.pdf>

## 2 毒キノコによる食中毒を防ぐには？

安全だと確信できないものは、  
「採らない！」「食べない！」「売らない！」「人にあげない！」

**安全に食べられると確実に判断できないものは、**

**絶対に、採らない、食べない、売らない、人にあげない**

安全に食べられるかどうか不確かなものは食べないようにしましょう。また、他の人からもらったものに有毒種が混じっていて食中毒になった例もあります。食用かどうか不確かなものは人にあげない、人からもらったものも不安なときは食べない判断も大切です。

**体調が悪くなったらお近くの医療機関へ**

口に入れて強い苦味や舌のしびれなどを感じたら、すぐに吐き出してください。気づかずに食べて、後で体調が悪くなったときはすぐに近くの医療機関で診察を受けてください。

**園芸用の観賞植物の誤食にも注意しましょう**

観賞植物の中には食べると有毒なものがあります。そうした有毒種を家庭菜園や庭などに植えて誤食を招くことがあります。家庭菜園などでは、食用と園芸の種類が混じらないようにし、何を植えたのか分かるようにしておきましょう。

## 「毒キノコの見分け方」に誤解が！

### 簡単確実な見分け方はありません

有毒成分を持つ毒キノコには、食用になる種類とよく似た見かけを持つものがあり、それが誤食・食中毒の背景にあります。

多少の知識や経験があるからといっても、毒キノコを簡単に見分けられるわけではありません。同じ人間でも一人ひとり顔立ちや体つきが異なるように、キノコや植物にも個体差があります。見る角度や光の状態によっても、見え方は異なります。いま目の前にあるキノコが、図鑑などに載せられた有毒種の写真と微妙に違って見えるからといって、その種類が別種とは限りません。

キノコ狩りに豊富な経験を持つ人でさえ、誤って毒キノコを食べ、食中毒を起こしています。慣れた人でも常に慎重な判断を心掛け、少しでも不安が残る場合は、絶対に採取しないようにしましょう。

まして知識や経験の浅い人は、自分の判断だけでキノコを採取したり食べたりすることは、絶対に避けてください。

### 見分け方の誤解にご注意を！

毒キノコの見分け方について様々なことが云われていますが、明らかな誤解も少なくありません。例えば次のような「毒キノコの見分け方」は、正しくありません。絶対に信じないでください。

## 「毒キノコの **誤った** 見分け方」の例

毒キノコの見分け方や食べ方などについて、  
様々な誤解、誤った言い伝えなどがあります。

### 誤解その1

#### 茎が縦に裂けるキノコは食べられる

**本当は**

毒キノコにも、茎が縦に裂けるものがあります。  
(クサウラベニタケ、カキシメジ、ニガクリタケ、ドクササコ、コレラタケなど)

### 誤解その2

#### 毒キノコは派手な色をしている

**本当は**

毒キノコにも地味な色のものがありますし(ドクササコなど)、食べられるキノコにも派手な色のものがあります(真っ赤なタマゴタケなど)。

### 誤解その3

#### 虫が食べるキノコは、人間も食べられる

**本当は**

虫やナメクジは、毒のあるドクツルタケも平気で食べます。

### 誤解その4

#### 毒キノコは、ナスと一緒に煮ると毒が消える

**本当は**

科学的根拠はありません。

### 誤解その5

#### 毒キノコは、塩漬けすれば食べられる

**本当は**

ドクツルタケなどテングタケ属の毒キノコは、塩漬けしても毒は消えません。

## 関連リンク

厚生労働省「毒キノコによる食中毒に注意しましょう」

[http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryuu/shokuhin/kinoko/](http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/kinoko/)

厚生労働省「自然毒のリスクプロファイル」

[http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryuu/shokuhin/syokuchu/poison/index.html](http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/poison/index.html)

あしたの暮らしをわかりやすく  
**政府広報オンライン**

🔍 政府広報オンライン 検索

<http://www.gov-online.go.jp/>

国の行政情報に関するポータルサイト「政府広報オンライン」では、毎日の暮らしに役立つ情報、重要な施策の広報キャンペーンを紹介しています。

- フェイスブック公式アカウント <http://www.facebook.com/gov.online>
- ツイッター公式アカウント [https://twitter.com/gov\\_online](https://twitter.com/gov_online)
- 政府広報アプリ <http://www.gov-online.go.jp/pr/media/app/index.html>  
政府広報オンラインのコンテンツから電子書籍化。スマホやタブレット端末などで、まとめて読めます。
- 政府インターネットテレビ <http://nettv.gov-online.go.jp/>  
政府の動きや重要政策から暮らしに役立つ情報までをご紹介します動画専用サイトです。

**【本件に関するお問い合わせ先】**

内閣府 政府広報室 電話 03-3581-7026(直通)