

夏～秋は毒キノコによる食中毒に注意しましょう！

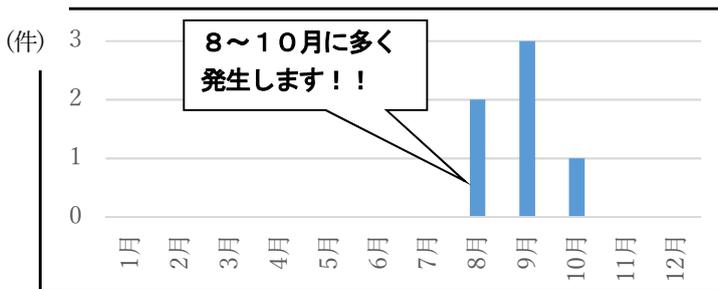
栃木県内では、毎年夏から秋にかけて、毒キノコによる食中毒が多く発生しています。キノコの毒には非常に強いものがあり、場合によっては、重篤化し、死亡することもあります。



- 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間違えて食べてしまったなど、いわゆる誤食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

栃木県内では平成 25 (2013) 年から令和 4 (2022) 年 (9 月時点) までのうち (約 10 年)、6 件のキノコ食中毒が発生し、患者は 24 名で、死亡例も確認されています。



平成 25 年～令和 4 年 栃木県内でのキノコ食中毒の発生件数 (月別)

※過去のキノコ食中毒死亡例 (宇都宮市を含む)

シロタケ	1名 (H10(1998)年 1名)
ニガクリタケ	1名 (H13(2001)年 1名)
ドクツルタケ	1名 (H16(2004)年 1名)
種類不明	1名 (H15(2003)年 1名)
種類不明	1名 (R2(2020)年 1名)

キノコの毒は、**加熱調理しても分解されません！**



“キノコの毒を消す調理法”と言われるもののほとんどは迷信です。

こんな話は大まちがひ!!

ナスと混ぜて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 → ×

✓ 毒キノコによる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、

思い切って捨てましょう。(「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

ことを十分に確認しましょう。(絶対大丈夫と思っても食べる前には再確認!!)



○ 平成25(2013)年～令和4(2022)年 栃木県内でのキノコ食中毒発生件数（種類別）

	合計	H27	H28	H30	R2	R4
ツキヨタケ	2	1				1
クサウラベニタケ	1				1	
種類不明	3		1	1	1	
合 計	6	1	1	1	2	1

※宇都宮市を含む