

毒キノコに



ご注意ください。

キノコ採りのシーズンには、毒キノコによる食中毒が増加します。食べられるキノコと毒キノコが混じって生えていることがあります。十分注意してください。

見分けられますか？



毒 ツキヨタケ

- 山形県で最も中毒が多い。
- 柄を縦に裂くと芯の部分に**黒褐色から暗紫色のしみ**がみられる。まれに、しみが分かりにくいものがあるので注意が必要。
- 傘の付け根につばのようなでっぱりがある。



ムキタケ(食)

ツキヨタケ(毒)

ヒラタケ(食)

毒 クサウラベニダケ

- 雑木林や松の混在する林内に点々と生える、または群生する。
- 傘は薄いねずみ色、淡黄灰色、茶色のものもある。絹糸状の光沢が特徴。



クサウラベニダケ(毒)

ウラベニホテイシメジ(食)



猛毒キノコ「カエンタケ」にご注意を！

猛毒

カエンタケ

- 表面がオレンジ色や赤色で「火炎」のような形。
- 毒性が非常に強い。
- 触れるだけで皮膚に炎症を起こす。
- 決して**食べたり触れたりしないで**ください。



出典：厚生労働省HP

食中毒を防ぐために

- 確実に**食べられるとわかるものだけ**採りましょう。
- **毒キノコと食用キノコが混じって生えている**ことがあるので、採る際は慎重に！
- いただきものでも食用と判断できない場合には**食べない選択**を！



提供：山形県衛生研究所

食用と確実に判断できないキノコは

採らない！食べない！売らない！譲らない！



山では、キノコ採りに夢中になるあまりクマと遭遇したり遭難したりなど危険がいっぱいですので、併せて十分ご注意ください。