

そのきのこ 大丈夫ですか？

例年、有毒きのこによる **食中毒** が発生しています

わからないきのこは
採らない 食べない 売らない あげない

※写真はツキヨタケの群生です

誤った言い伝えや迷信を信じず、食べられるきのこの特徴を完全に覚えましょう！
毎年採って食べているきのこでも、同じ時期や場所に、類似した毒きのこが生えている場合があるので、もう1度よく確認しましょう。



ウラベニホテイシメジ



チャナメツムタケ



ムキタケ



毒 クサウラベニタケ

クサウラベニタケの特徴

- ① 傘の裏側(ヒダ)は初め白色、のちピンク(肉)色(ウラベニです)
- ② 柄は中空でもろい
- ③ 食後30分位から激しい嘔吐、下痢
- ④ ウラベニホテイシメジとの鑑別は難しい



毒 カキシメジ

カキシメジの特徴

- ① 傘の裏側(ヒダ)は白色で、傷つけると茶褐色のシミができる
- ② 食後30分位から激しい嘔吐、下痢
- ③ チャナメツムタケ、マツタケモドキなどと間違える



毒 ツキヨタケ

ツキヨタケの特徴

- ① 枯れたブナの木などに群生
- ② 柄は、ヒダのつけ根との境につば(エリマキ)様の隆起がある
- ③ 真ん中で割くと柄の断面に黒いシミがある(無いものもある)
- ④ ムキタケ、ヒラタケとの鑑別は難しい

