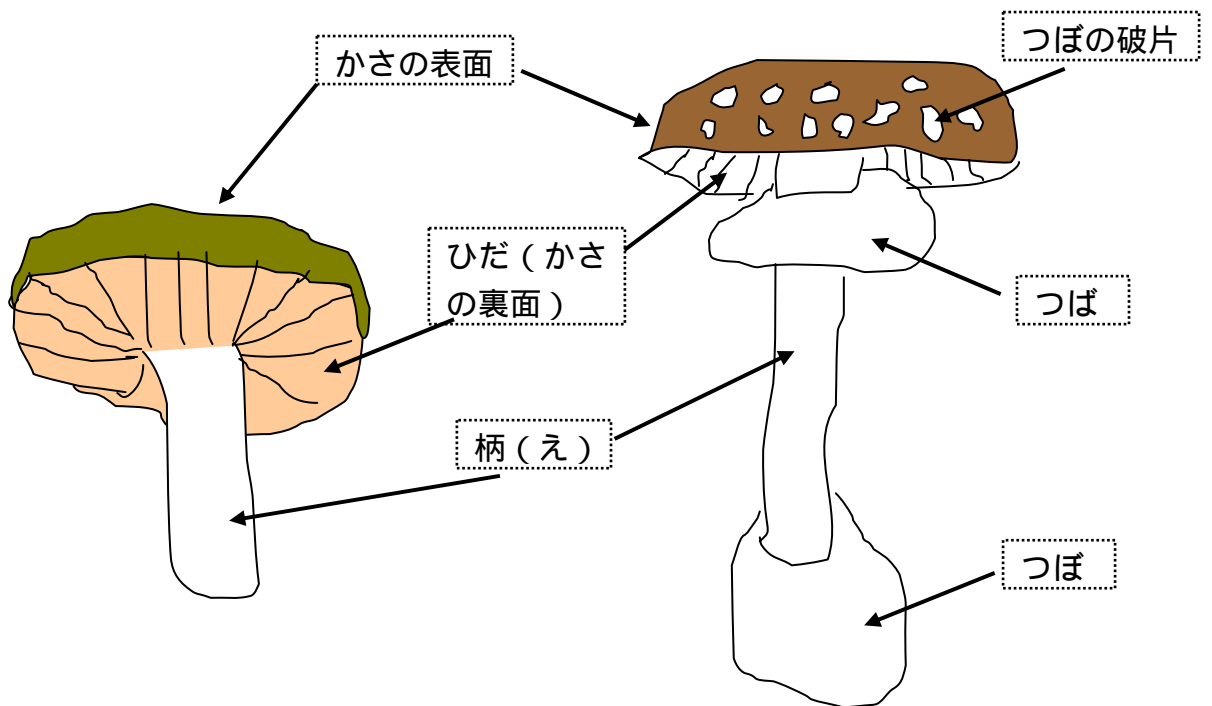


## 「毒きのこ」ってどんなもの？

### 1 きのこの種類

きのこは、図鑑によっては約1,000種類ほど掲載されているものもありますが、実際には、数千種類あるといわれていて、名前のわからないきのこが多数あります。

### 2 きのこの形態と各部の名称の一例



### 3 毒きのこによる食中毒防止のポイント

知らないきのこは採らない、絶対に食べない。

食べられるきのこの特徴をしっかり覚える。

「柄が縦に裂けるきのこは食べられる」等の誤った言い伝えや迷信を信じない。

#### 4 主な毒きのこ

##### クサウラベニタケ

間違えやすい食用きのこ ウラベニホテイシメジ



##### クサウラベニタケの特徴

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

##### カキシメジ

間違えやすい食用きのこ チャナメツムタケ



##### カキシメジの特徴

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

### ツキヨタケ



### 間違えやすい食用きのこ ムキタケ



#### ツキヨタケの特徴

枯れたブナの木などに群生

柄は、ひだのつけ根との境につば（エリマキ）様の隆起がある

真ん中で裂くと柄の断面に黒いシミがある（無いものもある）

ムキタケ、ヒラタケとの鑑別は難しい

### ドクヤマドリ



かさの裏面は微小管孔  
（スポンジ様）

#### ドクヤマドリの特徴

標高 1800 ~ 2000m の針葉樹林内に散在（県内では主に八ヶ岳山麓、浅間山周辺）

かさは淡黄褐色ビロード状で、かさの裏は微小管孔で黄褐色、傷つくと弱く青変

食後 4 ~ 5 時間で不快感、下痢、嘔吐

ヤマドリタケモドキなどと間違える

## ネズミシメジ



## 間違えやすい食用きのこ シモフリシメジ



### ネズミシメジの特徴

- かさは初め円錐形で、生長しても中心部は突出したままである（とんがった感じ）
- かさの表面は灰白色で、中心部は黒色に近く、放射状の繊維紋をつける
- ひだは灰白色で、柄は白色
- シモフリシメジとの鑑別は難しい

\* その他注意が必要な主な毒きのこ

## テングタケ



### テングタケの特徴

- かさは生長すると径4～25cm、まんじゅう形からやや平らに開く、表面は灰褐色から茶褐色で、白色のつぼの破片を多数散りばめ、周辺には放射状の溝線がある
- ひだは白色、柄は白色で根元がふくらみ、つぼの跡が輪状に残る、つばは白色
- カラカサタケと間違えた事例がある

### ニガクリタケ



### 間違えやすい食用きのこ クリタケ



#### ニガクリタケの特徴

かさは径2～5cm、まんじゅう形から平らに開く、硫黄色で中央はやや黄褐色  
ひだはオリーブ色のち紫褐色、柄はかさと同色  
猛毒、激しい嘔吐、下痢、けいれんなど、死亡事例あり  
クリタケと間違える

### ドクツルタケ



#### ドクツルタケの特徴

全体的に白色、かさは初め円錐形で生長すると扁平に開く、表面は白色  
ひだは白色、柄は白色で上部につばがあり、根元はふくらみ大きなつぼがある  
猛毒、食べて10～20時間後に激しい腹痛、嘔吐、下痢、腎臓障害などが起こり、死亡事例あり