

# 秋の味覚にご注意を！ キノコを安全に美味しく食べるために

本格的な秋を迎え、キノコの美味しい季節となりました。

でも、キノコを食べる際には、ご注意！キノコによる食中毒が、毎年発生しています。

ここでは、野生のキノコの採取や、家庭で食べる際に気を付けておきたいポイントをご紹介します。

**食べられそうに見えますが、すべて毒キノコです！**



**絶対に**

食用キノコと判断できないキノコは

**採らない！ 食べない！ 売らない！ 人にあげない！**

- ① 家庭の食事で、食用キノコと外見が似ている野生の毒キノコを、間違っ  
て食べてしまうケースが多く見られます。
- ② 毒キノコと食用キノコの見分け方は容易ではありません。  
毒キノコの見分け方や、調理法によって食べられるといった、様々な言い  
伝えを信じてはいけません。  
(例、ナスと一緒に料理すると食べられる)
- ③ 国や地元の自治体が出している情報を参考に、食べられるかどうか分から  
ない野生キノコは、採らない、食べない、売らない、人にあげないよう  
にしましょう。
- ④ 万が一、野生のキノコを食べて体調に異常を感じたら、直ちに病院で受診  
してください。

毒キノコのほかにも、スイセンやコルチカム（和名：イヌサフラン）等を  
野菜等と間違っ  
て食べてしまい、食中毒となる事例もありますので、十  
分ご注意ください。