

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！



写真：厚生労働省HP

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
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。