

# 毒きのこに注意！

きのこ採りシーズンには、毒きのこによる食中毒が増加します。  
食べられるきのここと毒きのこが混じって生えていることがありますので、  
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。
- 石づき（きのこの柄）を縦に裂くと芯の部分に**黒褐色から暗紫色のしみ**が見られる。まれに、しみが分かりにくいものがあるので注意が必要。
- ひだの付け根につば様の隆起帯あり。

### 毒 クサウラベニタケ

- 雑木林やマツの混在する林内に、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。



写真提供：山形県衛生研究所

# 猛毒きのこ「カエнтаケ」にもご注意を！

## 猛毒 カエнтаケ

- 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、触ったり**しないでください。

※その名のとおり、表面がオレンジ色や赤色で「火炎」のような形をしています。



出典：厚生労働省HP



写真提供：山形県村山保健所

山では、きのこ採りに夢中になるあまり、クマとの遭遇や遭難など危険がいっぱいですので、併せて十分注意してください。

## ワンポイント情報！

### ～エコバッグは定期的に洗濯しましょう～

買い物用のエコバックは、使い方に注意しないと購入した食品を汚染してしまうおそれがあります。

次の点に気をつけ、食中毒を防ぎましょう！

- ・肉や魚介類はポリ袋などに包む
- ・持ち運びはできるだけ短い時間で行う
- ・帰宅後はすぐに冷蔵庫に移す
- ・細菌の増殖を防ぐため、エコバックは定期的に洗濯する

