

秋の毒キノコに注意を
あやしいものは採らない！ 食べない！

秋の山歩き、気持ちのよいものですね。でも、あやしいキノコは採らないで。毎年、全国で毒キノコによる食中毒が発生しています。富山県でも昨年、4人がツキヨタケを食べて発症しました。注意しましょう。

10年間で約900人が中毒に

毒キノコによる食中毒はおそらく皆さんが想像している以上に発生しています。昨年2020年は全国で28件の食中毒が起き74人が症状に見舞われ、うち1人は亡くなりました。2011年からの10年間で計327件、877人の患者が発生し3人も亡くなっているのです（厚生労働省調べ）。

たとえば、ツキヨタケはブナ、イタヤカエデに生える毒キノコですが、ヒラタケやムキタケ、シイタケに間違われやすく、富山県でも数多くの食中毒事故につながっています（表参照）。食後30分から1時間程度で嘔吐や下痢、腹痛などの症状に見舞われます。幻覚けいれんを伴う場合もありますが、翌日から10日程度で回復します。

東京都の事例では、10年以上のキノコ採取歴を持ち、ツキヨタケの毒性や形態について知識があった人が、ヒラタケと間違えて食べてしまい救急搬送されたそうです。区別するのは非常に

難しいのです。

クサウラベニタケも、ウラベニホテイシメジやホンシメジ、ハタケシメジに似ており、食後20分から1時間程度で嘔吐や下痢、腹痛を引き起こします。そのほか、テングタケ、ニセクロハツ、ニガクリタケ等、計19種類の毒キノコについて、厚生労働省は詳しく注意点を示しています。

かつてよく食べられていたスギヒラタケは、腎機能障害を持つ人が食べると急性脳症を起こし死に至る場合もあることが2004年に判明しました。厚生労働省は食用としないように情報を出しつつ詳しい調査を進めたところ、腎機能に異常のない人の発症も確認しました。同省はその後、食べないように繰り返し注意喚起しています。

残念なことに、野生キノコの見分け方については誤った情報が数多く流れています。「茎が縦に裂けるキノコは食べられる」「毒キノコは派手な色をしている」「虫が食べるキノコは、人間も食べられる」「ナスと一緒に煮ると毒が消える」などの情報はすべて間違いです。

厚生労働省や農水省は、食用と確実に判断できないキノコについて「採らない！ 食べない！ 売らない！ 人にあげない！」と呼びかけています。

冬から春には、有毒植物の事故も

キノコだけでなく、有毒植物を山菜や野菜と間違えて食べる人も後を絶ちません。冬から春にかけては、スイセンやスノーフレック、タマスタレなどをニラやノビルと間違えて食べる事故が多発します。有毒植物を食べると嘔吐や下痢、頭痛などの症状に見舞われ、死亡例もあります。キノコと同様に、食用と確実に判断できない場合には「採らない！ 食べない！ 売らない！ 人にあげない！」が大切です。

富山県内での毒キノコによる食中毒発生状況

年	発生件数	患者数	原因キノコ	発生場所
2004年	2	6人	イッポンシメジ、ドクササコ	氷見市、平村
2005年	1	3人	ツキヨタケ	富山市
2006年	1	2人	ツキヨタケ	黒部市
2010年	1	4人	ツキヨタケ	小矢部市
2012年	5	15人	オオワライタケ、ツキヨタケ、種別不明のキノコ	黒部市、南砺市、富山市
2013年	3	4人	種別不明のキノコ、ツキヨタケ	富山市、氷見市
2014年	2	6人	ツキヨタケ(1件は推定)	砺波市、射水市
2020年	1	4人	ツキヨタケ	上市町

出典：厚生労働省、農水省、富山県資料



まつなが わき
松永 和紀

科学ジャーナリスト。京都大学大学院農学研究科修士課程修了。新聞記者として10年間勤めたのち独立。食品の安全性や環境影響について執筆や講演活動が続けている。2021年7月より内閣府食品安全委員会委員。
※本記事は所属する組織の見解を示すものではなく、個人として執筆しています。