

きのこ食中毒にご注意ください！

山形県では全国でも毒きのこ食中毒発生件数が多く、その原因の半数以上をツキヨタケが占めます。

ツキヨタケを縦に裂くと、軸の付け根に「黒いしみ」が見られますが、しみがないもの、分かりにくいものもあり、確実な見分け方はありません。



毒きのこ食中毒予防のポイント！

- ①天然きのこには毒があるものがたくさんあり、確実な見分け方ありません。
知識がない人は天然きのこを採らないようにしましょう。
- ②食べられるきのこ、それによく似た毒きのこが混じって生えていることがあります。
- ③「知らないきのこは採らない、食べない、人にあげない」を心がけてください。
- ④「縦に裂けるきのこは食べられる」「毒きのこは美しい」「虫の食べたきのこは食べられる」などの言い伝えは、科学的根拠のない迷信です。