

野生キノコの採取にあたっての注意点！



近年、アウトドアや山登りがブームとなっており、野生のキノコを見る機会も増えています。これからの季節、キノコは秋の味覚の代名詞でもあり、楽しみにしている方も多いかと思われます。一方、毒キノコか食べられるキノコかを判別することは簡単ではなく、野生キノコによる食中毒が毎年発生しています。

食用のキノコと確実に判別できないキノコは、**絶対に採らない！食べない！売らない！人にあげない！**ようにしましょう

猛毒キノコである「カエンタケ」にご注意！

カエンタケは触るだけでも炎症を起こし、食べると死亡する場合もあり、仙台市内においても発生が確認されています。

平成12年には、食用のベニナギナタタケと誤認し、自宅で調理したものを食べて、死亡した事例もあります。もし見つけても、決して触ったり食べたりしないようにしてください。

名称	カエンタケ (Podostroma cornu-damae) ニクザキン科ツノタケ属
形と色	表面はオレンジ色から赤色で、細長い円柱状または棒状。中は白く、硬い。土から手の指が出ているように群生または単生する。
発生時期	夏から秋
発生場所	ブナ、コナラなどナラ類などの広葉樹林の地上に群生して発生する。
症状	食後30分から、発熱、悪寒、嘔吐、下痢、腹痛、手足のしびれなどの症状を起こす。2日後に、消化器不全、小脳萎縮による運動障害など脳神経障害により死に至ることもある。



出典：「自然毒のプロファイル」(厚生労働省ホームページ)

!一部地域で、野生キノコから放射性物質が検出されています。

キノコ狩りをする場合は、放射性物質のモニタリング検査結果や各種制限などの情報を、宮城県のホームページでご覧いただくほか、最寄りの自治体に直接お問い合わせをしていただくなどしてご確認いただき、十分な注意を払ってください。

～放射性物質検査を行う場合には～

- 自家消費のために採取したキノコ（流通品や出荷・販売目的のものは除く）
仙台市では、各区役所などで市民持ち込み食品の放射性物質の簡易測定を行っています。
- 出荷・販売目的のために採取したキノコ
民間の検査機関にご相談ください（仙台市では検査を行っていません）。

!平成26年9月24日付けで「仙台市産野生きのこ」に対して国から出荷制限指示が出されました。**仙台市内で「野生きのこ」を採取した場合には出荷・販売をしないようお願いいたします。**