

スギヒラタケに注意

スギヒラタケは県内ではスギワカイ、スギカヌカ、スギカノカ等と呼ばれ、食用きのことして食べられてきました。

ところが平成16年にスギヒラタケを食べたことにより急性脳症を発症した報告例が東北、北陸、中部地方を中心に相次ぎました。

当初は、腎臓の機能が低下している人が発症すると考えられていましたが、健常者の発症・死亡事例も確認されたため、**全ての人に対し、スギヒラタケを食べないよう注意喚起をしています。**

原因成分は現在も不明ですが、スギヒラタケは脳症の原因となる毒成分を含んでいるという研究結果が得られています。
(農林水産省委託研究)



スギヒラタケ(食注意(毒成分不明))

猛毒のカエントケに注意

表面がオレンジや赤色で指のような形をしたカエントケ。鮮やかな色で、つい、手に取りたくなるようなきのこですが、**カエントケは触るだけでも炎症を起こし、小指大のものを食べただけで死に至る恐れがある、猛毒なきのこです。**

宮城県内でも数年前から公園等で発生が確認されているため、注意が必要です。



カエントケ(毒)

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や切株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。
その他	自宅で調理したものを食べ、死亡した事例あり(平成12年)

まちがえやすい毒きのこ

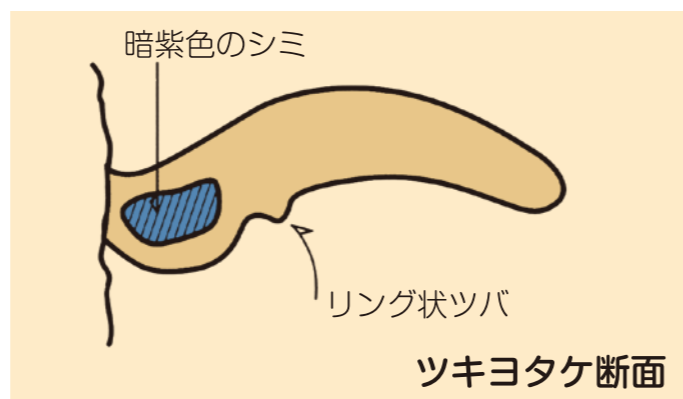
1. ツキヨタケ(毒) と ムキタケ(食) 及び ヒラタケ(食)



ツキヨタケ(毒)



ムキタケ(食)



ツキヨタケ断面



ヒラタケ(食)

2. クサウラベニタケ(毒) と ウラベニホテイシメジ(食)



クサウラベニタケ(毒)



ウラベニホテイシメジ(食)

3. ニガクリタケ(毒) と クリタケ(食)



ニガクリタケ(毒)



クリタケ(食)

見分け方

1. ツキヨタケ(毒)とムキタケ(食)及びヒラタケ(食)

種類	ツキヨタケ(毒)	ムキタケ(食)	ヒラタケ(食)
形態			
根本のシミ	暗紫色のシミ	なし	なし
ヒダのつけ根	リング状のツバ	なし	なし
発光性	あり(夜間発光)	なし	なし
その他	(傘)若いときは黄褐色。成熟すると紫褐色～暗紫褐色	表皮はビロード状でむきやすい	人工栽培され、市場で販売されている

見分け方のポイント

ツキヨタケ(毒)は、真っ二つに割ると、根元に黒いシミがあるので、ムキタケ(食)やヒラタケ(食)と容易に区別がつけられる。また、発光する特徴があるが、光は弱く、暗闇の中では識別に役立つほどではない。

2. クサウラベニタケ(毒)とウラベニホテイシメジ(食)

種類	クサウラベニタケ(毒)	ウラベニホテイシメジ(食)
形態		
外観	全体的にきゃしゃ	大型で、全体的にしっかりしている
傘表面	ろうをひいたような感じ	絹光沢の白い繊維紋あり微細なかすり模様あり
茎内部	中空で、フカフカし、柔らかい。もろく折れやすい。	充実し、弾力性がある。

見分け方のポイント

クサウラベニタケ(毒)は茎が中空できゃしゃなのに対して、ウラベニホテイシメジ(食)は大型で、茎がしっかりと充実している。また、ウラベニホテイシメジ(食)には傘に粉をふいたような繊維紋がある。

3. ニガクリタケ(毒)とクリタケ(食)

種類	ニガクリタケ(毒)	クリタケ(食)
形態		
傘の色	中心部以外レモン色	茶褐色(くり色)
味	強い苦味(生) ※加熱すると苦味がなくなることもある。	なし

見分け方のポイント

ニガクリタケ(毒)は嘔吐と強い苦味があるので、クリタケ(食)と容易に区別がつけられる。