

！毒キノコに注意！

毎年、有毒な野生キノコによる食中毒が発生しています。
令和元年から令和6年までに日本全国で、年間9～28件のキノコ食中毒事件、年間27～74人のキノコ食中毒患者が発生しています。

毒キノコによる食中毒防止5か条

1. 食用と判断できないキノコは、「採らない」「食べない」「売らない」「人にあげない」を必ず守る。
2. キノコを採る際は、有毒キノコが混入しないように注意する。
3. 「言い伝え」は、信じない。



- ・柄が縦に裂けるものは食べられる。
- ・地味な色をしたキノコは食べられる。
- ・虫が食べているキノコは食べられる。
- ・干して乾燥すれば食べられる。 等

全てウソ！

4. 図鑑の絵やインターネットの写真に当てはめ、勝手に鑑別しないようにする。
※インターネットの画像検索でも確実に鑑別することはできません。

令和5年9月、採取したキノコを調理して食べた家族4名が、錯乱、意識もろう、嘔吐、痙攣、倦怠感等の症状を起こし、緊急搬送され、4名中2名が入院しました。

4名はインターネットの画像検索機能で食用の可否を調べながら、キノコ採取をしましたが、採取したキノコは毒キノコの「テングタケ」でした。



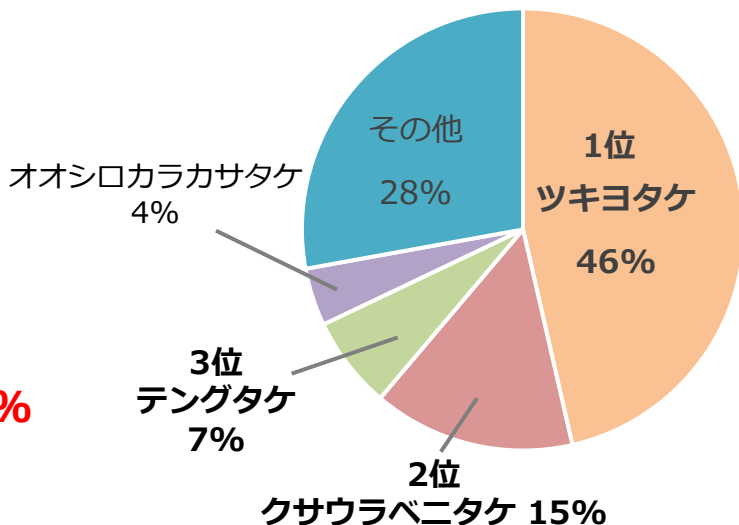
5. 食用のキノコであっても、生の状態で食べたり、一度に大量に食べると食中毒になるものがあるので注意する。

食中毒の原因となったキノコ

キノコ種類別食中毒発生件数 (平成27年～令和6年)

- ・ツキヨタケ (110件)
- ・クサウラベニタケ (35件)
- ・テングタケ (16件)

の3種で全体 (237件) の約70%



ツキヨタケ（毒）



毒

かさ	半円形で未熟なキノコは黄褐色、成長すると紫褐色～暗褐色
柄	ヒダとの境にリング状の隆起帯がみられる。縦にさくと黒色のシミがある。
発生場所	ブナなどの広葉樹の枯れ木



食



毒



毒



毒

リング状の隆起帯

柄の断面の部分に黒いシミ

ムキタケ

ツキヨタケ

← 食用のシイタケやムキタケと似ているため、誤食による食中毒が多く発生しています。

テングタケ（毒）



毒

イボが落ちていることがあり、テングタケとは思わず、誤って食べて食中毒が起こることがあります。

かさ	灰褐色～オリーブ褐色で白色のイボ有り。
柄	上部に膜質のツバ、根元にリング状のツボ有り。
発生場所	広葉樹林の地上

クサウラベニタケ（毒）



毒

クサウラベニタケ

かさ	灰色～黄土色、わずかに光沢がある。
ヒダ	初め白色、成長するとピンク色
発生場所	広葉樹林や混生林の地上

食用のシメジ類やウラベニホテイシメジと似ているため、誤食による食中毒が発生しています。



食

ホンシメジ



食

ウラベニホテイシメジ

簡単には見分けられません！

6～7年のキノコ採取歴がある人が鑑定を誤り、ホンシメジと間違えてクサウラベニタケを食べ、食中毒となった事例があります。

画像出典：東京都保健医療局 東京都の食品安全情報サイト 食品衛生の窓「キノコの話」

令和7年度(第1回)食の安全都民講座（オンライン配信）

毒キノコによる食中毒予防について楽しく学べる4本の動画をお届けしています。

【配信期間】令和7年8月1日（金曜日）から令和7年10月31日（金曜日）まで

食の安全都民講座 気になるキノコ講座

検索