

食べもの暦 第1号

東京都多摩府中保健所

食品衛生担当 府中市宮西町1-26-1

TEL 042-362-2334

武蔵野三鷹地域センター

食品衛生担当 武蔵野市西久保3-1-22

TEL 0422-54-2209

多摩府中保健所ホームページにも掲載中！

多摩府中 食べもの暦

検索

令和7年8月発行

きのこ

森林のほか、道端や公園などの身近な場所でも見かけることのある「きのこ」。夏の終わりから秋にかけては、有毒な野生のきのこによる食中毒が多く発生する時期でもあります。

野生のきのこ

食用になるものや生薬になるものがある一方、毒成分を持つきのこもあります。万が一、野生のきのこを食べて体調に異常を感じたら、直ちに医療機関を受診してください。



きのこによる食中毒

野生のきのこを原因とする食中毒は、毎年全国で発生しており、令和6年は19件発生しました。そのうち10件がツキヨタケを原因（推定含む）とするものでした。また、ドクツルタケ（推定）を原因とする死亡事例も発生しています。



令和5年に都内で発生したテングタケによる食中毒は、きのこに詳しくない方が、インターネットの画像検索機能で鑑別をして、食べられるものと自己判断したことが原因でした。

テングタケとイボテングタケ



×テングタケ



×イボテングタケ

症状：腹痛、おう吐、下痢、けいれん等

特徴：カサの表面に白色のイボがある。
柄の上部に膜質のツバ、下部にリング状のツボがある。

※イボがカサから落ちていることがあり、テングタケ又はイボテングタケと思わず、食べて食中毒になることがあります。

写真：東京都健康安全研究センター



国内の生しいたけ生産量は、約63,000トンでした（令和5年）。生産量が一番多いのは次のどの都道府県でしょうか？

①北海道 ②長野県 ③徳島県

答えは裏面へ



食べられる？～その植物、本当に大丈夫？～



令和7年5月、都内でバイケイソウによる食中毒が発生しました。きのこと同様に植物にも、食用や薬用として利用されるものがある一方で、有毒な種類も数多く存在します。中には、誤って食べると死に至るものもあります。ここでは、食用と間違いやすい有毒植物の例を紹介します。

①バイケイソウとオオバギボウシ（ウルイ）



×バイケイソウ



○ウルイ

症状：おう吐、下痢、血圧降下、けいれん等

特徴：①芽出し期は、ウルイの葉は巻いており、バイケイソウの葉は折りたたまれている。②ウルイの葉脈は主脈から側脈が出るが、バイケイソウの葉脈は並行である。

※芽出し期の鑑別は非常に難しい。

②スイセンとニラ



×スイセン



○ニラ

症状：おう吐、下痢等

特徴：①ニラは特有の臭いがあり、スイセンの葉に匂いはありません。②スイセンはニラに比べ、葉の幅が広い、草丈が高い、葉が厚い。

写真：東京都健康安全研究センター

重要!

食用の植物・きのこと確実に判断できないものは、絶対に採らない! 食べない! 売らない! 人にあげない!

※インターネットの画像検索機能でも確実に鑑別することはできません。

「スキマバイト」に関するアンケート調査にご協力をお願いします



昨今アプリを利用して応募する、数時間程度の単発アルバイト、いわゆる「スキマバイト」を行う人が増えています。当保健所では、食品を扱うスキマバイトに関するアンケート調査を実施しております。ご協力をお願いいたします。

※



回答はこちらから!



※回答所要時間：約5分

回答期限：令和7年10月31日まで



営業者向け



働く方向け

!



正解は③の徳島県です。

国内の生しいたけの生産量は、1位徳島県(約7,200 t)、2位岩手県(約4,300 t)、3位群馬県(約3,900 t)でした。

(林野庁「令和5年 特用林産基礎資料」より)