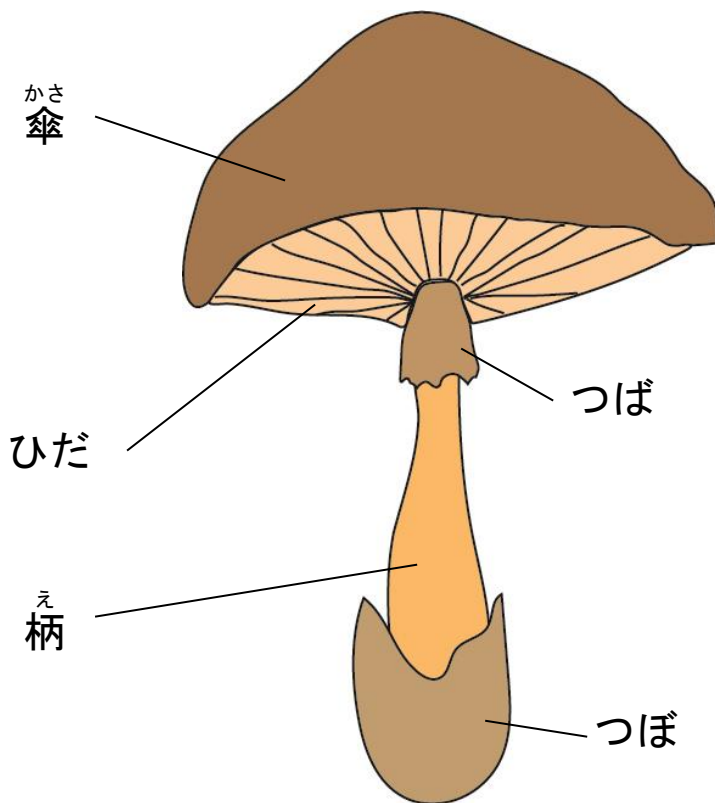


かんさつ キノコを観察してみよう！

食欲の秋・味覚の秋がやってきました。果物や穀物の中にも多くの種類が収穫の時期を迎えますが、キノコもその一つです。今回はキノコについて紹介します。

キノコとは・・・カビと同じ菌類で、森の枯れ木や落葉に含まれる有機物を分解し、吸収して成長・繁殖をします。キノコは種子ではなく、胞子をつくり子孫を残します。

きのこ 各部分の名前



日本には約4,000～5,000種のキノコが生息していると言われています。

そのうち約100種類が食用で、毒キノコは約40種類が知られていますが、詳しい数はわかっていません。まだ名前のないキノコもたくさんあると言われています。

(参照：林野庁 HP)

※キノコの種類によって、「つば」や「つぼ」がなかったり、

傘の形や「ひだ」の様子が異なっていたりします。



食べられないキノコ～毒キノコに注意！～

ハイキングなどアウトドアの最中にキノコを見つけたり、人からもらうことがあるかもしれませんが、食べられるキノコと食べられないキノコ(毒キノコ)を見分けることはとても難しく、毎年キノコによる食中毒が起きています。(左下の表)

発生年	件数	患者数
平成 27 年	37 件	94 名
平成 26 年	24 件	85 名
平成 25 年	36 件	106 名
平成 24 年	57 件	166 名
平成 23 年	37 件	98 名

食中毒の原因となるキノコ



ツキヨタケ
(シイタケ等と間違え)



クサウラベニタケ
(シメジ類と間違え)

※そのほかにもニガクリタケ、テングタケ、カキシメジ、ドクツルタケなどが食用と間違いやすい毒キノコとなっています。

ツキヨタケ写真・加工：出典：厚生労働省ホームページ

<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000142114.html>

キノコの毒は調理をしてもなくなりません。

誤って食べると、下痢や嘔吐、めまい、しびれといった中毒症状を起こし、最悪の場合は死にいたることもあります。

また、縦にさけるキノコは食べられるといった

間違った言い伝えもあるので、**確実に食べられるキノコとわかっているもの以外は絶対に食べないようにしましょう。**

間違えて食べてしまったら・・・

- ☠️ すぐに吐き出す
- ☠️ すぐに病院へ行く
- ☠️ 食べてしまったキノコは捨てずにおいておく (食中毒の原因がわかるため)

