

秋の食中毒

秋の行楽シーズンを迎え、毒キノコによる食中毒被害が相次いでいるそうです。今年は9月に雨が多かった上、残暑も厳しかったためキノコの生育が盛んだそうで、毒キノコの当たり年と言われています。

●食用と間違えやすい毒キノコの例



クサウラベニタケ

症状：食後 20 分～1 時間程度で嘔吐、下痢、腹痛など消化器系の症状を起こす。唾液の分泌、瞳孔の収縮、発汗などの症状も現れる。

間違えやすいキノコ：



ウラベニホテイシメジ



ホンシメジ



ハタケシメジ



ツキヨタケ

症状：食後 30 分～1 時間程度で嘔吐、下痢、腹痛などの症状を起こす。

間違えやすいキノコ：



ヒラタケ



ムキタケ



シイタケ

●昔からの迷信は信じてはいけません！

ナスと煮れば中毒は起こらない。→ナスに解毒作用はありません。

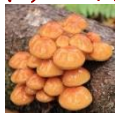
虫に食われていれば食べられる。→キノコを主食としている虫は、毒キノコも平気で食べています。



ニガクリタケ

症状：食後 3 時間程度で強い腹痛、激しい嘔吐、下痢、悪寒などの症状を起こす。重症の場合は、脱水症状、けいれんなどの症状が現れて死亡する場合があります。

間違えやすいキノコ：



ナメコ



クリタケ



ナラタケ



ナラタケモドキ

今年の春は有毒植物での食中毒事件が頻発し、秋は毒キノコの食中毒事件が多く発生しています！

出典：厚生労働省HP