

食用不適きのこ

「食用不適きのこ」とは

きのこは、種類が多く、食習慣の長い歴史の中で食毒の別が経験的に知られてきましたが、近年の科学的な研究によっても、なお、食毒不明のものが多くあります。また、これまで食用とされていたものやその近縁種による食中毒の発生が新たに報告されるなど、食毒の判別が極めて難しい種類のきのこが幾つ也存在します。

きのこ狩りを楽しむには、確実に食用きのこを判断できるものだけを採取することが大事です。

このため札幌市では、次に紹介する

- ① 類似種に区別しにくい毒きのこがあるきのこ
- ② 食べ合わせにより中毒を起こすきのこ
- ③ 消化不良を起こしやすいきのこ

を「食用不適」に分類して、市民の皆さんに食べないように呼びかけています。

オシロイシメジ

夏から秋、雑木林、草地などに群生する。よく似た仲間に中毒を起こす種があり注意が必要。

傘：径1.5～8cm、はじめ丸山形のち開いて扁平となる。純白色のち灰色から淡いわら色をおびる。

ひだ：白色で、柄に直生状に垂生し、密。

柄：白色で繊維質。



食用不適きのこ

ハイイロシメジ

晩秋、雑木林に輪生、または列をつくって群生する。消化が悪く下痢を起こしやすい。

傘：径6～15cm、はじめ半球状丸山形、のち開いて扁平となり、中央のくぼむものが多く、表面は灰白色、中央はわずかに濃い。

ひだ：白色で柄に垂生し、密。

柄：白色～灰白色で、根は太くふくらみ、内部はスポンジ状である。



ホテイシメジ

秋、雑木林やマツ、とくにカラマツ林に群生する。酒類を飲んで食べると悪酔状態になり、動悸が激しくなる。

傘：径3～9cm、はじめ丸山形、のち開いて扁平となり、中央部は浅くロータ状にくぼみ、帯黄褐色からしだいにネズミ色となる。

ひだ：白色ないし淡クリーム色をおび、柄に垂生し、やや疎。

柄：傘とほぼ同じ灰褐色で、根元がわずかに太まる。



食用不適きのこ

ツチスギタケ

春から秋、林内や、路傍、草地などに群生か束生する。時に、激しい下痢を起こすことがある。

傘：径2～8cm、丸山形から扁平に開く。表面は淡黄色～淡につけい色で、ササクレがある。肉は黄白色。

ひだ：淡黄色からのち褐色となり、柄に直生か上生し、密。

柄：繊維質で、傘と同色。ササクレにおおわれる。

※平成16年、札幌市内でツチスギタケを食べたことにより、1名がおう吐、下痢などの症状を呈する食中毒が起きた。



コガネタケ

夏から秋、路傍、草地などに群生する。時に、下痢やはき気を起こすことがある。

傘：径5～17cm、はじめ円錐形、のち丸山形から扁平となり、表面に黄金色で同じ色の粉をまとう。肉は淡黄色で緻密。

ひだ：黄白色～黄土褐色となり、柄に上生～離生し、密。

柄：傘とほぼ同色で、ときに縦すじのしわがある。つばは大きく膜質。

