

野や山の きのこハンドブック

【毒きのこの見分け方】



倒木に群生するタモギタケ

毒きのこに気をつけて！

札幌市は豊かな自然に恵まれており、近年、自然志向の高まりなどを背景に、春の山菜採りと並んで、秋にはきのこ狩りを気軽に楽しむ方が増えています。

しかし、きのこには食毒の区別が難しいものが多く、思い違いや昔からの誤った言い伝えを基に判断したためなどによって、不幸にも食中毒になる事例が後を絶ちません。

このハンドブックは、毒きのこについて正しい知識を身につけて食中毒を未然に防止していただくため、札幌近郊に自生するきのこの中で、“特に間違えやすい毒きのこ”を食用きのここと対比して取り上げ、また、「食中毒例の多い毒きのこ」や「食用不適きのこ」などを紹介しました。

皆さんの身近なところにおいて、お役立て下さい。

なお、このハンドブックに掲載したきのこは代表的なものに限られていますので、さらに知識を深めるには専門書などを参考にして下さい。

もくじ

毒きのこに気をつけて！	3
きのこによる食中毒の発生状況	4・5
きのこの基礎知識	6・7
食用きのこ間違えやすい毒きのこ	
タマゴタケ・ベニテングタケ	8・9
ハタケシメジ・クサウラベニタケ	10・11
ムキタケ・ツキヨタケ	12・13
クリタケ・ニガクリタケ	14・15
チャナメツムタケ・カキシメジ	16・17
ホンシメジ・イッポンシメジ	18・19
ヤマドリタケ・ドクヤマドリ	20・21
代表的な毒きのこ	
テングタケ	22
ドクツルタケ・シロタマゴテングタケ	23
タマゴテングタケ・タマゴタケモドキ	24
シャグマアミガサタケ・オオワライタケ	25
オオキヌハダトマヤタケ・クロトマヤタケ	26
スギヒラタケ（参考：よく似た食用きのこ：ウスヒラタケ）	27
幻覚性きのこ	
ヒカゲシビレタケ	28
食用不適きのこ	
オンロイシメジ	29
ハイイロシメジ・ホテイシメジ	30
ツチスギタケ・コガネタケ	31
ナラタケ（ボリボリ）のいろいろ	32
札幌市中央卸売市場で取扱う野生きのこ	33
代表的な食用きのこ	34・35

きのこ食中毒予防のポイント

- 知らないきのこは

“採らない” “食べない” “人にあげない”

- 誤った言い伝えを信じない。食用きのこを確実に覚える。
- 種類ごとに区別して持ち帰り、調理する前にもう一度確認する。

「きのこの迷信」は科学的根拠のない俗説です。絶対に信じないで下さい。

- ・縦によく裂ければ食べられる。
- ・地味なきのこは食べられる。
- ・虫が食っていれば食べられる。
- ・においが良ければ食べられる。
- ・ナスと一緒に煮れば食べられる。



食べて体に異常を感じたときは

- 速やかに医療機関で診察を受ける。
- 食べ残しを持参し、症状を医師に説明する。

調理するとき、食べるときには

- 老成したものや傷んだものは食べない。
- 調理前に、水に浸け置くなどにより虫出しする。
- 消化が悪いので食べ過ぎない。
- 調理時に十分加熱し、生の状態で食べない。

食べ過ぎに注意

天然のきのこの成分についてわかっていないことも多く、古くから食用とされてきたきのこが近年になって毒きのこに分類された事例もあります。食用きのこであっても、食べ過ぎないようにしましょう。

エキノコックス症にご注意

- 野山では沢水などの生水は飲まない。
- きのこと山菜などは、水道水でよく洗い、生で食べない。
- 野山に出かけたときは、よく手を洗う。

きのこ狩りもマナーが大切

- 他人の土地に勝手に入ったり、立ち入り禁止の場所に入ったりしない。
- 自然保護のため、根こそぎ採らない。また、生育初期のきのこ（幼菌）は採らない。
- 火気に注意する。ごみは必ず持ち帰る。



熊やマムシなどにも十分注意しましょう！！

きのこによる食中毒の発生状況

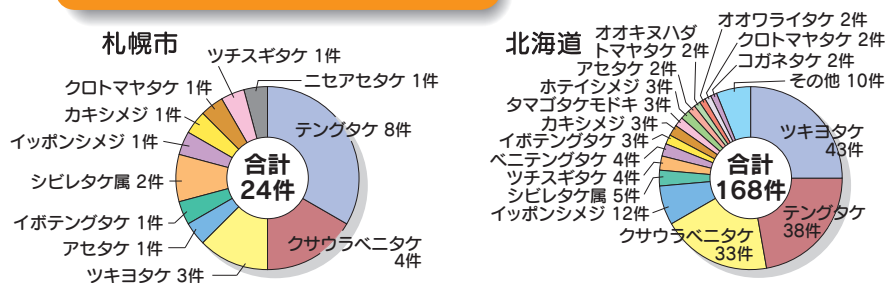
(昭和45年～令和3年までの過去52年間の累計)

発生件数

毎年、北海道（札幌市を含む）で数件の食中毒が発生しており、過去52年間で患者数が696名、うち死者数は5名（札幌市1名）である。

	発生件数	患者数	死者数	死者が発生した事例での原因きのこ
北海道	192	696	5	タマゴタケモドキ……3名 クロトマヤタケ……1名 (札幌市)
札幌市 (再掲)	28	90	1	種類不明……1名

原因となったきのこの種類



*種類（属を含む）が判明したもの（推定を含む）は、札幌市で28件中24件、北海道で192件中168件（同一事例で複数の種類のきのこが関与しているものあり）。

原因となった施設



札幌市での「きのこによる食中毒事例」

●クサウラベニタケによる食中毒

概要 平成元年10月、市内の路上販売店から購入したきのこを6グループ13名が喫食。間もなく頭痛、おう吐、下痢などの症状を訴え、治療を受けた。

要因 路上販売者は、食用のシメジの一種と信じて採取し、その旨を表示して販売していた。また、購入者も食用のシメジと思って喫食した。

教訓：きのこを購入する時は、信頼できる販売店から



●カキシメジによる食中毒

概要 平成11年10月、市内で採取したきのこをタラ、白菜などと一緒にきのこ鍋にして家族4名が喫食。1～3時間後に4名ともおう吐、下痢などの症状が現れ、医師の治療を受けた。

要因 本人は知らないきのこだったが、通りがかりの人から「シメジで食べられる」と間違えて教えられ、これを信用して採取した。

教訓：知らないきのこは採らない・食べない

●イボテングタケによる食中毒

概要 平成23年9月、市内の公園で採取したきのこを自宅でバター炒めにして1名が喫食。約1時間後におう吐、幻覚などの症状が現れ、医師の治療を受けた。

要因 採取した本人が、食用のモミタケと思い込んでいたことによる。

教訓：食用きのこの知識は確実に身につける

●テングタケによる食中毒

概要 平成15年8月、近所の森で採取したきのこを自宅で味噌汁にして家族2名が喫食。このうち1名が約2時間後にふわっとした感じと全身のしびれを感じ、医師の治療を受けた。残っていたものから、テングタケと判明。

要因 本人は「香りの良いきのこは食べられる」という迷信を信じ、初めてみたきのこであるにもかかわらず大丈夫だと判断していた。

教訓：誤った言い伝えは信じない

●ツキヨタケによる食中毒

概要 平成14年9月、市内の山林で採取したきのこの提供を受けた11名が喫食。このうち2家族6名が1～2時間後に、おう気、おう吐、腹痛などの症状を訴えた。

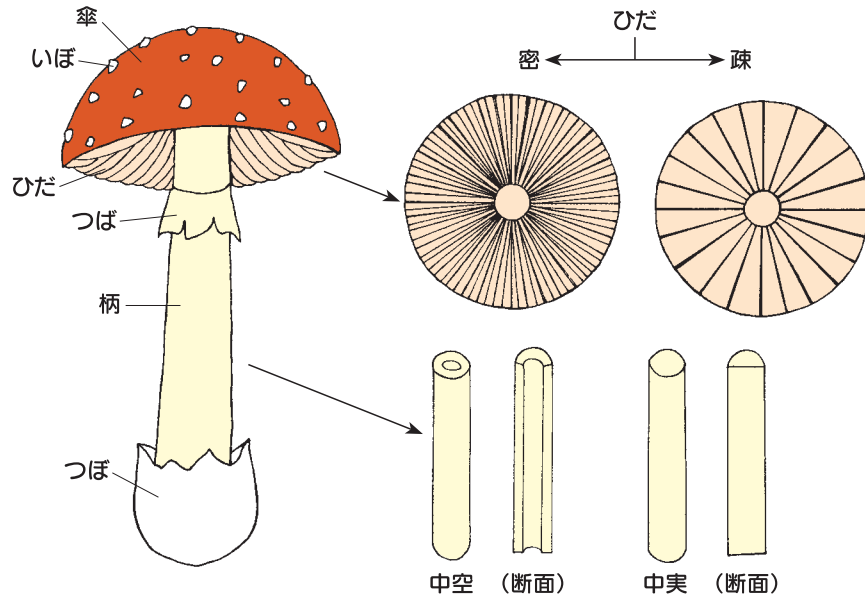
要因 採取者は、図鑑で調べ、一部のきのこにツキヨタケ特有の黒いシミがあったが、鮮度が落ちたものと思ってムキタケと判断し、その部分を除いて調理した。

教訓：勝手な判断は禁物・知らないきのこは人にあげない

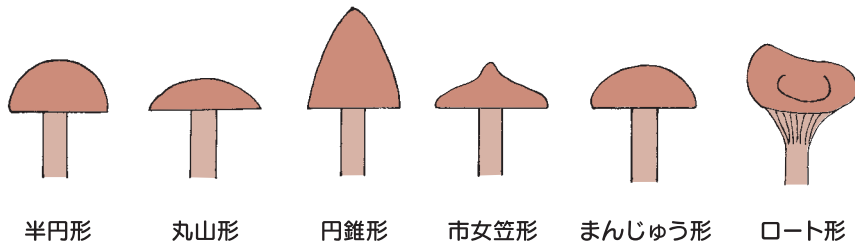


きのこの基礎知識

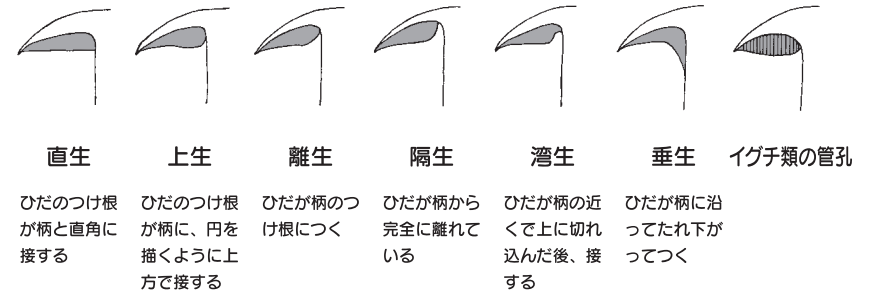
1.きのこの各部位の名前



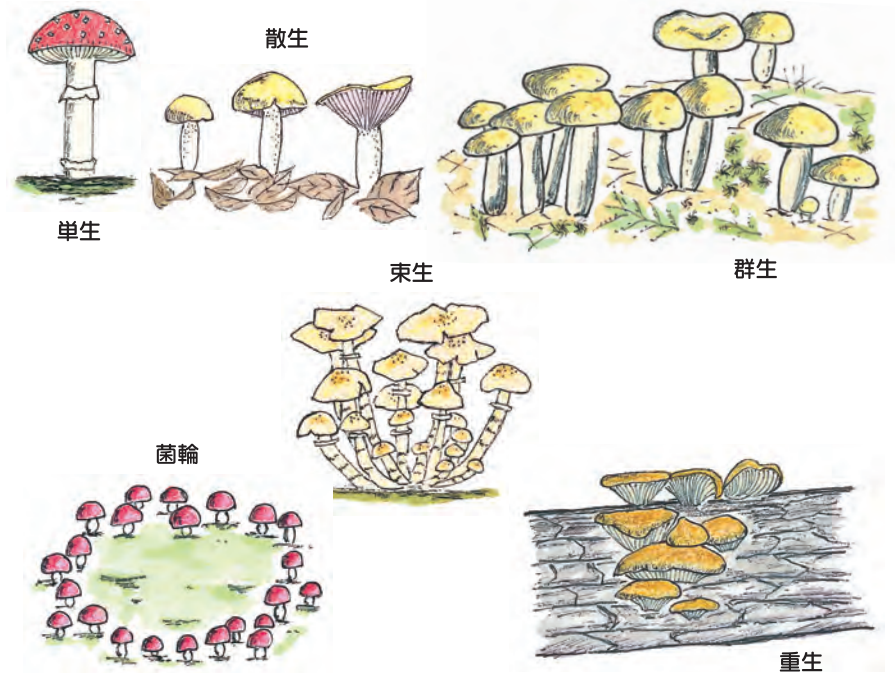
2.傘の形のいろいろ



3.ひだのつきかた



4.きのこの生え方



食用きのこ



タマゴタケ

夏から秋、シイ、コナラ、ミズナラ、ブナなどの広葉樹や針葉樹の樹下に発生する。



特徴

- 傘：径5～15cm、表面は美しい赤色～橙赤色で、周辺には放射状の溝線がある。
- ひだ：黄色で柄に離生、やや密。
- 柄：表面は黄色～橙黄色。上方に橙黄色のつばがあり、根元に白色で大型の袋状のつぼがある。

毒きのこ



ベニテングタケ

夏から秋、シラカバなどの広葉樹や針葉樹林に発生する。古くから知られている毒きのこであり、消化器と神経系に症状がでる。

特徴

- 傘：径10～20cm、幼菌は球形、のち丸山形から扁平に開き、表面は真紅色～橙黄色で、白いかさぶた状のいぼがある。
- ひだ：白色で柄に離生、密。
- 柄：白色で上部に膜質のつばがあり、根元は球根状にふくらみ、つぼのなごりが環状に残る。

食用きのこ



ハタケシメジ

秋、ときに初夏、庭地や畑、路傍、草地、林道のへりなどに点々と、あるいは株状になって群生する。どんな料理にもよく合う。

特徴

傘：径4～9cm、表面は灰褐色。
ひだ：灰白色で柄に直生状垂生、ときに湾生、密。
柄：白色～帯褐灰色で繊維質で中実。

毒きのこ



クサウラベニタケ

広葉樹林内の地上に群生する食中毒事例の多い毒きのこ。

地味な色や形をしており、ホンシメジやハタケシメジと間違えやすい。誤食すると下痢、おう吐、腹痛などを起こす。



特徴

傘：径3～8cm、ねずみ色～灰褐色、乾くと絹状の光沢がある。
ひだ：白色から肉色に変わり、やや密。
柄：白く、中空でもろい。

※平成元年、札幌市内で路上販売されたクサウラベニタケを食べ、13名が頭痛、おう吐、下痢などの症状を呈する食中毒が起きた。

食用きのこ



ムキタケ

秋遅く、ブナ、ミズナラ、コナラなどの広葉樹の枯れ幹、倒木、切り株に発生。ときに毒きのこのツキヨタケと同じところに発生するので要注意。

特徴

- 傘：径5～15cm、半円形。表面は汚黄色、緑色や褐色をおびることがある。表皮ははがれやすい。
- ひだ：黄色をおび、幅狭く密。
- 柄：傘の横に付き、太く短い。

毒きのこ



ツキヨタケ

ブナやイタヤカエデなどの立ち枯れ、倒木に多数重なりあって発生する。食用のシイタケ、ムキタケと誤って食べて中毒する例が多い。おう吐、腹痛、下痢などを起こし、死亡例もある。



〈発光したツキヨタケ〉

特徴

- 傘：半円形～じん臓形、長径10～25cm、初め黄褐色のち紫褐色～暗褐色となり、ロウ状の光沢をおびる。
- ひだ：淡黄色～白色、柄に垂生し幅広い。発光性がある。
- 柄：傘の側方に付き、太くて短い。裂くと中心に黒っぽいしみがある。

※札幌市内では、ツキヨタケの誤食により、昭和53年に5名、平成14年に6名、平成28年に2名がおう吐、腹痛、下痢などの症状を呈する食中毒が起きた。

食用きのこ



クリタケ

秋、広葉樹、ときに針葉樹の切り株、立ち枯れ、倒木などに群生か束生する。

特徴

傘：径3～10cm、初め半球形、のち丸山形から扁平に開く。表面は茶褐色か赤褐色。周辺に綿質の縁飾りがある。
 ひだ：黄白色から淡紫褐色となり、柄に直生～湾生、密。
 柄：繊維質で上方は黄白色、下方は褐色。つばはない。

毒きのこ



ニガクリタケ

広葉樹や針葉樹の切り株や倒木に群生する。食用のクリタケと迷うが、噛むと味が苦いので区別される。誤食すると胃のむかつきから、激しいおう吐、下痢、腹痛などを起こす。



特徴

傘：径1～7cm、硫黄様の黄色。
 ひだ：はじめ黄色、のち帯オリーブ緑色～暗紫褐色となり、柄に湾生、密。
 柄：繊維質で中空、傘と同色。

食用きのこ



チャナメツムタケ

秋、針葉樹のスギ、あるいは広葉樹林内の地上に群生か散生する。

特徴

- 傘：径4～10cm、初め半球形、丸山形から扁平に開き、表面はレンガ色～淡暗褐色で周辺は黄白色。綿質のササクレを生じ、粘性がある。
- ひだ：白色のち黄土褐色となる。柄に直生～湾生し、密。
- 柄：繊維質で白色、下部は褐色を帯び、ササクレがある。

毒きのこ



カキシメジ

広葉樹、針葉樹林内の地上に単生～群生する。地味な色をしており誤食による中毒が多い。誤食すると腹痛、おう吐、下痢などを起こす。

特徴

- 傘：径3～8cm、表面は赤褐色～栗色、湿っているとき粘性がある。
- ひだ：白色、古くなると赤褐色のしみを生じ、深く湾入し、密。
- 柄：上部は白色、下部は淡赤褐色。

※平成11年、札幌市内でカキシメジの誤食により、4名がおう吐、下痢などの症状を呈する食中毒が起きた。

食用きのこ



ホンシメジ

秋、雑木林やマツの混じる林内に列をつくって発生する。



特徴

傘：径2～14cm、初め半球形から丸山形、開いて扁平となり、淡灰色。縁部ははじめ内側に強く巻く。
 ひだ：白色～淡クリーム色、柄に灣生またはやや垂生し、密。
 柄：白色で根元が太まる。

毒きのこ



イッポンシメジ

広葉樹、あるいはマツの混じる林内に点々と発生する。ホンシメジ等によく間違われる。誤食すると胃のむかつきに始まり、やがて激しいおう吐、下痢、腹痛を起こす。



特徴

傘：径7～16cm、初め丸山形、のち開いて中高の扁平、縁部は不規則に屈曲する。
 ひだ：初め白色、のち肉色となり、柄に上生～直生、のちほとんど離生状となる。
 柄：白色、繊維状、ねじれ状で中実。頂部は粉状。

※平成12年、札幌市内でイッポンシメジの誤食により、4名がおう吐、下痢などの症状を呈する食中毒が起きた。

食用きのこ



ヤマドリタケ

夏から秋、エゾマツなどの針葉樹林、時にカンバ類の林内に単生～群生する。



特徴

傘：径6～20cm、表面は橙黄色～黄褐色で変化に富む。縁部は白色を呈することが多い。
管孔：離生し、白色のち黄色～緑色。
柄：下部に向かって太く、淡黄色～淡褐色で、上部に帯白色の網目がある。

毒きのこ



ドクヤマドリ

夏から秋、エゾマツ、トドマツなどの針葉樹林内に発生する。毒性は強く、少量食べただけでも下痢、おう吐などを起こす。

特徴

傘：径10～20cm、表面は淡褐色で、幼時縁部は内側に巻く。
管孔：微小で汚黄褐色。傷つけると徐々に青変する。
柄：下部に向かって太く、初め白色、のち黄褐色となり赤褐色の点状のしみを生じる。

代表的な毒きのこ

テングタケ

(イボテングタケ)

夏から秋、広葉樹やマツ林内に点々とあるいはかたまって発生する。味、においとも温和。誤食すれば胃のむかつきにつづき、おう吐、下痢、悪寒、視力障害や幻覚症状をあらわす。

傘：径6～25cm、幼菌は球形、のち丸山形から開いて扁平となり、表面は灰褐色～暗褐色の地に白色のつぼの破片が点在する。

ひだ：白色で柄に離生し、密。

柄：白色でほぼ中間部に白い膜質のつばがあり、根元は球根状にふくらむ。つぼのなごりが数段の環状となってあらわれる。

※テングタケの仲間にイボテングタケがある。どちらも毒きのこ。

※札幌市内では、テングタケ(イボテングタケ)の誤食により、平成15年、平成23年、平成27年及び平成28年に各1名ずつが全身のしびれやおう吐、幻覚などの症状を呈する食中毒が起きた。



代表的な毒きのこ

危険

ドクツルタケ

夏から秋、広葉樹かマツの混じる林内に発生する白色の猛毒きのこ。誤食すれば激しいおう吐と下痢がはじまり、やがてコレラ様の脱水症状を起こし、最悪の時は死に至る。

傘：径5～15cm、表面は白色で絹のような光沢がある。

ひだ：白色で柄に離生し、密。

柄：白色で表面に著しいササクレを生じ、上方に膜質の白いつばがある。根元には袋状の白いつばがある。



危険

シロタマゴテングタケ

夏から秋、ブナのほか、広葉樹やマツの混じる林内に点々と発生する。中毒症状はドクツルタケと同じである。

傘：径5～10cm、表面は白色、ときに中央部がわずかに黄色を帯びるものがある。

ひだ：白色で、柄に離生し、密。

柄：白色でわずかに絹光沢があり、多少繊維状となるが、ドクツルタケにみられるようなササクレはない。上部に膜質の白いつばがあり、根元には袋状の白いつばがある。



代表的な毒きのこ



危険 タマゴテングタケ

夏から秋、広～針葉樹の林内に点々と発生する。誤食するとコレラにかかったような症状で死亡するという。

傘：径7～15cm、表面は帯黄灰色～オリーブ緑色をおび、暗色の繊維紋におおわれる。

ひだ：白色で、柄に離生し、密。

柄：高さは8～20cm。上方に膜質の白いつばがあり、根元は球根状にふくらみ、袋状のつぼがある。

危険 タマゴタケモドキ

夏から秋にかけて、広葉樹のブナ、ミズナラ、コナラ、シラカバや針葉樹林に発生する。誤食するとおう吐と下痢がはじまり、やがて肝臓・腎臓細胞が破壊され、最悪の時は死に至る。

傘：径3～7cm、表面はくすんだ橙黄色か黄土色で、周辺は黄色。ときに白いつぼの破片をのせ、湿ると弱い粘性がある。

ひだ：白色で、柄に離生し、やや密。

柄：白色または黄色で、表面に帯黄褐色の繊維状の小鱗片をおび、基部は太まり、白色袋状のつぼがある。

※平成元年、道東でタマゴタケモドキによる食中毒で2名が死亡した。



代表的な毒きのこ

危険 シャグマアミガサタケ

春、針葉樹のマツ、モミ、トドマツ、エゾマツ、スギなどの林内に発生する。誤食すれば、激しいおう吐と下痢に続き、黄疸や肝障害、腎臓障害を起こし、最悪の時は死に至る。

頭部：径3～10cm、脳状の不規則なしわのかたまりからなり、褐色～赤褐色。

柄：高さは2～7cm。

表面は白色～クリーム色、あるいはうすい淡黄褐色をおび、中空で、不規則なくぼみがあり、根元はふくらむ。



オオワライタケ

夏から秋、ミズナラ、その他の広葉樹、または針葉樹の生木や枯木に発生する。ときに単生するが、ふつう十数本が大きな株状になって束生する。つよい苦味があり、においは溫和。誤食すれば神経の興奮状態や幻覚症状をあらわす。

傘：径5～17cm、はじめ丸山形、のち開いて扁平となり、黄金色、黄褐色で繊維紋をあらわす。肉は黄色。

ひだ：はじめ黄色、のちさび色となり、柄に直生し、密。

柄：根元が太まり、傘面と同色、上部に不完全なつぼがある。



代表的な毒きのこ



オオキヌハダトマヤタケ

夏から秋、広葉樹の林内に発生する。誤食すると多量の汗をかき、呼吸困難などを起こす。

傘：径2～6.5cm、はじめ円錐形、のち周辺が平らからそり返る。表面は黄土色か帯褐黄土色、中央は褐色、繊維状のち放射状に裂ける。肉は白色。

ひだ：黄白色のちオリーブ褐色となり、柄に上生か離生し、密。

柄：表面が白色で繊維状、絹光沢がある。

クロトマヤタケ

夏から秋、針葉樹、広葉樹の林内、路傍に群生または単生する。誤食すると、発汗、全身の震え、下痢のほか、肝障害などを起こす。

傘：径1～4cm、まんじゅう形から平らに開く。やや中高。表面は繊維状で小鱗片を有し、暗褐色。

柄：繊維状で傘と同色。上部は淡色。

※昭和50年、札幌市内でクロトマヤタケによる食中毒で1名が死亡した。



代表的な毒きのこ

スギヒラタケ

秋、針葉樹(特にスギ)の倒木や古い切り株などに群生する。

傘：径2～6cm、扇形～楕円形、ときにへら形で肉は薄い。表面ははじめ純白で、のちに淡暗色になる。

ひだ：密で白色、枝分かれする。

柄：柄はない。

※長い間食用とされてきたが、平成16年にスギヒラタケを食べた人の脳症発生事例が報告されたため、厚生労働省では、安全性が確認されるまでの間、スギヒラタケの摂取について見合わせるよう注意喚起している。



スギヒラタケとよく似た食用きのこ

ウスヒラタケ

食用とされるウスヒラタケはひだが枝分かれしていない。春から秋、広葉樹の倒木、落枝上に群生する。粉臭がする。

傘：径2～8cm、扇形。表面ははじめ淡灰褐色で、のちに白色～淡黄色。はじめから白色の場合もある。

ひだ：密ではじめ白色、のちにクリーム色。

柄：0.5～1.5 cmと短く、ないものも多い。



幻覚性きのこ



ヒカゲシビレタケ

麻薬成分を含み、採取、所持、栽培、使用、譲渡、譲受が禁止されているきのこ(いわゆるマジックマッシュルーム、幻覚性きのこ)の1種である。夏～秋、道端、公園、林地の陽地～半陰地に群生～束生する。誤食すると、手足のしびれ、まひ、幻覚をおこす。ナラタケと間違えて食べて中毒を起こした事例がある。

特徴

傘：径1～5cm、表面は褐色～黄土褐色、粘性はない。
 ひだ：表面と同色で直生～上生、密、傷つけると青変する。
 柄：淡黄色～淡黄土色、後に下部は褐色～暗褐色になる。
 繊維質で硬く中空。つばはない。傷つけると青変する。

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も存在します。

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

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。



ナラタケ(ボリボリ)の いろいろ

ナラタケは通称「ボリボリ」として親しまれていますが、いくつかの種類に分類されており、発生する場所や時期などによって色や形が様々です。いずれも食べられますが、消化が悪いので、食べすぎには注意しましょう。



傘表面に細かい鱗片が密生



全体が黄色っぽく、つばは膜質で永存性



傘表面が赤褐色で根元がふくらむ



つばが膜質で柄に圧着

札幌市中央卸売市場で取扱う 野生きのこ (令和4年10月現在)

札幌市中央卸売市場では、毒きのこが混入して流通することがないように、野生のきのこについては、判別が容易な次の17種類に限定して取扱うこととしています。

エセオリミキ

エノキタケ

オオモミタケ

シイタケ

シロマイタケ

タモギタケ

ナメコ

ナラタケ(ボリボリ)

ヌメリスギタケ

ハタケシメジ

ハナイグチ(ラクヨウ)

ヒラタケ

ホンシメジ

マイタケ

マツタケ

モミタケ

ムラサキシメジ

(ただし、ムラサキシメジの
入荷は10月から。)



また、水煮等にした野生のきのこは、毒きのこの混入があっても判別が難しいため、ハナイグチ(ラクヨウ)のみ取扱うこととしています。



エノキタケ

代 表 的 な 食 用 き の こ



ヌメリスギタケモドキ



ハナイグチ



モミタケ



シイタケ



ヒラタケ



マイタケ



タモギタケ



ナメコ



マツタケ



ムラサキシメジ

■保健所食の安全推進課

中央区大通西 19 丁目
WEST 19 3 階

☎ 622 - 5170

[ホームページ] <https://www.city.sapporo.jp/hokenjo/shoku/>

■保健所広域食品監視センター

中央区北 12 条西 20 丁目
札幌市中央卸売市場 青果棟 3 階

☎ 641 - 0635

■保健センター（各区の健康・子ども課）

中央	中央区大通西 2 丁目 9	☎ 205 - 3356
北	北区北 25 条西 6 丁目	☎ 757 - 1183
東	東区北 10 条東 7 丁目	☎ 711 - 3213
白石	白石区南郷通 1 丁目南	☎ 862 - 1883
厚別	厚別区厚別中央 1 条 5 丁目	☎ 895 - 5921
豊平	豊平区平岸 6 条 10 丁目	☎ 822 - 2478
清田	清田区平岡 1 条 1 丁目	☎ 889 - 2408
南	南区真駒内幸町 1 丁目	☎ 581 - 5213
西	西区琴似 2 条 7 丁目	☎ 621 - 4247
手稲	手稲区前田 1 条 11 丁目	☎ 688 - 8598

西原羊一（北海道キノコの会）

写真提供

狩山哲章（きのこアドバイザー、春日井市役所）

米沢慶明（関西菌類談話会）

SAPPORO



さっぽろ市

01-F06-22-1162

R4-1-93