

## 毒キノコに気をつけて!

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、秋にはキノコ狩りを気軽に楽しむ市民の方が増えています。しかしキノコは食用と毒との区別が難しいものが多く、不幸にも食中毒になる事例が後を絶ちません。札幌市では、毎年9月10日から10月10日までを「キノコによる食中毒予防月間」と定め、路上販売の監視、きのこ展の開催、パンフレットを配布するなどして皆さんに注意を呼び掛けています。



縦に裂けるキノコは食べられる

虫に食われていれば大丈夫

ナスと一緒に料理すると食べられる

木の幹に生えるキノコには毒がない

色の鮮やかなキノコは毒、地味なキノコは食べられる

これらの説は  
すべて誤り!

## キノコによる食中毒を防ぐポイント

食用と分かっているものだけを採る!

知らないキノコは試食しない、人にもあげない!

食用でも、古く、大きくなりすぎたものは食べない!  
生で食べない!

食用か毒かの見分けは、専門家に鑑定を依頼する!

## 中毒例が多いキノコ

### 小型だが猛毒 ニガクリタケ(苦栗茸)

春～晩秋、各種広葉樹や針葉樹の切り株や枯れた幹などに多数群生します。クリタケとやや似ていますが苦味があり、表面が硫黄色をしています。肉は黄色。食後10分から3時間で腹痛、下痢が起り、ひどい場合はショックなどを経て死亡することもあります。



### ◆特徴◆

傘は径が2～3センチ、まんじゅう型から平らに開く。表面は硫黄色で中央部はやや黄褐色。湿り気を帯び、多少浸水状になっている。ひだは密で、始めはオリーブ色、後に紫褐色になる。柄は5～12センチで中空、傘と同色で下方は橙褐色。

区役所1階の地域保健課生活衛生担当 (電話889-2400内線501) ではキノコの相談を受け付けています。

## きよたとんとん夏まつり 8/1~4



清田区役所のホームページ「きよたFan倶楽部」でも、さまざまな行事の様子を写真で紹介しています。  
<http://www.city.sapporo.jp/kiyota/announce/photobox/>

## 第18回清田中央地区 南連絡協議会夏まつり 7/30



## 第15回北野 ふれあい夏まつり 7/30



## 第8回清田ふれあい区民まつり 7/23

