

毒キノコ（ツキヨタケ）に注意

今年、京都府では毒キノコによる中毒事故が 2 例発生しました。中毒事故はいずれもツキヨタケが原因です。ツキヨタケは、シイタケやヒラタケなど、よく知られている食用キノコと生えている場所や姿かたちが似ているため間違えやすく、中毒が多いキノコです。京都府でも昨年に引き続き中毒が発生したため、森林技術センターもキノコの観察会等で注意を喚起しているところです。

皆さんも自然に生えているキノコを食べるときは、よく知っているキノコだと思っても、「似た毒キノコかもしれない」と疑って、少しでもおかしいと思う点があれば、決して食べないようにしてください。



ツキヨタケ 色はシイタケ、形はヒラタケに似ていますが、断面を見ると、軸の付け根の肉に黒いシミがあります。



図鑑より色が薄い場合があります。



新鮮なツキヨタケは暗闇で光ります。
(実物はこの写真より白い光です)