



【解説】

今月号「**根拠のない見分け方に注意**」は、毒キノコによる食中毒の予防についてお知らせするものです。

秋は、キノコがおいしい季節です。山や公園でキノコを採って食べることを楽しみにしている方も多いでしょう。しかし、毎年、**言い伝えや迷信を信じて、毒キノコを誤って採り、食べてしまう人がいます**。その結果、食中毒になり、医療機関に搬送される事例が後を絶ちません。

● キノコの見分け方について、昔から言い伝えられている「見分け方」があります。

- 「縦に裂けるキノコは食べられる」
- 「地味な色のキノコは食べられる」
- 「虫が食べたキノコは食べられる」 など

これらは、科学的な根拠がありません。

実は、毒キノコの中にも、縦に裂けるもの、地味な色のもの、虫が食べたものもあります。

このような根拠のない言い伝えを信じて採取したものによる食中毒が毎年発生しています。

確実に安全だと判断できないキノコは**①採らない ②食べない ③売らない ④人にあげない**の「4ない」で食中毒を防ぎましょう。

また、山や公園でのキノコ採取は、**法令上禁止されていることがあります**。採取前に、その場所の管理者に確認してください。

もし、採ったキノコを食べてしまい、吐き気、嘔吐、腹痛、下痢などの症状が出た場合は、**直ちに医療機関を受診してください**。

秋のキノコシーズンを安全に楽しむために、「4ない」を心がけ、**毒キノコ被害から身を守りましょう**。



[毒キノコに注意しましょう | 埼玉県](#)

他の言い伝えを始めとした、毒キノコに関する注意点について説明しています。

[毒キノコによる食中毒に注意しましょう | 厚生労働省](#)

毒キノコの種類や注意点についてより詳しく学べます。