

キノコのお話②

前回のつづやきから今日までの間に、キノコ^{ちゅうどく}中毒のニュースが入ってきています。今年は秋田県の道の駅で「ツキヨタケ」が^{まちが}間違^{はんぱい}って販売され、買って食べた人が中毒するという事故もおきているようです。みなさんも、はじめてのキノコを食べる時にはくれぐれもご注意を。

自分で食べるのでなければ、売っているキノコよりも^{どく}毒キノコのほうに^{きょうみ}興味がある、という人も多いのかな、と思います。前回とりあげたベニテングタケは、見た目のかわいさもあって人気の高い^{どく}毒キノコですね。反対に、こんなキノコによくさわってみようと思ったな、という見た目の^{どく}毒キノコもあると思います。

日本での^{ちゅうどくれい}中毒例が多い毒キノコとしては、ニュースに出ていた「ツキヨタケ」のほか、「クサウラベニタケ（と呼ばれる一群のキノコ）」や「テングタケ」があり、どれもおとなしめの色合いで、「^{はで}派手な色のキノコは毒」などの^{めいしん}迷信を信じている人ならひっかかりそうな^{すがた}姿をしています。



ツキヨタケ
シイタケなどと間違えることが多い。
写真：東京都保険医療局



夜に光るツキヨタケ
こちらは食べてみたいと思う色ではないですね。
写真：静岡新聞



クサウラベニタケ（といわれるキノコ）

ホンシメジやハタケシメジと間違えられる。数種類のキノコが同じ名前で呼ばれていることがわかっている。

写真：東京都保険医療局

^{どく}毒の強さで有名なのは、ドクツルタケ、シロタマゴテングタケ、タマゴテングタケなどで、1本食べればまず助からない、と言われます。どれもベニテングタケと同じく、テングタケ属^{ぞく}に含まれるキノコで、テングタケ属^{ぞく}にはほかにも^{どく}毒をもつキノコがたくさんあります。タマゴタケというとてもおいしいキノコもあるのですが、^{いのち}命がけであやしいキノコに手を出すことはありませんよね。



ドクツルタケ

英語圏では「死の天使」とも呼ばれる。

写真：Wikipedia



シロタマゴテングタケ

白く美しいキノコだが、食べてはいけない。

写真：Wikipedia

日本には数千～一万種^{しゆ}をこえるキノコがあると言われていたますが、その中できちんと分類^{ぶんるい}され、名前がついているキノコは四千種^{よんせんしゆ}ほどだと言われています。名前がついているからといって正確^{せいかく}に分類されているとはかぎらないため、今でも多数の研究者がサンプルを採取^{さいしゆ}してはDNA^{ぶんせき}を分析する、ということくりかえしています。みなさんも、身近なキノコについて調べ^{しら}てみると、面白い発見があるかもしれませんよ。

23/10/25 (冬の鍋^{なべ}にはキノコが欠かせない) あん Do

新潟県でのツキヨタケ中毒を報じる読売新聞のページ
(山形県や茨城県でも数日のうちに同様の中毒例がありました。)

https://article.auone.jp/detail/1/2/2/379_2_r_20231025_1698189601909617

