

食の安全・安心の確保に関する講演会
「きのこによる食中毒の予防」 質疑概要

Q：ほとんどのきのこには、虫がついているのでしょうか。

A：野生きのこの場合、塩水につけておくとキノコバエなど昆虫の幼虫が出てきます。きのこを縦に割いた時に、軸の中にたくさんの虫がいることもあります。また、直売所に持ち込まれた際には卵だったものが、流通する間に幼虫になることがあります。秋でも虫の活動は盛んですので、野生きのこのほとんどには虫が入っていると思って対処してください。

Q：私はきのこをきれいに洗って、塩水にしばらくつけて虫を出すのですが、それで虫を完全に排除できるのでしょうか。

A：塩水につけておいて、虫が出てきたならば、それで大丈夫です。長くても一晩つけておけば充分です。あまりつけすぎると風味が損なわれることもあります。

Q：しばたけ（アマタケ）を採る際に、大きくて裏側が黒色になっているものがあります。そういうものは、そこだけ半分除いて食べれば大丈夫でしょうか。

A：採るときに古くなっている、傷んでいると思ったら、その部分だけ取り除くのではなく丸ごと採らないようにしてください。

Q：金沢では「こっさ」というきのこが売られていますが、正式にはどのようなきのこで、どういう場所に生えるのでしょうか。

A：方言で「こっさ」や「こっさかぶり」などと呼ばれているきのこはいくつかありますが、質問のきのこはニセアブラシメジ（クリフウセンタケ）という名前で図鑑に載っています。この時期にマツとコナラの混じったような場所に生えます。フウセンタケの仲間には毒きのこも多いので注意してください。

Q：昔からスギヒラタケを食べてきたのですが、平成16年に毒きのこことされて、それでも食べている人はいます。どういう事情で食べてはいけないことになったのでしょうか。

A：スギヒラタケの中毒で多くの方が亡くなっており、近年持病がない若い方でも亡くなった事例があり毒きのことしています。行政としては安全を優先して、少しでも疑いのあるものは食べないようにと注意喚起しています。