

# 愛知森林公園内に発生する毒キノコの調査

## Field Study on Toxicological Funguses Growing in Aich Shinrin Park

菊山功嗣・中條長昭

KIKUYAMA Koji & CHUJO Nagaaki\*

\*西尾きのこ会、Member of Nishio Kinoko-Kai

**Abstract:** Funguses have been playing an important role to close the chain of lives on the earth by resolving dead plants and animals into inorganic substances. Some kinds of funguses are known to be edible, but a limited few funguses which grow around the living places are toxic. In order to obtain data about such toxic funguses growing in the Aich Shinrin Park, field study was made through one year in the park and nearby districts including Nagoya Sangyo University. Many kinds of funguses including edible and toxicological ones were found growing near the sidewalk in the park and easy to be picked up. To prevent the toxishock caused by eating these funguses, the notice about these funguses should be made in the park and more information about them should be gathered.

**Keywords:** Funguses, Edible Fungus, Toxicological Fungus, Aichi Shinrin Park

### 1. まえがき

筆者らは昨年に引き続いて、名古屋産業大学周辺および隣接する愛知森林公園内に発生するキノコ(高等菌類)の調査を実施した。キノコの発生は、その年の天候に大きく依存するため、単年度の調査だけではその状況を十分に把握することはできない。

わが国ではキノコの採集は、古来からの風習であり、多くの人々が季節感を味わうためにこれを続けてきた。しかし、食用のキノコの採集は経験に基づくもの

であり、誤って有毒キノコを摂取することによる中毒は毎年多く発生している。表1は毒キノコを原因とする食中毒の全国における発生状況である。愛知県内においても平成17年と19年に死亡例がある。このようなキノコによる食中毒は後を絶たないが、それらを引き起こすキノコの発生状況についての調査報告は著者らの知る範囲では存在しない。

### 2. 採集された有毒菌

過去1年(2008年4月~2009年3月)にわたり大学近辺および愛知森林公園内でキノコの採集を行い、249種のキノコ(高等菌類)を採集した。これら249種の菌類の内訳は、可食菌40種、不食菌148種、有毒菌61種である。特に有毒菌のうち、強い毒性のものは23種あり、その中でも致死性のキノコは11種発見された。

表2には有毒菌44種とそれらの採集された月日を示す。これらの有毒菌のうちデングタケ属に分類され

表1 全国食中毒発生状況

西暦(年)	2002	2003	2004	2005	2008	2007
発生件数	52	48	73	42	43	49
患者数	223	178	214	129	141	162
死者数	0	1	1	3(2)	2	1(1)

\*( )内は愛知県内における死者数

(愛知県瀬戸保健所環境・食品指導グループ資料)

表2 昨年森林公園内で採取された有毒菌類

和名	採集月日
スギヒラタケ属	
●スギヒラタケ	10/23
テングタケ属	
●ヒメコナカブリツルタケ	10/4
●カバイロコナテングタケ	7/12. 10/4
●テングタケダマシ	6/26.
●テングタケ	9/11. 10/4
●テングツルタケ	7/12. 10/4
●ツルタケダマシ	6/26. 7/12.
●タマゴテングタケモドキ(アカハ)	6/26. 7/12.
●ドクツルタケ	7/16.,9/11, 10/23.11/6
●クロタマゴテングタケ	10/23.
●コテングタケモドキ	7/12. 7/16 10/4
●シロタマゴテングタケ	7/12. 11/6
●コタマゴテングタケ	7/12.10/4
●クロコタマゴテングタケ	7/12 7/16 .10/4
●フクロツルタケ	7/12. 10/4
●ヘビキノコモドキ	7/12. 7/16 9/11. 11/6
●コナカブリテングタケ	6/18 7/16 9/11,
●ハイイロオニタケ	7/12. 10/4
●シロオニタケ	7/30. 10/4
●タマシロオニタケ	7/16
●シロオニタケモドキ	10/4
●スオウシロオニタケ	10/4
クリタケ属	
●ニガクリタケ	10/4 4/9, 11/6
スギタケ属	
●ツチスギタケ	10/23
フウセンタケ科	
アセタケ属	
●オオキヌハダトマヤタケ	7/12
●クロトマヤタケ	6/27 *
●カブラアセタケ	7/12

●キイロアセタケ	7/12. 10/4
イッポンシメジ属	
●コクサウラベニタケ	10/23
●クサウラベニタケ	10/4
ベニタケ科	
ベニタケ属	
●シロハツモドキ	7/16 7/12.
●ニセクロハツ	6/18 6/26. 10/23
腹菌亜綱	
ニセショウロ科	
ニセショウロ属	
●ヒメカタショウロ	7/12.
核菌綱	
ニクザキン目	
肉座菌科	
ツノタケ属	
●カエンタケ	7/13

( \* は城山公園で採集)

るものが圧倒的に多く、その発生時期は梅雨のころから11月までと長い期間にわたって発生していることがわかる。この属のキノコは、後で示すように、その外観は、一般に可食菌とは異なるために、採取され、食にされることは少ないであろう。しかし、ニガクリタケ、クサウラベニタケなど食中毒種の菌類は身近に発生している。

### 3. 主な有毒菌とその中毒症状

図1から7は猛毒性の菌類とされているものの外観を示す。図1はコナカブリテングタケである。もし誤って食べた場合には、神経系および胃腸系の中毒症をおこす。夏から秋にかけて広葉樹林の地上に発生する。この科(テングタケ科)のキノコはそのほとんどが強い毒性をもつ。図2はドクツルタケである。このキノコは世界3大猛毒菌のひとつであり、誤って食すると、はじめは嘔吐、下痢症状が出る。さらに4から7日後に黄疸、内臓肥大、胃腸の出血などの症状が出るため、死亡例もある。図3はシロタマゴテングタケである。白い外観を持つきれいな



図1 コナカブリテングタケ



図2 ドクツルタケ



図3 シロタマゴテングタケ



図4 ニガクリタケ



図5 ヒラゲアセタケ



図6 ニセクロハツ



図7 カエンタケ

キノコで、食用菌のように見えるが、毒性はドクツルタケ、タマゴテングタケなどと同じ症状を生じる。図4はニガクリタケである。猛毒で、なめこ、クリタケに似ているので誤って食べられたことがあり、死亡例もある。図5はヒラゲアセタケである。このキノコは下痢。嘔吐が強烈であり、発汗作用が強いのでこの名前がある。図6はニセクロハツで、表1に示された、2005年の愛知県内死亡例がこのキノコによるものである。図7はカエンタケである。オレンジ色を帯びた鮮やかな紅色である。このキノコを薬用と間違え酒につけて飲み、死亡した例がある。またこのキノコは濡れた肌で触ると刺激がある。一般に都市部で見つかるのは珍しいが、森林公園では発生していた。

#### 4. まとめ

菌類は地球環境維持の上では貴重な生物であるが、上述のように、恐ろしい側面もある。生物多様性を守る上では、キノコに関する正しい知識を社会に提供しつつ、身近に発生するキノコの生態を正しく掌握していく必要がある。

#### 参考資料、文献

- ・長沢栄史監修、中條長昭ほか執筆、日本の毒きのこフィールドベスト図鑑 Vol. 14、山と溪谷社
- ・愛知県瀬戸保健所環境・食品安全課食品指導グループ編きのこ調査データ