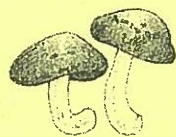




# きのこの展



今年もきのこがおいしい季節がきました。

きのこは秋の味覚の一つとして、昔から多くの方に喜ばれてきましたが、毎年中毒患者が出ています。そこで、この展示会で、中毒の原因となる危険なきのこを知ってもらい、中毒の防止に役立てばと考えています。7日(日)にはきのこの鑑別も行います。採取したきのこについて知りたいことがありましたら、きのこをお持ちのうえ、ご来場ください。

平成19年 10月6日(土)

時間：午後4時～午後6時(鑑別なし)

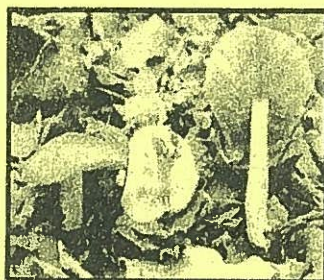
平成19年 10月7日(日)

時間：午前9時～午後5時(鑑別あり)

場所： 信濃町公民館 富士里支館(両日)

## 食中毒防止のポイント

- 1 知らないきのこは食べない。
- 2 きのこの特徴を完全に覚える。
- 3 誤った言い伝えや迷信を信じない。

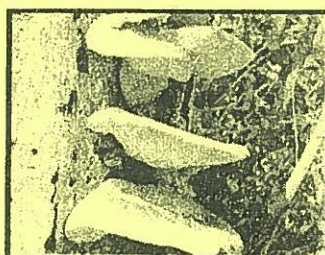


### ツキヨダケ

- ・ブナ等の枯木に群生
- ・柄は傘の横につきつば様の隆起帯がある
- ・柄の付近に黒いしみがある
- ・食後1時間程で嘔吐、腹痛、頻回の下痢
- ・ムキタケ、ヒラタケ、天然シイタケと似ている

### ドクヤマドリタケ

- ・標高1800～2000mの針葉樹林内に散在
- ・傘は淡黄褐色でややピロード状
- ・裏は微小管孔で黄褐色、傷つくと弱く青色
- ・食後4～5時間で不快感、下痢、嘔吐
- ・ヤマドリタケモドキと似ている



### カキシメジ

- ・雑木林に散在又は群生
- ・傘は茶色、ひだは白で密
- ・ひだ等を傷つけると茶褐色に変色する
- ・食後30分位から激しい嘔吐、腹痛、下痢
- ・チャナメツムタケ、マツタケモドキと似ている

主催

信濃町公民館 富士里支館

TEL 026-255-2645