

毒きのこはどうやって見分けるの？

めぐ
恵みの秋がやってきました！
山に行くと、たくさんの種類のきのこがあるよね。きのこを見つけたとき、ふたりはどうするのかな？



「きのこ狩り」って知ってる？
秋に山に行くと、
いろんな種類のきのこが
いっぱいあるよ。



たくさんのきのこから
毒きのこをどう
やって見分けるの？

えー、
お店で売ってるきのこに似て
いれば食べられるよね。



だめだよ！
食べられるきのここと、
よく似た毒きのこも
あるんだよ！

こんなことに
気をつけてね。



毒きのこに含まれている毒は、調理して加熱したり塩漬けにしてもなくならないし、
はいたり下痢をしたり、おなかがいたくなるんだよ。

手当てが遅れてひどくなって死ぬこともあるよ。

万一、きのこを食べて体調が悪くなったら、すぐにお医者さんにかかろう。

**食べられるきのここと似ているきのこでも、食べちゃだめ！
大人でも、毒きのこを見分けるのはとてもむずかしい！**



毒きのこのいろいろ

そういえば、テレビや新聞で
きのこを採ってきて食べた人が
食中毒になった話、見たなあ。
大人も、毒きのこを間違えて食べる
こともあるんだ。



ひとことメモ



日本には200種以上の毒きのこがあるとされています。さわるだけでも皮膚炎を起こす毒きのこもあります。食べられるきのここと間違えて食べて、食中毒を起こし、死亡する場合があります。