

## 9 菌類

### (1) 上伊那産の栽培きのこの現状

きのこは湿度と温度の関係で栽培期間が限られているために、上伊那では早くから人工栽培が行われてきた。

最近ではシイタケ、ナメコ、エノキタケ、マッシュルームなどの従来からある栽培品種に加えて、エリンギやマイタケ、シメジ類なども人工栽培がされている。

表1に平成25年度から平成27年度までに「JA上伊那」で扱った栽培きのこの出荷量と金額について示す。(統計資料提供：JA上伊那)

表1

品目	平成25年度		平成26年度		平成27年度	
	kg	千円	kg	千円	kg	千円
シイタケ	14575	6362	57	61	171	156
ナメコ	961250	314098	993679	348155	1168456	417258
エリンギ	18795	13793	9620	7158	2634	1056
エノキタケ	588259	167821	690797	195695	775891	210440
シメジ類	3932251	1609768	4045960	1614459	3594024	1383459
マイタケ	13977	9489	12850	9011	10121	6850
<b>*松茸</b>	<b>4646</b>	<b>119955</b>	<b>115545</b>	<b>96106</b>	<b>9348</b>	<b>132751</b>
合計	5533753	2241281	5868508	2270645	5560645	2151970

\* 松茸は天然物です。

松茸は古くから人工栽培が試みられているが、現在に至っても研究の段階で、人工栽培した松茸の販売はない。上伊那地方では、松茸山は「止め山」が多く、一般の人が採取する松茸の量はほんの僅かであろう。

表1を見ると、栽培きのこではナメコ、エノキ、シメジが毎年多く栽培されている。またシイタケはここ数年栽培数が激減しているのがわかる。

また、松茸は年によって収穫量(出荷量)の変動が大きく、単価も年により大きく違っている。健康志向から、今後も栽培きのこの需要は増えると思込まれる。また、その種類も増えており、現在では、ヒラタケ、ブナシメジ、キクラゲなどの栽培きのこも市場に出回っている。さらに、栽培技術の向上により、今後はさら種類が増えると予想される。

### (2) 上伊那の一般的な食菌と毒菌

#### ①上伊那地方のきのこ中毒の現状

毎年秋の紅葉シーズンを迎えると、多くの人が山に入りきのこ狩りを楽しんでいる。上伊那郡内では多くの食用きのこも存在するが、同時に多く毒きのこも存在する。毎年県下でいくつかのきのこ中毒が発生する。その多くはきのこの知識がある程度ある中級者が多いようである。慣れは禁物である。同定に自信のあるきのこだけを食してほしい。

次に長野県における平成18年から平成27年までに発生したきのこ中毒に関して、地域別、種類別による件数を表2、表3で報告をする。資料：上伊那保健所

○長野県の地域別きのこ中毒発生件数統計（平成18年～平成27年） 表2

地 域	発生件数	原因の毒きのこ（件数）
佐久市、南佐久郡	5	テングタケ（2）、クサウラベニタケ（2） ヒカゲシビレタケ（1）
上田市、小県郡	2	ドクヤマドリ（1）カブラアセタケ（1）
飯田市、下伊那郡	2	クサウラベニタケ（1）テングタケ（1）
松本市、安曇野市	2	クサウラベニタケ（1）ツキヨタケ（1）
伊那市、上伊那郡	0	
大町市	2	ツキヨタケ（1）テングタケ（1）
須坂市	2	ツキヨタケ（1）ハイイロシメジ（1）
飯山市、中野市、下高井郡	4	ツキヨタケ（4）
長野市	2	ニガクリタケ（1）クサウラベニタケ（1）
合 計	21	

伊那市、上伊那郡内では、ここ10年間の間には、きのこによる食中毒例は一件もないことは特記すべきことです。全県的に考えても、きのこによる食中毒は少ないのが現状です。

○長野県の種類別きのこ中毒発生件数統計（平成18年～平成27年） 表3

種 類	ツキヨタケ	クサウラベニタケ	テングタケ	ドクヤマドリ	ハイイロシメジ	ヒカゲシビレタケ	カブラアセタケ	ニガクリタケ	合 計
発生件数	7	5	4	1	1	1	1	1	21件
患者数	24	22	4	5	2	2	1	1	61名

中毒発生件数のベスト3は、ツキヨタケ、クサウラベニタケ、テングタケである。ツキヨタケはヒラタケやムキタケ、シイタケとも良く似ており、これら3種類のきのこを誤認して食べる事が多いようです。

クサウラベニタケはウラベニホテイシメジと酷似しており見分けが付かない事が原因であろう。また、クサウラベニタケはハタケシメジやシモフリシメジともよく似ているので注意をしてほしいと思います。

テングタケは毒菌の多いテングタケ科の代表的なきのこであり、これとよく似ているハラタケ科のカラカサダケと間違えて食べたようです。

カラカサダケはその傘を握っても崩れないが、テングタケはボロボロになるので区別がつく。なお、カラカサダケも生食では中毒を起こす要注意のきのこです。

伊那市、上伊那郡内ではこれまでの10年間にきのこによる食中毒が一件もなかったことは幸いなことであるが、今後も絶対にないとは言い切れない。

採取したきのこには、細心の注意を払っていただきたいと思います。

（野口 輝雄）