

# オオシロカラカサタケ *Chlorophyllum molybdites* の食中毒

村上 朝洋

## 1 情報入手の経過

2007年10月10日、日本消費生活アドバイザー・コンサルタント協会(NACS)千葉分科会のSさんから、高知県須崎市でのきのこ中毒に関する問い合わせがありました。写真も添付されており、私はカラカサタケ類だと判断しましたが、千葉菌類談話会でご指導を戴いている吹春俊光先生に問い合わせいたしましたところ、下記のご見解をいただき、Sさんにご連絡いたしました。

- オオシロカラカサタケだと思います。
- カラカサタケやマントカラカサタケは、胃腸刺激性の毒はもっておらず、またドクカラカサタケも、それほどひどい中毒はしないとおもいます。
- オオシロカラカサタケ(図1)は、熱帯～亜熱帯性のきのこでしたが、地球温暖化(と言われています)にともない、北上を続けております。千葉でも1991年に白浜町(根田仁さんからの私信、現在は南房総市)ではじめて採集され、2000年からは千葉市内で、それ以降は、千葉県内のいろいろなところから持ち込みがあるようになりました。かなり激しい胃腸刺激性の中毒をひきおこすようです。

下記は、中毒事故にあわれた、高知県須崎市浦ノ内立目在住のSさん(男性、58歳)からのご連絡を基に纏めたものです。

## 2 聞き取りの内容

### 1) 生えていた場所

問題の茸は2007年10月6日の夕方、仕事



図1 オオシロカラカサタケ

を終えて帰る途中、作業道の脇で見つけました。高知県須崎市浦ノ内立目、浦ノ内湾の海際から県道を挟んで水平距離で15mほど、標高は海拔10mくらいの場所です。ユスラウメと10年生ほどのソメイヨシノが交互に植えられた、日当たり抜群の所です。

### 2) きのこの生態状況

傘の直径12~13cmのものが3つ、7~8cmのものが2つ、まだ傘の開いていないものがひとつ、合計6本が、1mほどの範囲に直線的に並んで生えていました。黄昏時の薄暗がりに白い傘が際だって目をひきました。

### 3) 喫食に到る状況

そのときは種類が解らなかったので、帰ってから手元にある本で調べてみようということで、全部採って帰ったのですが、仕事疲れのために調べることなくその夜は寝てしまいました。ところが翌朝、テーブルに着くと、すまし汁に入って問題のキノコが出てきたのです! 妻が気を利かせて、採集してきたものの中で、一番小さいものを1本、傘だけ調理しました。傘を刻み、黒い汁が出なくなるま

で2～3回水洗いした後、汁に入れて煮ました。つまり小型の1本分の傘を、汁椀に2～3杯程度の分量の汁物に調理したのです。全体になんともカビ臭く、食べる気がせず、茸はほとんど8割方箸でつまみだしてしまいました。食べたきのこの分量は正確には覚えていませんが、1mm程度にスライスした傘のかけら1片だけだったと思います。すまし汁自体もカビ臭かったので、やめようかどうしようか迷ったのですが、結局飲んでしまったのが悪かったようです。このきのこで中毒したのは、結局、汁を食べた私一人でした。

#### 4) 食中毒の状況

食べてから2時間ほど経った9時頃、畑で仕事をしていると急に腹の具合が悪くなり、激しい下痢と嘔吐に襲われました。それから6時間ほどというもの、胃に何もなくなっても吐き気は断続的に繰り返し続き、下痢にいたっては、腸が空になってほとんど透明な水のようになっても夕方までえんえんと続きました。下痢、嘔吐に苦しみながらベッドの上で、家にある図鑑を開いて見て、オオシロカラカサタケと判明、「なんで昨夜調べなかったんだろう！」と後悔することしきりでした。

幸い食べた量が少なかったせい、その本に記載されているような発熱やけいれんはありませんでしたが、少量でも襲う強烈な中毒症状に、改めてキノコの恐ろしさを思い知らされた次第です。食べた量にも関係するでしょうが、肝臓、腎臓に対する影響はそれほど感じませんでしたし、お茶とポカリスエットで水分補給に努めると、翌朝には平常どおりの体調に戻っていました。

### 3 私なりの文献調査

#### 1) オオシロカラカサタケとカラカサタケモドキの見分け方

図鑑(文献1, 156頁)によれば、「毒菌」であるオオシロカラカサタケ *C. molybdites* と、「食適」のカラカサタケモドキ *Macro-*

*lepiota rachodes* (= *Lepiota rhacodes*, 通称 Shaggy Parasol) の区分について“形状は似ているが、前者は胞子が薄い緑色からライムの緑色を呈し、熟成するとヒダが緑色になり、食すると食後3時間腹痛・吐土・下痢・脱水状態になり死に至ることもある”という記述があります。またカラカサタケモドキについて、殆どの図鑑には「食適」と書いてありますが(文献2, 3)、本によっては「食適だが有毒の場合有」という記述(文献4)もあり、また、日本の図鑑(文献5)では「毒」となっています。きのこの食適否は、同じきのこでも発生している土地、環境で異なると聞いた事があるため(卑近な例ではスギヒラタケがある)、食の可否は自己責任で慎重な判断が必須なのでしょう。

#### 2) 役に立つ具体的表示のきのこ図鑑

前項で触れた図鑑(文献4)は非常に分かりやすい解説がなされていました。この図鑑は、過日ベトナムに行った時、市場でフクロタケ等のベトナムのきのこを見たので、当地のきのこ図鑑をホーチミンで探し、買い求めたものです。残念ながらベトナムの図鑑ではありませんでしたが。

### 引用文献

- 1 Steven L. Stephenson, et al.(2003) Edible and Poisonous Mushrooms of World, Timber Press, Cambridge
- 2 George Barron(1999) Mushrooms of Ontario and Eastern Canada, Lone Pine Pub., Edmonton
- 3 Peter Jordan(1995) Mushroom Picker's foolproof field guide. Southwater Pub., London
- 4 Shelley Evans and Geoffrey Kibby (2004) Fungi (Pocket Nature), Dorling Kindersley Ltd., London
- 5 本郷次雄他(1994) 山溪フィールドブックス 10きのこ, 山と溪谷社, 東京