「いっぽんしめじ」の見分け方

茨城県民が大好きなきのこに「いっぽんしめじ」があります。この名前は茨城近辺だけに通じる地方名で，正式にはウラベニホテイシメジといいます。やっかいなことに，そのきのこにそっくりの毒きのこ，クサウラベニタケが同じ時期，同じ場所に発生します。このきのこは，茨城の地方名では「つきよたけ」と呼ばれることが多いようです。

両種を完璧に見分けることは専門家でも難しく，毎年のように，クサウラベニタケによる中毒事故が発生しています。

1．近年の茨城県内での中毒事例

発生年月	中毒者の性別と人数	クサウラベニタケ採取場所
平成１２年１０月	男性３名，女性３名	高萩市内
平成１３年１０月	男性３名，女性１名	群馬県北部
平成１４年９月	男性６名，女性７名	北茨城市内
平成１６年１０月	男性２名，女性２名	不明
平成１７年１０月	男性２名，女性５名	鉾田市内，筑西市内

クサウラベニタケは，死に至るような猛毒きのこではありませんが，中毒症状は激しく，このきのこに中毒した多くの人が「二度ときのこは食べない」といっているほどです。

そこで，両者の区別点を整理してみました。ひとつの区別点だけで判断せず，すべての区別点を照らし合わせてみて，少しでも自信がなければ食べないことをおすすめします。「胃袋が裏返る」という苦しみを何日も体験することのないように・・・。

茨城県林業技術センター　提供

２．両種の区別点

	ウラベニホテイシメジ（食）	クサウラベニタケ（毒）
全体		
傘		
	・オリーブがかった灰色 ・斑紋がある ・肉が厚い ・白い糸状のかすり模様がある	・灰色から肉色を帯びる ・乾いている時，絹状のつやがある ・肉が薄い ・濡れると中心に輪が現れる（写真右）
柄		
	・柄はしっかりしていて太い ・柄の中心に空洞がない	・柄は細く折れやすい ・柄の中心に空洞がある
その他	・肉に苦みがある ・柄の根元は深く，落ち葉の層を突き抜けて土壌に達している場	・肉に苦みはない ・柄の根元は比較的浅く，落ち葉の層の周辺にとどまる

＊なお，**イッポンシメジ**も**ツキヨタケ**も**別種の**毒きのこです。きのこの名前は地方名ではなく正式な名前を覚えましょう。

茨城県林業技術センター　提供