

各 位

2019年10月15日  
株式会社天夢人

恐ろしくも心を惹きつける毒きのこの魔力。日本でただ一人のきのこライター堀 博美による、毒きのこスーパーコラム・ブック『毒きのこに生まれてきたあたしのこと。』を刊行！

インプレスグループで鉄道・旅・歴史メディア事業を展開する株式会社天夢人（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：勝峰富雄）は、2019年10月15日に、『毒きのこに生まれてきたあたしのこと。』（堀 博美・著）を刊行いたします。





## 私の中毒体験

実は私は、食用とされるオオイチョウタケと思われのきで中毒したことがありません。あるきの「観察会」で、誰かが「オオイチョウタケ！」と声をあげました。みんながそれらを向きました。そこには白い茸類なきものが生えていました。「オオイチョウタケですね」「オオイチョウタケだね」と皆口々に口います。私も医館のオオイチョウタケと同じものだと思いましたが、そして手持ちの図鑑には、食用になり、美味いきのこととありました。「裾さへ、食べる」といわれ、美味しいと知ったからには断れない、と持ち帰りました。「裾さへ、食べる」といわれ、美味しいと知ったからには断れない、と持ち帰りました。「裾さへ、食べる」といわれ、美味しいと知ったからには断れない、と持ち帰りました。

それで、当日は特に何事もなかったのですが、翌日、胃に不快感があり、少し吐きました。3日目、私は1時間おきにシガポールのマールイオンみたくに薬し、嘔吐し、お腹も下しました。不眠症などに痛みは全くありませんでした。自分にとってはこれまでになく異常な病状で、普段の体調や他の食料にも不安はなかったのですが、きの「中毒を疑いました。とにかく

マールイオンのままでは困るので、食べてから4日目に総合病院の内科を受診しました。

医師が私の説明を一通り聞いて下さいました。

「オオイチョウタケって、イチョウの木から生えるの？」

「いえ……生えませんが……」

「ならどうしてオオイチョウタケなの？」

「先生！ 今はそれどころではありませんから！」 看護婦さんが止められました。

医師が「います。」

「それが分からんからこへ来たんですよ！」

胃洗浄はもう間に合わないで、「一応食毒たりの薬を処方してもらったこと、しばらくして体調は戻りました。」

あとでいろいろ調べて分かったのですが、オオイチョウタケはまれに胃腸の不調を起こすことがあろうです。私はまれな体質だったのかもしれない。でもその後、岩田蘭学研究所から送っていただいた栽培オオイチョウタケはたいさう美味しく食べられて、マールイオンにもなりません。やはりあの野生のオオイチョウタケには何か問題があったのでしよう。野牛のきのこは本気に要注意です。

## カエンタケ

毒キノコ No.1  
カエンタケ  
Y. Nakagawa  
Y. Nakagawa

夏から秋、広葉樹林内に生え、公園や神社などに出ることもある。ナラ朽木の後たよ出る  
と言われている。形は指の形に似ていて、しばしば枝分かれしてとさか状などになる。表面  
はオレンジ色を帯びた鮮やかな赤色で、のち退色して紫色がかる。内部は白色。かたくかつ  
しりとりした肉質。味は苦い。

トリコセテン類

主な生息地

まず悪寒、頭痛、手足のしびれ、嘔吐、下痢、喉の荒きなどがある。その後、背振や  
肝臓、腎臓の腫脹があり、呼吸も苦くなる。死因がある。体の表面の腫脹も激しく、皮膚  
がただれたり、毛が抜けたりする。食べるだけではなく、汁が皮膚につくことも避けたい。

似たキノコ類

ベニナギナタケ

失われた有毒の記憶

カエンタケが毒キノコであることは、すでに江戸時代の文献に見られるようです。江戸時代の医  
者で本草家であった坂本治然が著したきのこ本「菌類」には、「火燄茸」についての記述が  
見られ、「毒あり」として、絵に添える形で解説がつけられています。絵はちよつとウキタ  
ケ似なのですが、江戸時代の本草家である岩崎常正が著した「本草図説」には「火燄たけ」  
として掲載されていて、そこには「大毒」とあります。しかし、その知識は、向からの理由で  
失われてしまいました。

1990年頃の図鑑には、「食毒不明」となっているものがあります。カエンタケの野生自  
体がまれで、しかも美味しうには見えないので、中毒事故も見られなかったのしょう。し  
かし、平成になって起こった次の事故を機にカエンタケの毒性が広く知れ渡ることになりまし  
た。1999年のことです。

## この毒きのこだけは 覚えよう②

### 強毒&中毒の多い毒きのこ編

B+Cグループは死ぬ危険は低いとされています。しかし、食べた量や体調、体調などによっては、健康を害します。そのなかでも美味であるが故に中毒例が多いものや、絶対に中毒したくないものを選びました。

#### ニガクリタケ

独特の成実をしていますが茶食っぽいものもあって、クリタケなどと間違えやすいです。苦味がありますが、誤食すると胃炎や嘔吐、下痢、たぐひ食ったことによる死亡例があります。



濃茶色のきのこでも、あまり自立しないのも

#### カキシメジ

これも中毒リスクが多いきのこ。ごく普通な感じの茶色い傘が食中毒のきのこに見えるでしょう。成長すると、ひだに淡赤茶色のしみができるのが特徴です。誤食から死亡例が報告されています。



ひだに茶色いしみ(でも、若いときにもあります)

#### ドクササコ

特徴的な形が、高麗人参やかぼちゃと似ています。でも中毒症状は腹痛です。死なないけれど、死んだ方がましとさえ思えるような、不思議なほどの美味の痛みがけがが特徴です。



成長するとおちよこのような形

#### クサウラベニタケ

食用のウラベニホオズキ、ホシシメジ、ハクシメジなどに似ていて、中毒の多いきのこです。原則が難しいことから、南北では「メイジナカセ」と呼ばれているそうです。やや不気味な感じがしますが、味はおいしい、むしろ自分にご褒美にかけてください。



ウラベニホオズキ シメジ

クサウラベニタケ

柄は中央

傘は11室

#### ツキヨタケ

中毒例の多いきのこです。菌と柄の断面に黒いしみがありますが、目立たないこともあります。ひだが赤ですが、茎肉はもろもろ、赤いきのこでは珍しい芋実の食感です。通常、ツキヨタケなどとは違う点はないが、確認してください。

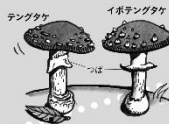


柄と柄のつけ根に黒いしみ

黒いしみを免れかかると、若いキノコも怖い

#### テンゴタケ、イボテンゴタケ

互いによく似ていて、実際毎年で同じきのこが売られていました。いずれにせよ同じ菌を持っていて、中毒例が多いです。致命的な毒ではありませんが強い吐き気、下痢、腹痛が起ります。



テンゴタケ

イボテンゴタケ

いぼは、覆れてしまっていることもあるので気をつけて

うな惑ろしい毒きのこですが、近年ATPやニコチン酸の注射がやや有効であることが分かってきました。痛みに関しては、神経遮断剤を注射することで痛みを緩和できるようなりました。科学の進歩で、毒きのこに立ち向かうことができるようになるかもしれませんが、まだ完全に腫れや痛みが取れる薬ではありません。そんなわけで「竹やぶに要注意」なのですが、きのこの菌糸は地下でどのように広がるかは予想もつきませんが、個人的な経験ですが竹やぶでも広葉樹林でもなく、スギ林で下クササコの発生を見たことがあります。近くに竹やぶや広葉樹林があったのかもしれないですが、治療の手立てが確立していない中毒に1か月も苦しむなんていけません。竹やぶ以外でも要注意です。

## 毒きのこ文字

きのこ文字という、メインはどうしても食用きのこ、たとえ毒きのこが登場したとしてもベニテングタケばかりになりがちです。ここでは毒きのこの表現について話していきたいと思っております。押さえるべきベニテングタケは押さえずつつ、できるだけそれ以外の毒きのこ文字(松茸・マツタケを除く)を駆使してみました。

### 小林 一茶 (1793-1828年)

小林一茶は親しみやすく、子どもや小動物など小さなものへの愛憎がこもった句で有名です。生涯に約2万句を詠んだ俳人だけに、きのこに関する句もたくさんあります。

そのなかから、毒きのこのことを詠んでいると思われる句を探してみました。

人をとらひはたしてうつくしき  
天狗理立けり魔所の人口に  
化されぬ茸も紅をつけて出る  
うつくしやあらも毒きのこ

一茶の「毒きのこは毒からこそ美しい」という思いが伝わってくるようです。「天狗理立」以外はどの毒きのこ明らかになされていません。「紅」というのはドクベニタケでしょうか、それともベニテングタケでしょうか。一茶は現代で言うところの長野県北部の出身で、それから各地を旅して回っているのだから、どこのきのこの可能性もありそうです。「人を」とは「毒」とはどの毒きのこだろう、など、自分にとって、どの毒きのこが最も美しいか、思いを巡らせてみるのも楽しいです。

### 『不思議の国のアリス』(1865年) ルイス・キャロル (1832-1898年)

有名なエドワード・パースの忠告で「芋虫が困っているのが何のきのこかは、本文中には明記がありませんが、挿絵画家たちの絵にはベニテングタケが描かれていることが多いです。

1860年に出版された、当時話題となっていたクックの著作『七人の娘の姉妹——世界の主要な7つの催眠薬の歴史』に、ベニテングタケのことが書かれているそうです。キャロルがそれを読んでいたのではないかと推測されています。現代、傘の右と左のどちらを食べるかで毒が伸びたり縮んだりする部分が、初稿では「傘と柄を食べる」となっており、クックの著作に見られるベニテングタケの傘と柄では毒成分の量が違ふというくだりを補完している可能性がります。



#### 【著者プロフィール】

堀 博美 ほり・ひろみ

1971年、神戸市生まれ。大学生のころ、長野でベニテングタケに出会って魅せられる。しだいにきのこ全般に興味を持ちはじめ、きのこのミニコミ誌を作っていたところ、日本キノコ協会「MOOK きのこ」副編集長に抜擢。廃刊後、商業誌の編集者の方々との出会いがきっかけで、フリーのきのこライターとなる。雑誌、フリーペーパー、電子出版などのさまざまな媒体に執筆。

著書に『きのこる キノコ LOVE111』、『ときめくきのこ図鑑』(写真＝榎井 亮)、ヤマケイ新書『ベニテングタケの話』(いずれも山と溪谷社)、『珍菌 まかふしぎなきのこたち』(絵＝城戸みゆき)(光文社)などがある。

#### 【書誌情報】

書名：毒きのこに生まれてきたあたしのこと。

著者：堀 博美

仕様：A5判ソフトカバー 口絵4ページ＋本文224ページ

定価：1500円＋税

発売日：2019年10月15日

全国書店、オンライン書店のAmazonなどで発売中。

<https://amzn.to/2lfg4CE>

【株式会社天夢人】 <http://temjin-g.com/>

2007年設立。隔月刊雑誌『旅と鉄道(奇数月21日発売)』(発売：山と溪谷社)をはじめとする、鉄道・旅・自然・歴史・民俗・カルチャーをテーマとした雑誌や書籍を編集・発行し、豊かな人生をおく

るための情報を発信しています。

【インプレスグループ】 <https://www.impressholdings.com/>

株式会社インプレスホールディングス(本社:東京都千代田区、代表取締役:唐島夏生、証券コード:東証1部9479)を持株会社とするメディアグループ。「IT」「音楽」「デザイン」「山岳・自然」「旅・鉄道」「学術・理工学」を主要テーマに専門性の高いメディア&サービスおよびソリューション事業を展開しています。さらに、コンテンツビジネスのプラットフォーム開発・運営も手がけています。

以上

---

#### 【本件に関するお問合せ先】

株式会社天夢人 担当:野口

Tel: 03-6413-8755 / E-mail: [info@temjin-g.co.jp](mailto:info@temjin-g.co.jp)

URL: <http://temjin-g.com/>