毒キノコに注意

秋はキノコに触れる機会が多くなる季節です。また、キノコ狩りのシーズンでもあり、毒キノコによる食中毒が多発する時期でもあります。

- 食べられる種類とはっきりとわかっているもの以外は採らない
- 採取したキノコは、安易に人にあげたり、もらったりしない
- キノコ毒は調理してもなくなることはありません
- キノコについては様々な俗説があります
  例えば、「軸が縦に裂けるキノコや地味な色のキノコは食べられる」「ナスといっしょに料理すれば大丈夫」「虫が食べていれば大丈夫」というのは、**いずれも誤りですので注意してください。試しに少しだけ食べてみる行為は大変危険です**。

食中毒を予防するためにも、素人判断はやめて食べられる種類かわからないものは絶対に食べないようにしましょう。

もしも間違えて食べてしまったら…

① すぐにはき出す
② 一刻も早く病院で受診する
③ 受診の際には何を食べたか医者に伝える
④ 原因と思われるキノコや残っている食材は捨てずにとっておく
⑤ できれば受診の際に④を持参し、治療の参考にしてもらう

各地の直売所などに出荷されたキノコに、毒キノコが混じっている事例が毎年のように報告されています。
山で採取したキノコを出荷される方は特に注意してください。

【管内でよく見かける毒キノコ】
- ツキヨタケ
- カキシメジ
- クサウラベニタケ
- オオシロカラカサタケ
- ドクツルタケ

ツキヨタケ

カキシメジ

オオシロカラカサタケ

上記以外にも自生している毒キノコがありますので、十分注意してください。

キノコの素人判断は危険です！わからないものは絶対に食べないでください!!

野菜の防寒対策

いちばん簡単なのは寒冷紗や不織布、割繊維不織布などで覆う方法です。低温性のコマツナ、シュンギクなど露地よりはるかに生長がよく、冬でも良質品のものが得られます。フィルムをトンネル状に覆えば、日中の温度上昇は格段によいので、さらに高い保温力が得られます。

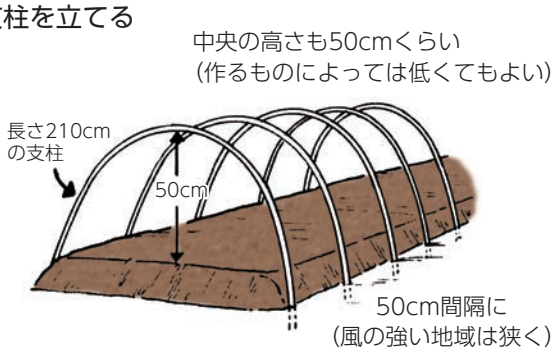
早春まきのコカブ、ニンジンなど、春植えの果菜類などの生育をたいへん促進でき早どりに有効です。日中の温度を上げすぎないよう、穴をあけたり裾を上げたりして換気することが大切です。

べたがけ

不織布や割繊維不織布などを、直接葉の上に覆う。

ビニールトンネルの作り方 ❶

❶支柱を立てる



❷畝の両側に杭を打ち、斜めに支柱を差す

❸支柱と杭をテープで結び固定する

支柱を固定しないと、風でゆれ、ビニールが破れる。

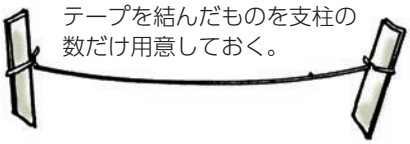
このように結べば支柱は動かず、除去するときも支柱を抜けば、ヒモは結び目ができない。

❹ビニールをピンと張る

暖かいときに、ビニールを杭に結び、思いっきり引っ張ってピンと張り、一方を反対側の杭に結ぶ。

❺支柱の間をテープで押さえる

長さ30cmの割竹に、事前にテープを結んだものを支柱の数だけ用意しておく。



風に飛ばされないようすばやく両側からビニールを押さえる。

❻ビニールのすそを風が吹きこまぬようしっかりと土寄せする

ビニールトンネルの作り方 ❷

❶竹やプラスチックなどの支柱材を、溝に等間隔で差し込む。
畝をまたぐようにして支柱を曲げ、支柱のもう片方の端を溝に差す。
❷ビニールの端は土中に埋め込み、固定する。
❸トンネル用の被覆フィルムを、支柱の上にかぶせる。
❹ビニールの両わきも土をかぶせて固定する。