

# 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



**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！！**

# シュンギク

名前の通り、菊の一種です。地中海沿岸原産で、東アジアのみで食用とされています。関西など地方によっては菊菜（きくな）とも呼ばれています。カロテンの含有量はホウレンソウ以上と、緑黄色野菜の中でも抜群です。



**作型** 冬季はビニールトンネルを利用して品質のよいものを収穫する。古い種は発芽率が悪いので、新しい種子を使い、多めにまいて間引きする。

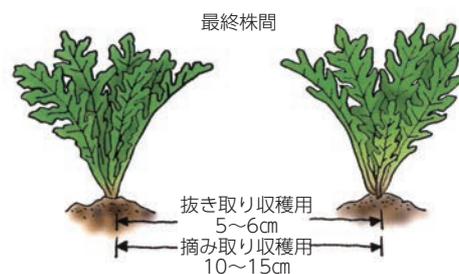
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	品 種 名
秋まき											○ ○ ○ ■ ■ ■		株張り型（抜き取り収穫用） 摘み取り型（摘み取り収穫用） 中葉春菊、おびつ春菊

○：種まき ■：収穫

## 畑の準備・定植

<b>土づくり aあたり</b>	
堆肥	300kg
セルカ（有機石灰）	15kg
植え付け1ヶ月前に土と良く混合	
<b>元肥 aあたり</b>	
油粕	10kg
畝立時施用	

- 畝幅100～150cm
- 株張り型：5～9条
- 摘み取り型：4～6条
- 薄く覆土（1cm程度）後、鎮圧する。
- 発芽がそろうまでに時間がかかるので、乾燥しないよう灌水するか、切りわらをかける。

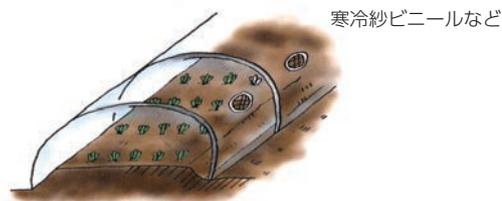


## 間引き・追肥

- 本葉1～2枚時：株間3～4cmに間引く
- 本葉7～8枚時：株間5～6cm間隔に間引き（摘み取り種は10～15cm）、追肥を行う。
- 摘み取り種の第1回収穫後、追肥する。（生育が順調なら追肥の必要がないが、葉色が黄色い時は追肥する）  
（追肥の量：それぞれ野菜専用肥料5kg/a）

## 防寒対策

- 冬期間の栽培は11月下旬を目安にトンネル被覆する。  
（日中高温になりすぎないように換気に注意する。）



## 防除

病害虫名	耕種防除
炭そ病	排水を良くする 雨よけ栽培をする
アブラムシ	光反射テープをはる 寒冷紗で飛来を防止する

## 収穫

### 株張り型（抜き取り収穫用）

- 本葉7～8枚、草丈15cm位になったら順次間引き収穫すると品質のよいものが得られる。
- 取り遅れないように注意する。

### 摘み取り型（摘み取り収穫用）

- 摘み取り位置を低くしすぎない方が長く収穫できる。
- 本葉10枚位になったら、下の3～4枚を残して中心の茎を収穫する。

摘み取り型の収穫

