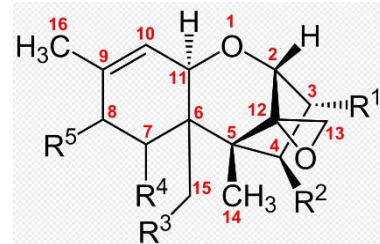


閻魔大王の舌を思わせるようなカエнтаケ 見かけ通りにその毒性も尋常でない

カエнтаケ。この見るからに毒々しいキノコに出くわすことは少ないようだ。2014年8月30日には、生駒山中でカエнтаケが発見されたというだけでニュースとなった。それだけ発見されにくいカエнтаケであるから、その毒性分が何であるかが分かったのも最近のことである。毒性分は、トココテセン (Wikipedia) より右の構造である。



日本経済新聞 2020.3.8

2014年08月30日

### 生駒山麓で猛毒のカエнтаケが見つかる、その致死量はたった3g

生駒山麓で猛毒のカエнтаケが見つかり、それを注意喚起するニュースがmsnより報じられた。見た目も毒々しいが、3gも食べると死に至る危険があるという毒キノコである。ニュースを引用し、その後に関連情報を加える。

msn 2014年8月30日

### 生駒山麓に猛毒キノコ 「触るだけでも危険」奈良・生駒市が注意呼びかけ

奈良県生駒市の生駒山麓で、猛毒のキノコ「カエнтаケ」が見つかり、同市は市内のハイキングコースに看板を設置するとともに、ホームページなどで注意を呼びかけている。

カエнтаケは高さ3～13センチで、円筒形や、手の指のような形。鮮やかなオレンジや赤色で、コナラなどのナラ類の枯れ木の根元に発生するという。

触っただけでも炎症を起こし、食べると短時間で下痢や嘔吐(おうと)から運動障害や言語障害、多臓器不全などの症状を引き起こし、死亡する可能性もあるという。

**毒をもつ生き物** ⑦

燃えさかる炎のような形をしても食べると死に至る。手で触れるだけでも、表面の細胞がつぶれて皮膚に有毒成分が染み込む。性も極めて激しい。ほんの数粒

毒の成分が2001年に突き止められたカエнтаケ。伊藤博氏提供

**触れるだけで皮膚に炎症**

み、炎症がおきる。珍しいキノコでなかなかサンプルが集まらず、何が有毒な成分なのか長い間、不明だった。しかし東農業大学の橋本真美子教授らが2001年に突き止めた。カエнтаケの菌糸を培養して増やし「トリコテセン」と呼ぶカビ毒の一種であることがわかった。

この毒は人の細胞でたんぱく質の合成を妨害する。一方で、平気でカエнтаケを食べるナメクジの仲間もいる。

国内の森林でナラ枯れ病が広がるのに伴って近年、カエнтаケは増加している。枯れたナラ木に様々なカビが生え、さらにそのカビを食べてカエнтаケが育つようだ。

毒キノコの研究ではキノコを見分ける全国の愛好家の存在が欠かせない。橋本教授は「菌類化で人数が少なくなっている」と明かす。若い世代にどう受け継いでいくかが課題だ。

カエнтаケ (火焰茸、Wikipedia) は触れてもダメ 食べればその致死量はたった3グラム！

この毒キノコにカエнтаケ (火炎茸・火焰茸) と名付けたのは、正にぴったりのネーミングである。火山から、赤い炎が吹き上がる様子が目に見えるようでもあるし、あるいは、火炎地獄である死の世界で閻魔大王に遭ったような、そんな恐怖感を与える命名である。きっとこのきのこの怖さははるか昔から知られており、そのきのこの形状と恐ろしさから、先人が的確にネーミングしたのがこのカエнтаケであろう。火焰嶽と当て字すれば、火山から勢い良く噴煙が上がる様子が目に見える。

その致死量は3g、触るだけでもダメというから、秋のハイキングシーズン、子供が興味をもって近づくことに極力注意する必要がある。

カエнтаケ以外にも多くの毒キノコがあり、その種類および見分け方はキノコ(Wikipedia)にも記されている。また、Webで「毒キノコ」で検索すると多くの事例が出てくるので、参考となる。

なお、海外のWikipedia (*Podostroma cornu-damae*)にはその記載は少なく、英語版では日本のキノコとして報告されている。

*Podostroma cornu-damae* (Japanese: カエнтаケ) is a species of fungus in the Hypocreaceae family. The fruit bodies of the fungus are highly toxic, and have been responsible for several fatalities in Japan. The fungus contains several trichothecene mycotoxins.

カエнтаケ(Wikipedia)

### 形態

子実体(きのこ)全体の高さは、ときには10cmを超える。表面は肉眼的には平滑、ほぼ全体が鮮赤色(基部付近は淡橙色あるいは淡い黄色を帯びる場合があり、先端は時にやや白っぽい)。乾燥時には濃い臙脂色またははやや黒ずんだ赤紫色になる。肉はやや硬くてもろく、乾けばコルク質となり、内部組織は白色で空気に触れても変色しない。

### 生態

初夏から秋にかけ、広葉樹(ミズナラ・コナラ)の立ち枯れ木の根際や、なかば地中に埋もれた倒木などから発生する。立ち枯れ木の周囲に発生する場合、子実体の基部は、地中に走る樹木の枯れた太い根につながっている。分類学的位置から考えて、腐朽した木材を栄養

源とするのではなく、木材の中に生息している他の菌の菌糸から栄養を得ている可能性がある（後述）。

### 分布

日本・中国・ジャワ島などに産する。中央アメリカ（コスタリカ）からもきわめて近い種（あるいは同一種か？）が報告されている。

日本国内では、カシノナガキクイムシによるブナ科の樹木の枯死例（いわゆる「ナラ枯れ」）が増えており、これに伴ってカエントケの発生例も普遍的なものになりつつあるという指摘がある。ただし、カシノナガキクイムシが、カエントケを直接的に伝播しているものではない。

### 毒性

文政年間（1818 - 1829 年）の植物図鑑『本草図譜』に「大毒ありといへり」との記述があることから、古くから中毒・死亡事故が発生していたことがうかがわれている。致死量はわずか 3g（子実体の生重量）程度ときわめて強力である。日本では 6 例ほどの中毒事例が報告され、計 10 名の中毒患者が出ており、そのうち 2 名は死亡している。

### 症状

摂取後 10 分前後の短時間で症状が現れる。初期には消化器系の症状が強く、腹痛・嘔吐・水様性下痢を呈する。その後、めまい・手足のしびれ・呼吸困難・言語障害・白血球と血小板の減少および造血機能障害・全身の皮膚のびらん・肝不全・腎不全・呼吸器不全といった多彩な症状が現れ、致死率も高い。また回復しても、小脳の萎縮・言語障害・運動障害、あるいは脱毛や皮膚の剥落などの後遺症が残ることがある。

### 毒成分

マイコトキシンとして知られているトリコテセン類（ロリジン E、ベルカリン J（ムコノマイシン B）、サトラトキシン H およびそのエステル類の計 6 種類）[4]が検出されている。これらの成分には皮膚刺激性もあるため、手にとって観察するだけでも皮膚炎を起こす可能性がある[5]。味は苦く、口に含むとひどい口内炎になると言われている。