

月旦知識庫

長得很低調卻很有事？ 認識臺灣常見有毒菇類

臺灣屬亞熱帶氣候，溼熱多雨的環境，最適合蕈菇類生長。一陣大雨後，山間、草地經常會長出朵朵小傘狀的蕈菇，雖然會讓人忍不住想摘下煮食，卻可能讓自身暴露於食品中毒的風險，近年來更已傳出多起食品中毒事件。食藥署說明，臺灣常被誤食的野生毒菇為「綠褶菇 (*Chlorophyllum molybdites*)」及「布雷白環蕈 (*Leucoagaricus bresadolae*)」，乍看之下與其他可食菇類似，卻與一般認知有毒菇類都很鮮豔的認知大相逕庭。

兩種常見野生毒菇的生長期與外型

主要生長的春季到夏季的綠褶菇 (*Chlorophyllum molybdites*)，常見於低海拔農地、草地或林地，屬於中大型菇類，菌蓋寬度可達5~20公分呈半球形，高度可達10~20公分，菌褶部位未成熟時為白色，成熟時逐步轉為黃綠色而得名「綠褶菇」。因整體外觀型態與可供食用之白色雨傘菇 (*Marolepiota procera*) 及雞肉絲菇 (*Macrolepiota albuminosa*) 相當接近，故民眾常誤以為是無毒菇類而誤食，是最常見毒菇誤食之種類。



另一種為布雷白環蕈 (*Leucoagaricus bresadolae*)，主要生長於春季及秋季，常見於低海拔之農地、草地或林地，菌蓋寬度可達3~8公分，呈半圓形至平展狀，中央略凹呈現暗褐色至灰紅色，高度約5.5~11公分，整體尺寸比綠褶菇略小，屬中型菇類，與一般常見食用香菇類似，也是常被誤食的品種之一。

中毒後，產生腸胃炎型症狀

上述兩種菇類誤食後，皆以腸胃炎型中毒症狀為主，可能會出現噁心、嘔吐、腹痛、血便或脫水等症狀，其中，綠褶菇毒性較高，誤食後約1~3小時便會出現中毒症狀，而布雷白環蕈則較晚，約3~7小時出現中毒症狀。食藥署叮嚀，誤食不明菇類後如出現身體不適症狀，應儘速就醫，並妥善保存剩餘食物檢體或拍照記錄，以利後續診斷和治療。

食藥署也提醒，大部分有毒野菇毒素無法透過加熱或其他加工方式去除，因此，在路邊遇到野生菇類千萬不可隨意摘採或食用，應秉持「不採不食」原則，以避免食品中毒的發生。