

버섯의 계절, 잘 못 먹으면'독'

야외활동이 많아지는 가을철을 맞아 산에서 쉽게 만나는 야생버섯 가운데 독버섯을 식용버섯으로 오인해 먹었다가 자칫 피해를 입을 수 있어 각별한 주의가 요구된다.

산림청(청장 정광수)에 따르면 우리나라 버섯은 약 1,550여종으로 이중식용과 약용으로 알려진 버섯은 400여종(26%)이고 독버섯은 160여종(10%) 그리고 나머지 990여종(64%)은 식용인지 독버섯인지 불명확한 것으로 나타났다.

싸리버섯, 뽕나무버섯, 송이, 능이, 느타리 및 노루궁뎅이 등 식용버섯으로 잘 알려진 버섯들은 여름이 끝나갈 무렵부터 초가을에 가장 많이 발생하는데 이들 버섯류에는 일부 독버섯들과 유사하며 맹독성 버섯들도 식용버섯들과 함께 발견된다. 그래서 버섯을 채취하여 식용할 때는 각별한 주의가 필요하다.

우리나라는 2000년대 이후가 90년대보다 독버섯 중독사고 건수가 절반 정도 줄었지만 그래도 독버섯 중독사고는 매년 일어나고 있다. 과거 우리나라에서 발생한 치명적인 독버섯 중독사고의 원인으로는 마귀광대버섯, 독우산광대버섯과 흰알광대버섯이 알려져 있고, 최근에는 개나리광대버섯, 붉은사슴뿔버섯, 노란다발 등의 버섯들이 중독사고를 일으키는 것으로 추정되고 있다.

식용버섯과 독버섯은 모양이 유사한 것이 많고 일반인이 쉽게 구분하기 어렵고 전래되는 버섯의 상식과 전혀 다른 면이 많기 때문에 야생버섯을 식용할 때는 반드시 알고 있는 버섯만 먹어야 한다.

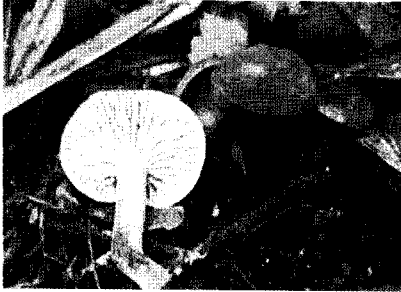
독버섯 중독사고를 줄이는 방법으로 첫째, 본인이 확실히 알고 있는 신선한 버섯만을 채취하여 식용한다. 둘째, 민간에 전해 내려오는 식용버섯과 독버섯의 잘못된 구별법을 맹신하면 안된다. 셋째, 버섯중독은 개인별 차이가 있지만 버섯을 먹고 두통, 구토, 뱃속이 메스꺼움을 느끼게 되면 바로 병원에 가서 치료를 받아야 한다.

* 잘못된 상식 : 독버섯은 화려하고, 벌레가 먹지 않고, 은수저를 검게 변화시키고, 소금물에 절이면 무독화 된다

허경태 산림청 산림이용국장은 "독버섯에 대한 잘못된 상식을 믿고 야생버섯을 먹는 것은 절대적으로 위험하다"며, "독버섯에 대한 전문가적 지식이 없는 일반인들의 경우에는 독버섯 사고를 방지하기 위해 채취하여 먹지 말아야 한다"고 당부했다. **산림**

문 의 : 산림청 산림경영소득과 김원수 사무관(042-481-4208)
국립산림과학원 가강현 박사(02-961-2753)

독버섯 · 식용버섯 구별하기



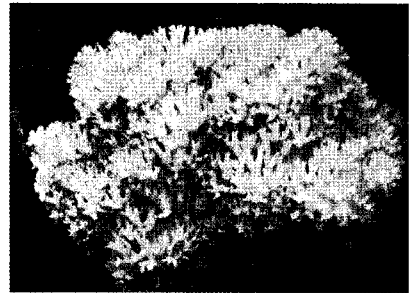
노란길민그물버섯(독버섯)



달갈버섯(식용버섯)



노랑싸리버섯(독버섯)



싸리버섯(식용버섯)

맹독성 버섯



개나리광대버섯



독우산광대버섯



흰알광대버섯



붉은사슴뿔버섯



노란다발



마귀광대버섯