

課題レポート

「キノコの食用か毒か判断する基準」

出席番号：0M01016

氏名：宮城 徳貴

提出日：8/31

日時：8月28日

題名：キノコの食用か毒か判断する基準

Colab Notebooks URL

<https://colab.research.google.com/drive/1D5cFbF-jbOHDSDVj7MSXO2kVJC1JwjSZ?usp=sharing>

序論

最近は見ることが減ったが、幼い頃、地元でよくそこら辺に生えるキノコを見つけたときに、友人とふざけあった記憶がある。もう今の歳となつては、外に生えているキノコを見て食べようとは全くならないが、あの頃はお腹が空いている時に、もしかしてコレは食べられるのではないのかと真剣に考えていたものである。そこで、キノコを食用なのか毒があるのかを判断する時の基準はどういうものなのかと気になり、Kaggle からキノコの毒の有無についてまとめられたデータセットを調査した。

本論

調査により、いくつか判断する上で、やはり基準が存在していることがわかった。もし最初にキノコを想像すると、誰もが茶色のキノコを思い浮かべるだろうが、実際のところ71.43%もの茶色のキノコに毒があることがわかった。そのため茶色キノコ＝よく見るから安心だと、勘違いして食べることは非常に危険であることがわかる。

次に生息場所についてはどのように関係しているかということなのだが、私の調査前の仮説として、生息場所が森や、葉がある場所など自然と関連しているところは比較的安全なキノコがあり、小道や都市など、環境が悪そうな所に生えているキノコは危険なものが多いのではないのだろうかという説だったのだが、実際調査してみると、そんなことはなく自然が関連している場所でも、毒キノコは高い確率で生えていますし、小道や都市などでも、ある程度の食べることができるキノコも生えているということで、規則性があまりないため、生息場所で毒の有無を確かめるのは判断が難しく当てにならないということがわかる。

最後にキノコのニオイについて焦点を当てて調査した結果なのだが、コレについてはハッキリとした結果が出たのである。まず不快な臭いや刺激臭、魚臭、クレオソート、辛味の臭いそして古びた臭いのするキノコは確実に毒があるという結果である。明らかに不快感のあるニオイのするキノコには要注意であることがわかる。反対にアーモンドやアニス、そしてニオイがないものは毒がないキノコが圧倒的に多いのである。特にアーモンド、アニスは毒のあるキノコの可能性が今回の調査では0という数値が出ているので、確実性がかなり高いということの証明となった。

結論

今回の調査で、様々なことがわかったが、万が一外でキノコを見かけて、どうしてもそのキノコを食べなければという状況に陥ったりした時は、茶色のキノコだから大丈夫と安堵せず、ニオイに注視して、アーモンドやアニスのニオイであれば、そのまま食べて大丈夫であろう。またニオイが全くしない場合も毒である確率はほぼかなり低いためチャレンジしてみるのもアリであろう。ただ、できるのであれば、外で見かけるキノコは食べない方が一番安全ということに変わりはないので、ぜひお近くスーパーで毒のないキノコを食べることを私はオススメしたいと思った。