

보도 시점

2025. 9. 15.(월) 11:00

9. 16.(화) 조간

배포

2025. 9. 15.(월) 09:00

가을 산행길, 성묘길 '버섯 중독 사고' 주의보

- 우리나라 자생 버섯 중 식용으로 확인된 버섯은 18%에 불과
- 야생버섯, 세균 오염 우려 있어... 식용·독버섯 여부 관계없이 먹지 말아야
- 중독 의심되면 즉시 토해내고 의료기관 방문

농촌진흥청(청장 이승돈)과 산림청(청장 김인호)이 산행이 늘어나는 가을철, 야생 버섯 섭취로 인한 중독사고 주의를 당부했다.

가을에는 낮과 밤의 기온 차가 크고 비가 잦아 버섯 발생이 급격히 늘어난다. 특히 9~10월은 성묘, 벌초, 단풍산행이 집중돼 야생버섯, 특히 독버섯을 접할 위험이 크게 높아진다.

현재 우리나라에 자생하는 버섯 2,292종 가운데 식용으로 확인된 버섯은 416종(18%)에 불과하다. 독버섯이 248종이고, 나머지 1,550종은 아직 식용여부가 명확히 규명되지 않았다(식독 불명).

산림청이 국립수목원 산림생물표본관(KH)에 소장된 3만여 점 표본을 분석한 결과, 가을철(9월~10월) 가장 많이 발생하는 독버섯 속(屬)은 광대버섯속, 무당버섯속이었고, 그중 맑은애주름버섯, 노란개암버섯, 노란젓버섯, 큰주머니광대버섯 순으로 발생률이 높았다. 이들 독버섯은 겉모습이 식용과 비슷해 일반인이 구별하기 어렵다.

또한, 독버섯은 발생 환경과 발달 단계에 따라 다양한 색과 형태를 띠는데, 식용버섯과 동시에 자라는 경우가 많아 전문가가 아니면 판별이 쉽지 않다.

기후변화로 버섯 발생 시기와 장소가 빠르게 변하고 있어 지난해 같은 장소에서 채취해 이상 없던 버섯이라도 올해 다시 발생한 버섯이 독버섯이 아니라고 장담할 수 없다.

시중에 알려진 독버섯과 식용버섯 구분 속설은 과학적 근거가 없으며, 독버섯은 종류가 매우 다양해 일관된 기준으로 쉽게 구분할 수 없다.

최근에는 생성형 인공지능(AI)을 통해 버섯 정보를 확인하는 경우가 많은데, 일부 잘못된 정보가 유통되고 있어 이점도 주의해야 한다. 붉은사슴뿔버섯은 소량만 섭취해도 치명적 중독을 일으키는 맹독 버섯임에도 항암 성분을 추출한 연구를 근거로 마치 식용이 가능한 것처럼 오해를 불러일으킨 사례가 있었다.*

* 현재는 생성형 인공지능(AI)에서 붉은사슴뿔버섯 검색 시 독버섯으로 올바르게 설명되고 있음

식용으로 알려진 버섯이라도 야생버섯은 세균이나 곰팡이에 오염되기 쉽고, 덥고 습한 환경에서는 병원성 세균이 빠르게 증식해 식중독이 걸릴 수 있다. 따라서 야생버섯은 식용버섯·독버섯 여부와 관계없이 먹지 않는 것이 가장 안전하다.

독버섯을 섭취하면 보통 6~12시간 안에 구토, 복통, 설사, 어지럼증 등이 나타나며, 일부 독소는 잠복기가 길어 며칠 뒤 간·신부전으로 악화할 수 있다. 중독이 의심되면 즉시 토해내고, 섭취한 버섯을 가지고 바로 의료기관을 찾아야 한다.

농촌진흥청 국립원예특작과학원 버섯과 장갑열 과장은 “야생버섯은 전문가도 현장에서 쉽게 판별하기 어려운 만큼 절대 먹지 말아야 한다.”라며 “추석 명절에는 양송이, 느타리, 팽이버섯 등 농가에서 안전하게 재배한 버섯을 믿고 섭취하기를 바란다.”라고 전했다.

붙임1. 가을철 발생 주요 독버섯의 형태적 특징

붙임2. 버섯과 관련된 잘못된 민간 속설 예

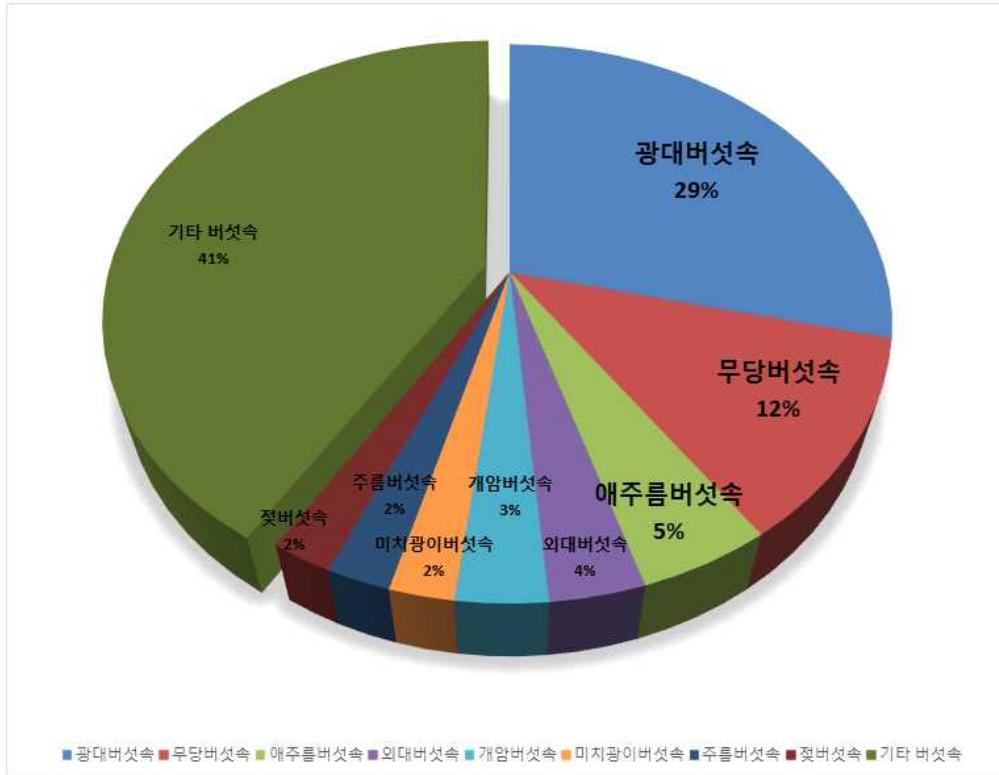
담당 부서 <총괄>	국립원예특작과학원 버섯과	책임자	과 장	장갑열 (043-871-5700)
		담당자	연구사	이은지 (043-871-5713)
담당 부서 <공동>	국립수목원 산림생물다양성연구과 전시교육연구과	책임자	과 장	최 경 (031-540-8801)
		담당자	연구사	김일권 (031-540-8832)
		담당자	연구관	한상국 (031-540-1032)
				

대한민국
정책브리핑

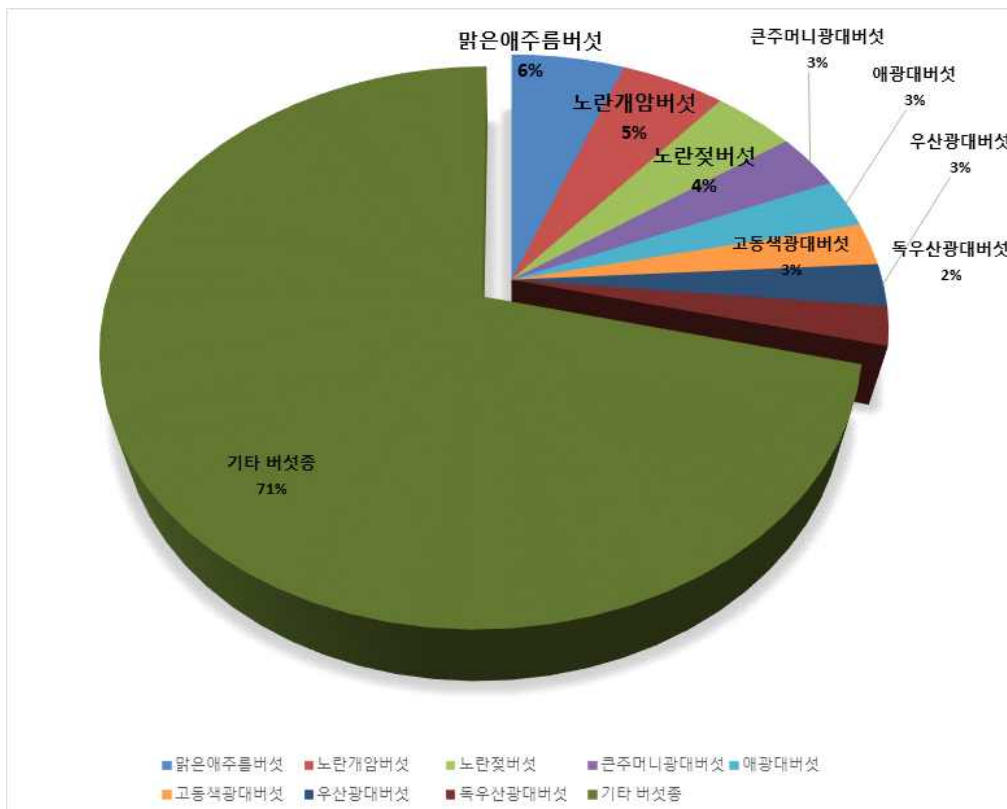


붙임 1 가을철 발생하는 주요 독버섯 통계와 형태적 특징

데이터 출처: 국립수목원 산림생물표본관(KH) '25.08.



가을철 발생 빈도가 높은 버섯속



가을철 발생 빈도가 높은 버섯종

가을철 발생 빈도 높은 대표 독버섯 종류



맑은애주름버섯(*Mycena pura* (Pers.) P. Kumm.)



노란개암버섯(*Hypholoma fasciculare* (Huds.) P. Kumm.)



노란젖버섯(*Lactarius chrysorrheus* Fr.)



큰주머니광대버섯(*Amanita volvata* (Peck) Lloyd)

가을철 발생 혼동 쉬운 대표 식·독 버섯종

식용버섯	독버섯
	
불로초 (<i>Ganoderma lucidum</i> (Curtis) P. Karst.)	붉은사슴뿔버섯 (<i>Trichoderma cornuj-damae</i> (Pat.) Z.X. Zhu & W.Y. Zhuang)
	
느타리 (<i>Pleurotus ostreatus</i> (Jacq.) P. Kumm.)	화경술발버섯 (<i>Omphalotus guepiniiformis</i> (Berk.) Neda)

식·독 유무	이름(학명)	특징
식용 버섯	불로초 (<i>Ganoderma lucidum</i> (Curtis) P. Karst.)	어릴 때 일자형으로 발생 후 광택이 있는 갓을 형성한다.
	느타리 (<i>Pleurotus ostreatus</i> (Jacq.) P. Kumm.)	버섯 자루를 반으로 절단시 색변화가 없다.
독 버섯	붉은사슴뿔버섯 (<i>Trichoderma cornuj-damae</i> (Pat.) Z.X. Zhu & W.Y. Zhuang)	어릴 때 일자형이고 성숙 후에도 빨강색 일자형을 유지한다.
	화경술발버섯 (<i>Omphalotus guepiniiformis</i> (Berk.) Neda)	버섯 자루를 반으로 절단 시 끝부분이 검은색이다.

- 가지·들기름 등과 함께 조리하면 독이 없어진다
 - ☞ 특정 재료로 독을 제거할 수 없으며, 조리해도 독소가 남는다.
- 끓이거나 볶으면 독이 없어진다
 - ☞ 많은 독소가 열에 안정적이어서 가열·조리로 안전성이 확보되지 않는다.
- 색깔이 화려하지 않고 원색이 아닌 것은 식용 가능하다
 - ☞ 화려한 색깔을 지닌 달걀버섯은 식용버섯으로 분류되는 반면, 수수한 외형과 색깔을 지닌 독우산광대버섯은 맹독성을 나타낸다.
- 세로로 찢어지는 버섯은 식용 가능하다
 - ☞ 샷갓외대버섯은 느타리처럼 세로로 잘 찢어지지만 독성을 가지고 있다.
- 유액이 있는 버섯은 식용 가능하다
 - ☞ 독버섯인 새털젖버섯아재비는 잘랐을 때 유액이 나온다.
- 곤충이나 달팽이가 먹은 흔적이 있는 버섯은 사람이 먹어도 무해하다
 - ☞ 버섯 균독소의 작용기작은 사람과 동물에서 다르므로 이를 바탕으로 먹을 수 있는지 판단하는 것은 매우 위험하다.
- 은수저를 변색시키지 않는 버섯은 식용 가능하다
 - ☞ 과학적인 근거가 없으므로 절대 맹신하면 안 된다.
- 썩은 나무·그루터기에서 자라면 식용 가능하다
 - ☞ 자라는 장소로 안전성을 판단할 수 없고, 그루터기에서도 맹독성 종이 난다.
- 버섯 대에 띠(고리)가 있으면 독버섯이 아니다
 - ☞ 고리 유무로 식용·독성을 구분할 수 없고, 고리가 있는 맹독성 버섯도 많다.