

## 有毒植物の誤食による食中毒に注意！

春は、山菜や野草が芽吹く季節です。一方、毎年この時期になると有毒植物の誤食による食中毒事故が発生しています。有毒植物には身近な野菜と似ているものもあり、誤食により死亡することもあります。今回は、有毒植物による食中毒を予防するポイントなどをお知らせします。

### 平成24年から令和3年までに死亡事故が発生した有毒植物一覧（全国）

植物名	間違いやすい植物の例	事件数	患者数	死亡数
イヌサフラン	ギョウジャニンニク、ギボウシ、ジャガイモ	19	26	11
トリカブト	ニリンソウ、モミジガサ	9	17	3
スイセン	ニラ、ノビル、タマネギ	62	195	1

上の表は、平成24年から令和3年までに全国で死亡事故が発生した有毒植物です。

特に、死亡数の多いイヌサフランはギョウジャニンニクなどの食用の植物と間違われやすく、過去には県内でも死亡事故が発生しています。

また、スイセンは、ニラと非常によく似ているため、誤食による食中毒が後を絶ちません。

昨年は、自家菜園のニラに混ざって生えていたスイセンを食べたことによる中毒事故が発生しています。家庭菜園などで自分が育てた覚えのない野菜等は見た目がそっくりな有毒植物かもしれません。確信のもてないものは食べないことが重要です。



#### ギョウジャニンニク（食用）

- ・葉には、特有のニンニク臭があります。
- ・葉は、1芽から1～2枚しか出ません。
- ・根元は細く、赤紫色の皮があり、葉柄が包まれています。



#### イヌサフラン（有毒）

- ・葉は、無臭で多数が重なりあっています。
- ・地下には茶色の外皮の球根があります。

イヌサフランは、有毒物質の**コルヒチン**を全体に含んでおり、誤食すると、おう吐、下痢、呼吸困難などの中毒症状を引き起こし重症の場合には**死亡**することもあります。



トリカブト (毒)

ニンジンソウ (食)



ニラ (食)

スイセン (毒)

- トリカブトとニンジンソウを葉で区別するのは困難です。
- ニンジンソウは春先に白い花をつけますが、トリカブトは秋に紫色の花をつけます。

トリカブトを誤食すると、**手足のしびれ**や**呼吸不全**などの中毒症状を引き起こし、重症の場合には**死亡することもあります**。

- ニラとスイセンを葉で区別するのは困難です。
- ニラには独特のニラ臭があります。
- スイセンの地下部には大きな球根があります。

スイセンを誤食すると、**おう吐**、**下痢**、**頭痛**などの中毒症状を引き起こし、重症の場合には**死亡することもあります**。

出典：厚生労働省「自然毒のリスクプロファイル」

## 食用の野草と確実に判断できない植物は絶対に採らない、食べない、売らない、人にあげない、もらわない

- 家庭菜園や畑などで、野菜と観賞植物を一緒に栽培するのはやめましょう。
- 山菜に混じって有毒植物が生えていることがあります。山菜狩りなどをするときは、一本一本よく確認して採り、調理前にもう一度確認しましょう。

もし、有毒植物を誤食して食中毒と疑われる症状があらわれた場合、速やかに医療機関を受診しましょう。その際に、残った有毒植物があれば持って行きましょう。

県HP・公式SNSをご覧ください

- ★群馬県HPでバックナンバーをダウンロードできます。  
(<https://www.pref.gunma.jp/site/shokunoanzen/8593.html>)
- ★公式フェイスブックとツイッターで情報発信中！ぜひフォローをお願いします！  
フェイスブック (<https://www.facebook.com/gunmashokuanzen/>)  
ツイッター ([https://mobile.twitter.com/gunmapref\\_shoku](https://mobile.twitter.com/gunmapref_shoku))



【フェイスブック】 【ツイッター】

ご意見・ご感想  
お問い合わせは  
こちらへ

〒371-8570 前橋市大手町1-1-1 TEL: 027-226-2424 FAX: 027-243-3426  
群馬県健康福祉部 食品・生活衛生課 食品安全推進室 電子メール: shokuseika@pref.gunma.lg.jp