

山菜、野草の季節が到来。有毒植物の誤食に注意！

登山やハイキングに最適な季節がやってきました。この季節に注意したいのが有毒植物による食中毒です。有毒植物には身近な野菜とよく似ているものがあり、誤って食べると死亡する場合があります。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。

毒 イヌサフランには猛毒が含まれています

先月、県内で、イヌサフラン（コルチカム）の食中毒による死亡事故が発生しました。イヌサフランは有毒物質の**コルヒチン**を全体（全草）に含んでおり、誤って食べると、嘔吐、下痢、皮膚の知覚減退、呼吸困難を起こし、**重症の場合には死亡することがあります。**

花の咲いていない春先には、葉の形がギョウジャニンニクやギボウシ類によく似ているため、誤食による食中毒が発生しています。**食中毒にならないように十分注意してください。**

見分け方のポイント



毒

イヌサフラン（有毒）

- ・イヌサフランの葉は無臭です
- ・イヌサフランは、葉が多数重なり合っています
- ・地下には茶色の外皮の球根があります



食

ギョウジャニンニク（食用）

- ・ギョウジャニンニクの葉には、特有のニンニク臭があります
- ・ギョウジャニンニクの葉は、1芽から1～2枚しか出ません
- ・地下にはラッキョウのような球根があります

食用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！

山菜・野草や家庭菜園、庭先の植物を食べて、しびれ、吐き気、頭痛などの症状が現れたら、速やかに医療機関を受診してください



他にもあります！食用と間違えやすい有毒植物

スイセン

【間違えやすい植物】
ニラ、ノビル、タマネギ

【中毒症状】
食後30分以内に、嘔吐、下痢、頭痛など

【注意】

- ・過去10年の全国統計では、食中毒の発生件数が最も多い植物です
 - ・自宅でスイセンを栽培する場合は、必ず、**ニラから離れた場所に植えましょう**
 - ・家庭菜園などで採ったニラを調理する時には、**ニラ独特の臭い**を確認しましょう
- ※ **スイセンには、ニラの臭いがありません**



スイセンの花



スイセンの若い葉
・ニラの葉に似ています

トリカブト

【間違えやすい植物】
ニリンソウ
モミジガサ

【中毒症状】
食後10～20分で、
唇、舌、手足のしびれ、嘔吐、腹痛、
下痢、不整脈、血圧低下など
・**呼吸不全で死亡することがあります**



トリカブトの葉

バイケイソウ類

【間違えやすい植物】
オオバギボウシなど
(地方名：ウルイ)
ギョウジャニンニク

【中毒症状】
吐き気、嘔吐、
手足のしびれなど
・**死亡例があります**



コバイケイソウの芽

【※】「トリカブト」と「コバイケイソウ」の写真
ー厚生労働省 HP「自然毒のリスクプロファイル」より転載・加工ー

詳しい情報はこちら

- ・厚生労働省 HP 「[有毒植物による食中毒に注意しましょう](#)」
「[自然毒のリスクプロファイル](#)」
- ・農林水産省 HP 「[知らない野草、山菜は採らない、食べない](#)」
- ・消費者庁 HP 「[家庭菜園等における有毒植物による食中毒に御注意ください](#)」
- ・群馬県 HP 「[有毒植物による食中毒に注意してください](#)」



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
群馬県健康福祉部 食品・生活衛生課 食品安全推進室
TEL：027-226-2424 FAX：027-243-3426
電子メール：shokuseika@pref.gunma.lg.jp
★群馬県HPでバックナンバーをダウンロードできます。
(<http://www.pref.gunma.jp/05/d6200163.html>)



★公式フェイスブックで情報発信中！ (<https://www.facebook.com/gunma.shokuanzen/>)

【フェイスブックのQRコード】