

身近な植物による食中毒

Q子：近頃、暖かくなってきましたね♪

また家庭菜園を始めようかなと思ってるんですよ～

博士：家庭菜園といえば、誤って有毒植物を栽培・採取し、食中毒の原因となることがあるのは知っているかな？

Q子：えっ!?? 家庭菜園で食中毒ですか。こわ～い・・・

博士：意外な場所に有毒植物が生えていることがあるから、注意しなくちゃいけないね。

家庭菜園や山菜採りで誤って有毒植物を食べたことにより、食中毒になった人は、全国で昨年度1年間に42人となっている。このうち、死亡した人は4人で、この10年間で最も多くなっているんじゃないよ。

有毒植物による食中毒は、毎年、4月～5月に多く発生しているから、よく勉強しておこうね。



Q子。助手。
いつも前向き。



博士。
マイペース型。



ネコ。
しゃべれる。

家庭菜園における食中毒

参考：消費者庁「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」、厚生労働省HP

博士：最近発生した、家庭菜園で有毒植物を誤って食べたことによる食中毒事例を紹介するよ。

【事例1】

自宅で栽培していたスイセンの葉をニラの葉と間違えて食べた後、嘔吐や頭痛などの食中毒症状を訴え一時入院。

【事例2】

自宅の庭に生えていたイヌサフランの地上部をもぎ取り、そのまま食べた後、下痢、嘔吐等の症状を呈し、その後死亡。

【事例3】

家庭菜園で採取したイヌサフランの球根を茹でて食べたところ、下痢、嘔吐等の症状を呈し、多臓器不全によりその後死亡。



<スイセンの特徴>

分布	園芸用として全国で栽培されている。
誤食部位	葉はニラ、ノビル、鱗茎（球根）はタマネギと間違えやすい。
中毒症状	悪心、嘔吐、下痢など。
中毒対策	葉がニラ、ノビルに似ているため、花が咲いていないと間違える例が多い。ニラとの区別は臭いをかげばすぐにわかる。ニラは強烈な臭いを放つ。

<イヌサフランの特徴>

分布	園芸植物として広く植えられている。
誤食部位	葉は、ギボウシやギョウジャニンニク、球根は、ジャガイモやタマネギと間違えることがある。
中毒症状	嘔吐、下痢、呼吸困難など。
中毒対策	観賞用の花壇と家庭菜園とは別につくり、一緒に植えない。球根は、子供や認知障害のある人の手の届くところや、台所には置かない。

博士：下の写真を見てごらん。左側は「スイセン」と「ニラ」、右側は「イヌサフラン」と「ギョウジャニンニク」の写真なんじゃ。それぞれどちらが何かわかるかな？



うーん、見た目では見分けるのが難しい・・・
葉っぱの形がよく似ていますね。

①～④の植物名は次のページの右下を見てね。



切花の有毒成分が花瓶の水に溶け出していることもあるから、子供やペットが誤って花瓶の水を飲まないよう、十分注意して欲しいニャ。

山菜採りにおける食中毒

参考：厚生労働省HP、岐阜県HP

博士：新芽のころは植物の見分けがつきにくく、最近、岐阜県でも山菜採りで食中毒が発生している。

Q子：そうなんですか！今度の休日に山菜採りに出かけようと思ってたのに・・・



ハシドコロによる食中毒（平成28年4月発生）

山林で山菜を採取し、自宅ですぐに食べて2人が、1人が意識不明、1人が意識混濁の状態となり、病院へ搬送。

<ハシドコロの特徴>

分布	やや湿り気のある林床や沢沿いに生育。
誤食部位	芽生えをフキノトウ（ごく若い芽生えは有毛、ハシドコロは無毛）、柔らかい葉をギボウシなどの山菜と誤認しやすい。
中毒症状	嘔吐、けいれん、昏睡など。
中毒対策	有毒成分はゆでる、炒める、天ぷらにするなど家庭における調理程度の加温処理では分解されない。植物の特徴をよく確認し、安易な思い込みは避けた方がよい。



有毒植物による食中毒を防ぐために

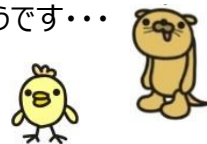
参考：消費者庁「家庭菜園等における有毒植物による食中毒に御注意ください」

Q子：自然に生えている植物は、何でも採って食べていいわけじゃないんですね。お勉強になりました。

でも、食べられる植物と有毒な植物をきちんと見分けるには、まだまだ修業が足りないようです・・・

博士：もちろん専門家の指導の下で正しい知識を身に付けることも大事じゃ。

でもその前に気を付けるポイントがあるから、参考にしてね。



ポイント1 食用の植物か確認して植えよう！

- 園芸店等で売られている観賞用として販売されている植物は、植物によっては食中毒で重い症状になったり、死亡に至ることもあります。
- 食べることを目的にする場合、食用植物かよく確認して植えましょう。



ポイント2 食用植物は観賞用植物と分けけて植えよう！

- 家庭で発生する有毒植物による食中毒では、自然に生えた植物や観賞用植物を食用植物と誤認して食べた事例が発生しています。
- 食用植物を植える際には、明確に区別し、家族全員に伝えて、その区画以外のは食べないようにしましょう。

植物を食べて体調が悪くなったら、すぐに医師の診察を受けてね。食べた植物を残しておく、原因を特定する手がかりになることがあるよ。



ポイント3 食べられるか自信がないものは、食べないようにしよう！

- 有毒植物には、食用植物と名前や見た目がよく似ている植物があるため、確実に食用だと自信が持てないものは食べないようにしましょう。
- また、食用植物の近くに見た目が似た植物が生える場合もあるため、食用植物のみ植えていると過信せず、よく確認してから植物を採取しましょう。

山菜を食べる際にも、確実に食用と自信がない植物は食べるのをやめよう。



博士：「天然だから安全」、「自然だから安全」とは限らない。どんな食べ物にもリスクがあることを忘れないようにしましょうね。

Q子：はーい！



前ページ（写真）の植物名：
①ニラ②スイセン③ギョウジャニンニク④イヌサフラン

食卓の安全・安心ニュースで知りたいテーマがありましたら、メールかFacebookでお寄せください。
生活衛生課メール：c11222@pref.gifu.lg.jp Facebookページ「岐阜県食品安全推進室」

最後までお読みいただき
ありがとうございました。