



有毒植物に 要注意!



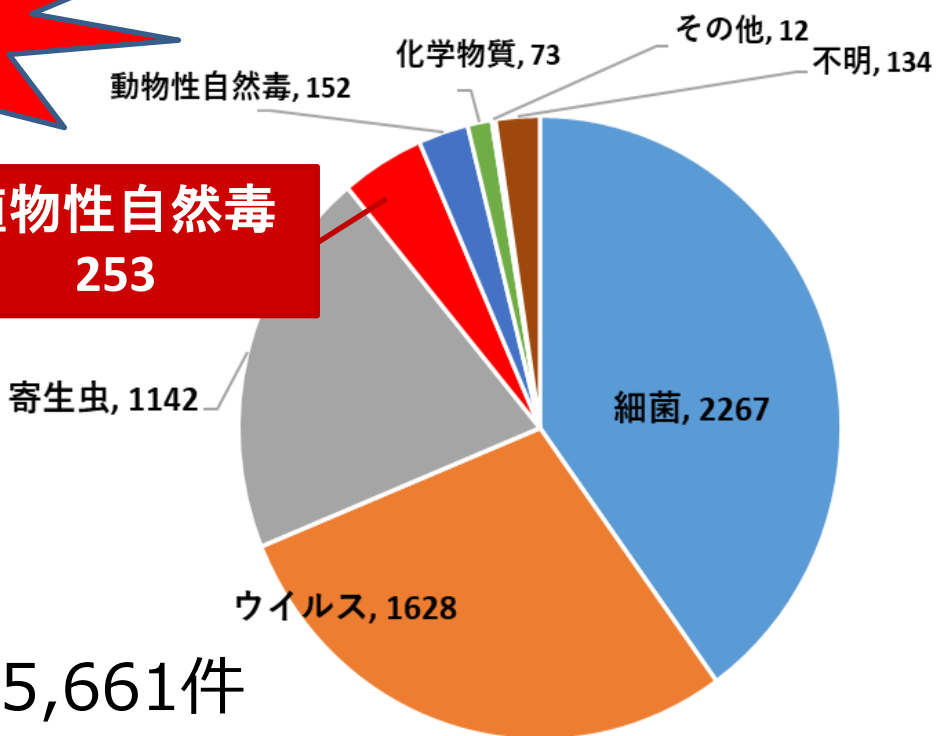
国内の病因物質別食中毒発生状況(H26~30年)

死亡する事案も
発生しています!!



植物性自然毒
253

全5,661件



出典:「食中毒統計資料」(厚生労働省)

自然毒による食中毒は、細菌、ウイルス、寄生虫による食中毒に次いで、**4番目**に多く発生しています。

山菜狩りなどで誤って**有毒な野草**を採取し、食べたことにより、食中毒が発生しています。

間違いやすい植物は？



スイセン
(ニラや山菜のノビルと
間違えて食べた)



チョウセンアサガオの蕾
(オクラと間違えて食べた)



コバイケイソウ[左]
(山菜のオオバキボウシ[右]と
間違えて食べた)



カロライナジャスミン
(ジャスミン茶と間違えて
花をお茶にして飲んだ)



アジサイ
(料理の飾りについていた
葉や花を食べた)

1. 甘茶はどっち？



2. ニラはどっち？



3. ミントマト？



4. ニリンソウ(食用)の中のトリカブト(毒草)を探せ！



1. お茶として飲まれる甘茶は右です。ヤマアジサイの一変種なのでアジサイとよく似ています。
2. ニラは下です。上はスノーフレーク(和名スズランズイセン)です。
3. ジャガイモ若い果実です。最近の品種では写真のような実がなるものがあります。
4. 黄色の矢印の先、すう〜と伸びている1本がトリカブトです。

ジャガイモは・・・

ジャガイモは有毒植物ではありませんが、その芽や緑色に変色した部分には有毒成分「ソラニン」や「チャコニン」が多く含まれています。ソラニンやチャコニンは加熱しても分解されないため、ジャガイモの芽やその根元、緑色に変色した皮は完全に取り除くことが肝心です。

小学校や家庭菜園などでジャガイモの栽培を行う方は特に気を付けましょう！



どうしたら防げるの？

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！



◎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には、1本1本よく確認して採り、調理前にもう一度確認しましょう。

有毒植物を誤って食べてしまったら

誤って食べて体調を崩した場合はすぐに医師の診察を受けましょう。



「自然毒のリスクファイル」(厚生労働省)をもとに作成

(http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/poison/index.html)