

スイセンを食べないで！

近年、健康志向と自然食ブームを背景に、食用と誤って採取した野草や鑑賞用植物等を食べてしまった食中毒が発生しています。そのなかでもスイセンは、葉をニラやアサツキと、球根をノビルやタマネギと間違えた事例が報告されています。表に平成20年に全国で発生したスイセンによる食中毒事例を示します。

表 平成20年に全国で発生したスイセンによる食中毒事例

発生場所	発生日	概要
群馬県	3月12日	鱗茎（球根）を入れたみそ汁
茨城県	4月13日	葉のみそ汁
青森県	4月30日	みそ汁
茨城県	5月9日	葉のお浸し
山形県	5月14日	卵とじ・豆腐の炒め物
茨城県	12月5日	鱗茎（球根）を入れたみそ汁

スイセンにはヒガンバナの有毒成分として知られているリコリンなどが含まれています。リコリンは加熱調理しても毒性は変化しません。重症な中毒はまれですが、おう吐・下痢・低血圧・頻脈・中枢神経麻痺などの症状が出ます。

スイセンとニラは一見似ていますが、スイセンはニラと比べ葉の幅が広い、葉の厚みがあるなどの外見上の違いがあります。また、ニラにはニンニク様の強い臭い（硫化アリル）がありますがスイセンにそのような強い臭いはありません。野草の採取は、十分な知識のもと経験を積み、不確かなものは絶対に口にしないことが重要です。

福岡市保健環境研究所では食中毒の原因物質であるリコリンについては薄層クロマトグラフィー（TLC）による定性試験を行うことができますが、より迅速、高感度に確認できる方法について高速液体クロマトグラフ質量分析計（LC/MS/MS）による分析方法も研究しています。



スイセン ニラ

TLCによる定性試験結果 ←