

国内の食中毒発生状況

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。

有毒植物による食中毒で 死者も発生 しています。

<原因植物の一例>

植物名	間違えやすい植物の例
スイセン	ニラ、ノビル、タマネギ
チョウセンアサガオ	ゴボウ、オクラ、モロヘイヤ、 アシタバ、ゴマ
バイケイソウ	オオバギボウシ、ギョウジャニンニク
クワズイモ	サトイモ
イヌサフラン	ギボウシ、ギョウジャニンニク、 ジャガイモ、タマネギ
トリカブト	ニリンソウ、モミジガサ

「有毒植物による食中毒に注意しましょう」(厚生労働省)をもとに作成 (https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/yuudoku/index.html)

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

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?







3. ミニトマト?









- 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. ジャガイモの若い果実です。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、すっ~っと伸びている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ので、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

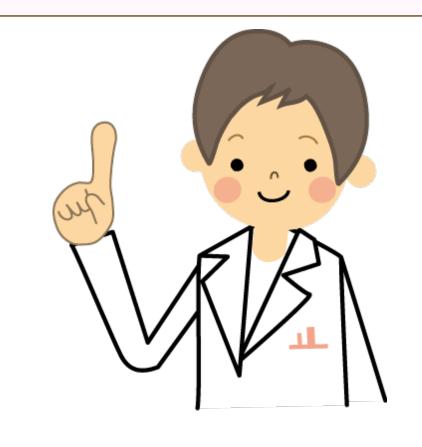
絶対に

探らない! 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