

## リアルタイム PCR 法を用いたスイセンの鑑別法

保健科学課 近藤芳和子・宮崎悦子

第 48 回九州衛生環境技術協議会分科会

スイセンはリコリン等のアルカロイドを有毒成分として含んだヒガンバナ科の植物であり、喫食すると、嘔吐、下痢、発汗、頭痛、昏睡等を呈する。葉がニラと似ていることから、毎年全国で誤食による食中毒事例が発生している。食中毒事例発生時は、残品から LC-MS/MS 等の機器分析でリコリン等の有毒成分を調べるが、リコリンは他の植物にも含まれるため検出された場合でも原因の特定に至らないことがある。そこで、福岡市内におけるスイセン誤食による食中毒疑い事例発生に備えて、原因植物の迅速な特定を目的としてリアルタイム PCR 法による遺伝子鑑別法を検討した。その結果、残品が数 g 程度の少量の場合、調理野菜にスイセンが混入している場合及び加熱調理されている場合であってもスイセン遺伝子の検出が可能となり、食中毒疑い事例発生時の検査法として有用であると考えられた。