

知って
得する

たべものの安全情報

第42号

令和6年3月発行

東京都西多摩保健所 生活環境安全課

食品衛生第一担当 (0428-22-6141)

食品衛生第二担当 (042-596-3113)

その植物、食べて大丈夫？有毒植物による食中毒に注意！

暖かくなるにつれて、山菜採りや野草摘みに野山に出掛ける方々や、家庭園芸を楽しむ方々もいらっしゃるのではないかでしょうか。

例年、春先から初夏にかけて、有毒な成分を含む植物（有毒植物）の誤食による食中毒が多数発生しています。令和4年に死者が出た食中毒事件は5件あり、そのうち3件が有毒植物によるものでした。

食用になる植物とそれに似た有毒植物の特徴を知り、正しい知識を身に付けましょう！

今回は、有毒植物による食中毒を防ぐためのポイントと、事例が多いスイセン、令和4年に死亡事例があったイヌサフランとグロリオサの3つの特徴を紹介します。

食中毒を防ぐポイント

新芽や葉、根だけで植物の種類を見分けるのは、非常に難しいです。

食用と確実に判断できない植物は、



採らない、食べない、
売らない、人にあげない



ようにしましょう。

【家庭園芸での注意点】

- ① ネームプレートを付けるなどして、どこに何を植えたかわかるようにする。
- ② 食用植物と観賞用植物は並べず、明確に区分けして植える。
- ③ 何かを植えたら、家族にも伝え、共有する。
- ④ 食べる目的で植える場合は、食用の植物か確認してから植えましょう。



スイセン

【間違えやすい植物】

- ・ニラ（葉）
- ・タマネギ、ノビル（球根）



スイセンの花

ニラの葉



スイセンの葉



スイセンの球根

【中毒症状】

食後30分以内に吐き気、おう吐、頭痛など。

イヌサフラン

【間違えやすい植物】

- ・ギョウジャニンニク（芽、葉）



イヌサフランの花



←イヌサフランの
芽生え

ギョウジャニンニクの→
芽生え



食用

ヤマイモ



グロリオサの球根

グロリオサ

【間違えやすい植物】

- ・ヤマイモ



←グロリオサの花

【中毒症状】

発熱、おう吐、下痢、背部とう痛など。死亡する場合もある。

写真：健康安全研究センター

東京都では、有毒植物に関するリーフレット「身近にある有毒植物」を発行しています。より詳しく知りたい方は、こちらをご覧ください。
※冊子は保健所にありますので、お問合せください。

PDFは下記サイト「食品衛生の窓」に掲載しています。



食品の安全・安心に関する最新情報をホームページで発信中！

「食品衛生の窓」(東京都の食品安全情報サイト)

・知って安心～トピックス～：https://www.hokeniryo.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/anzen_topics.html

「東京都西多摩保健所」

・たべもの安全情報：<https://www.hokeniryo.metro.tokyo.lg.jp/nisitama/shokuhin/anzen.html>