

有毒植物による食中毒に注意しましょう

春先になり、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のでしょうか。

例年、春先から初夏までの時期には、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件が有毒植物のイヌサフランとグロリオサによるものでした。イヌサフランの誤食による死亡事例は、令和6年春にも報告されています。

そこで、有毒植物による食中毒を防ぐポイントと、代表例として事件数が多いスイセンと死亡事故につながる危険性の高いイヌサフランについて紹介します。



(イヌサフランの花)

食用と確実に判断できないものは、

**絶対に 採らない、食べない、
売らない、人にあげない** ください！
体調が悪くなったら、すぐに医師の診察を！



スイセン

【間違えやすい植物】

- ・ニラ (葉)

食用



上：ニラの葉
下：スイセンの葉

【見分け方】

- ・スイセン(有毒)はニラ(食用)に比べて葉の幅が広く、全体に大きく、茎が太いです。
- ・ニラは特有の強い臭いがありますが、スイセンは臭いがありません。

食用

有毒



左：ニラの茎
右：スイセンの茎

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、球根)

食用

有毒



ギョウジャニンニクの葉



イヌサフランの葉

食用

有毒



ギョウジャニンニクの球根



イヌサフランの球根

【見分け方】

- ・ギョウジャニンニク(食用)は葉をもむとニンニクのような強い臭いがあり、芽から出る葉は通常1～2枚ですが、イヌサフラン(有毒)は臭いがなく、多数の葉が互いに重なりあって出ます。
- ・ギョウジャニンニクの球根(食用)は長さ4～6cmの曲がったラッキョウのような形ですが、イヌサフランの球根(有毒)は、直径3～5cmの卵形をしています。

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。

詳しい情報は、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「東京都食品衛生の窓」に掲載しています。



出典：東京都健康安全研究センター

