

知って
得する!

たべもの安全情報

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のでしょうか。

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**区別して植える**。
- 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）

【中毒症状】

食後 30 分以内に吐き気、おう吐、頭痛など。



スイセンの花



ニラの葉

スイセンの葉



スイセンの球根

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）

【中毒症状】

おう吐、下痢、皮膚の知覚減退、呼吸困難。
重症の場合は死亡することもある。



イヌサフランの花



ギョウジャニンニクの→
芽生え

←イヌサフランの
芽生え

食用

グロリオサ

【間違えやすい植物】

- ・ヤマイモ

【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。



←グロリオサの花



食用

ヤマイモ

有毒

グロリオサの球根

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/anshin_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>