

東京都多摩立川保健所 食品衛生担当      バックナンバーは  
電話：042-524-5171      FAX：042-528-2777      こちらから➡



## 有毒植物による食中毒予防

毎年、4月から5月にかけて、山菜狩りや家庭菜園で有毒な成分を含む植物を採取し、誤って食べてしまったことによる食中毒が多く発生しています。

有毒植物による食中毒を防ぐために、次の①～④をしっかりと守りましょう！

### 食用と確実に判断できない植物は絶対に…

<p>①採らない</p>	<p>②食べない</p>	<p>③売らない</p>	<p>④人にあげない</p>
--------------	--------------	--------------	----------------

### ⚠ 有毒植物による食中毒 ～事件数ワースト3～ ⚠

(全国、平成27年～令和6年の10年間)

写真：食品衛生の窓

有毒植物名	間違いやすい植物の例 <small>(「自然毒のリスクプロファイル」より)</small>	事件数	患者数	死亡数
スイセン  <small>【ニホンスイセン】 【ラッパスイセン】</small>	ニラ (葉) ノビル (球根) タマネギ (球根)	73	226	1
イヌサフラン  <small>【葉】 【球根】</small>	ギボウシ (葉) ギョウジャニンニク (葉) ジャガイモ (球根) タマネギ (球根)	22	29	14
バイケイソウ  <small>【葉】 【芽生え】</small>	オオバギボウシ (葉) ギョウジャニンニク (葉)	21	43	0

症状は**重症になる**ことが多く、**死亡例**もあります！

- ・体調に異常を感じたら、すぐに医師の診察を受けましょう
- ・原因となった植物が残っている場合は、受診の際持参すると治療の参考になります

# 都内で発生した食中毒事例と有毒植物の見分け方

## バイケイソウによる食中毒



- ①客が「オオバギボウシ（食用）」と間違えて「バイケイソウ(有毒)」を山で採取した
- ②客は「バイケイソウ(有毒)」を飲食店に持ち込み、店主が調理して別の客に提供した
- ③食べた客は30分後に吐き気、おう吐の症状が出た

### 見分け方

芽や葉などの  
見た目に  
特徴があります！



写真：食品衛生の窓

	オオバギボウシ	バイケイソウ
芽生え	<p><b>食用</b></p> <p>葉は巻いている</p>	<p><b>有毒</b></p> <p>葉は折りたたまれている</p>
葉脈	<p><b>食用</b></p> <p>主脈 側脈 葉柄</p>	<p><b>有毒</b></p> <p>葉脈は平行</p>

## スイセンによる食中毒



- ①自宅の庭で「ニラ(食用)」と「スイセン(有毒)」を一緒に栽培していた
- ②間違っ「スイセン(有毒)」を採取し、調理して食べた
- ③食べた直後、吐き気、下痢の症状が出た

### 見分け方

ニラは特徴的なにおいがあります！

見た目は似ている！  
おかしいと思ったら  
絶対に食べない！  
一緒に植えない！



写真：食品衛生の窓

<p><b>食用</b></p> <p>ニラ</p>	<p><b>有毒</b></p> <p>スイセン</p>
----------------------------	------------------------------

## 有毒植物についてさらに詳しく知りたい方

パンフレット「身近にある有毒植物」をご覧ください！  
今回紹介できなかった有毒植物や見分け方を分かりやすく紹介しています →

