

### 食べると危険！有毒植物に注意して！

博士。  
マイペース型。



Q子：博士、最近暖かくなってきましたね～。一緒に山菜採りに出かけませんか？

博士：いい考えじゃ。山菜といえば春を感じる旬の食べ物じゃけれど、山菜と間違えて有毒植物を採ってきて食べて、食中毒になることがある。知っているかな？

Q子：そうなんですか！！食中毒、なんだか怖くなってきました。

博士：自然に生えている植物をなんでも採って食べていいわけではないじゃ。山菜採りに出かける前にしっかり勉強していこうかの！



Q子。助手。  
いつも前向き。



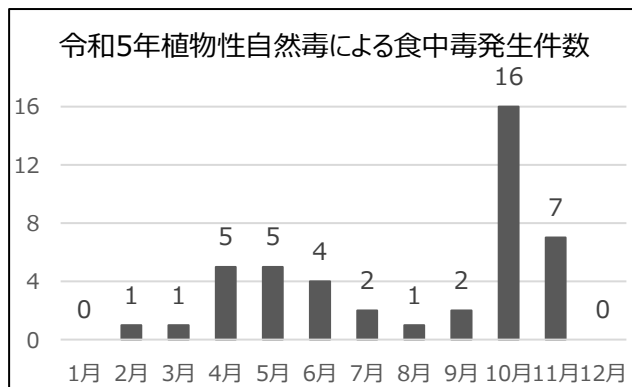
ネコ。  
しゃべれる。

### 全国の植物性自然毒による食中毒発生状況

博士：昨年1年間に植物性自然毒による食中毒は44件発生しており、そのうち10件が4～5月の春先に発生しておる。秋は毒キノコによる食中毒も多いのお。

Q子：春と秋は特に注意が必要な時期なんですね。

博士：そうじゃ。植物性自然毒による食中毒を防ぐため、身近な有毒植物を知ることが大切じゃ。食用と間違えやすい有毒植物について写真で見てもよかの！



厚生労働省食中毒統計をもとに作成

### 身近な有毒植物に要注意！

出典：厚生労働省「自然毒のリスクプロファイル」HP

#### スイセン・スノーフレーク



**間違いやすい植物**  
 葉：ニラ、ピル / 球根：タマネギ

#### イヌサフラン



**間違いやすい植物**  
 葉：ギョウジャニンニク  
 球根：ジャガイモ、タマネギ など

#### バイケイソウ



**間違いやすい植物**  
 オオバギボウシ (ウルイ)  
 ギョウジャニンニク など

#### クワズイモ



**間違いやすい植物**  
 根：サトイモ

#### トリカブト



**間違いやすい植物**  
 ニリンソウ、モミジガサ など

もし、間違えて食べてしまい、体調が悪くなったら、すぐに医師に診察を受けるニヤ。  
 食べた植物を残しておく、原因を特定する手がかりになることがあるニヤ。



# 過去10年間の有毒植物による食中毒発生状況（全国）

Q子：身近にある植物でも食べると危険な有毒植物がたくさんあるんですね～。実際に有毒植物が原因で食中毒になった人はどのくらいいるんですか？

博士：過去10年間の有毒植物による食中毒患者数は831人で、死者は17人にも上っておるんじゃ。

Q子：そんなにたくさんの方が食中毒になっているんですね。



植物名	間違えやすい植物の例（「自然毒リスクプロファイル」より）	事件数	患者数	死亡数
スイセン	ニラ、ニビル、タマネギ	74	237	1
ジャガイモ	※親芋で発芽しなかったイモ、光に当たって皮がうすい黄緑～緑色になったイモの表面の部分、芽が出てきたイモの芽及び付け根部分などは食べない	15	324	0
チョウセンアサガオ	ゴボウ、オクラ、モロヘイヤ、アシタバ、ゴマ	10	28	0
バイケイソウ	オオバギボウシ、ギョウジャニンニク	22	45	0
クワズイモ	サトイモ	20	52	0
イヌサフラン	ギボウシ、ギョウジャニンニク、ジャガイモ、タマネギ	22	28	13
トリカブト	ニリンソウ、モミジガサ	9	16	1
コバイケイソウ	オオバギボウシ、ギョウジャニンニク	3	5	0
ヨウシュヤマゴボウ	ヤマゴボウ	5	5	0
観賞用ヒヨウタン	ヒヨウタン	3	5	0
ハシリドコロ	フキノトウ、ギボウシ	2	3	0
キダチタバコ	カラシナ、カラシ	1	3	0
ユウガオ	ヒヨウタン ※まれに高ククルピタシン含量のユウガオによる中毒もある。苦みの強いものは摂食しない方がよい。	3	9	0
スノーフレーク	ニラ	2	5	0
ヒガンバナ	ニラ、ニビル、タマネギ	1	2	0
タガラシ	セリ	1	1	0
その他（タマスダレ、ヒメザゼンソウ、グロリオサ等）	注：グロリオサ	24	41	2 <sup>※</sup>
不明		3	22	0
合計		220	831	17

期間：平成26年～令和5年  
出典：厚生労働省

## 有毒植物による食中毒を防ぐために

Q子：気を付けていても植物の見た目が似ていて、間違えてしまうかも、！間違えないためにはどうしたらいいでしょうか？

博士：山菜を食べるときや家庭菜園で育てた植物を食べるときに必ず守ってほしい約束があるぞ。覚えておくのじゃ！

間違いなく食用だと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！**

博士：見分けに少しでも迷ったら、食べない！ということ意識してほしいのぉ。

Q子：わかりました！勉強してたら、お腹が空いてきました。早く山菜取採りに出発しましょう！

博士：相変わらずQ子は食べることが大好きじゃの～。食用かどうか判断できなければ採ってはならんぞ～。



食卓の安全・安心ニュースで知りたいテーマがありましたら、メールかFacebookでお寄せください。  
生活衛生課メール：[c11222@pref.gifu.lg.jp](mailto:c11222@pref.gifu.lg.jp) Facebookページ「岐阜県食品安全推進室」

最後までお読みいただきありがとうございました。

