

有毒植物による食中毒について

山菜狩り、家庭菜園で誤って有毒な植物を採取し、食べたことにより食中毒が発生しています。

食用の植物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！」

を徹底してください。

【ポイント】

○家庭菜園や畑などで、野菜と観賞植物を一緒に栽培しない。

○山菜狩りなどをするときは、一本一本よく確認して採り、調理前にもう一度確認する。

【スイセン】

- 和名（科名）：スイセン類 （ヒガンバナ科）
- 茎高：20～40cm
- 有毒成分：アルカロイド（リコリン、タゼチンなど）。他にシュウ酸カルシウム
- 特徴：園芸品としてラッパスイセン、ニホンスイセンなど多くの種類がある。多年草で、冬から春にかけて白や黄の花を咲かせるものが多い。葉はニラ、ノビルによく似ているため間違えやすい。鱗茎はタマネギと間違えやすい。葉を揉むと（または切ると）ニラはニンニクのような強い刺激臭（ニラ臭）があるが、スイセンの臭いは弱く青臭いことで鑑別できる。
- 中毒症状：食後30分以内で、吐き気、嘔吐、頭痛など



ニホンスイセンの花



スイセンの葉



スイセンの鱗茎

出展：厚生労働省ホームページ

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000075837.html>