

家庭菜園でも有毒植物の誤食にご注意を！

Q子：博士、育てたスイセンをニラと間違えて食べてしまって食中毒が起きたとこの前ニュースで見ました！

スイセンに毒があるなんてびっくりしました。山菜採りで毒のある植物を間違えて採らないように注意が必要なのは知っているんですけど、、、

博士：うむ。身近な観葉植物にも有毒なものがあるんじゃないよ。ニラとスイセンのような花が咲いていない時期に見分けることが難しいものもある。食用植物と観賞用の有毒植物を畑の同じ範囲に植えてしまうと、誤って食べて食中毒を起こしてしまう危険性があるんじゃない。

Q子：身近でもニュースと同じことが起きるかもしれないんですね、、、

自分はお腹が減っているとなんでも食べてしまうから、気を付けないと！

博士：この時期は、家庭菜園で誤食による食中毒も起きておるから、注意が必要じゃ。

植物の写真を見ながら、家庭菜園で食用と間違えやすい有毒植物について見てみようかの！

Q子。助手。
いつも前向き。



博士。
マイペース型。



ネコ。
しゃべれる。



身近な有毒植物に要注意！

出典：厚生労働省



葉



球根

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

主な症状
嘔吐、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。



〈スイセンの鱗茎〉



スイセン

スイセン・スノーフレーク



スノーフレーク
(スズランスイセン)

間違いやすい植物 葉：ニラ、ノビル / 球根：タマネギ

主な症状
食後30分で、吐き気、嘔吐、頭痛など。
スイセンでは、悪心、下痢、流涎(りゅうぜん)※、発汗、昏睡、低体温などの症状が出る場合があります。
※流涎：よだれを垂らすこと



葉と花



種

チョウセンアサガオ

間違いやすい植物
葉：モロヘイヤ、アシタバ / 根：ゴボウ / 種：ゴマ など

主な症状
口の渇き、瞳孔の散大、意識混濁、興奮、麻痺、心拍数の増加など



葉

グロリオサ



球根

間違いやすい植物 球根：やまいも

主な症状
口腔・咽頭灼熱感、発熱、嘔吐、下痢、背部疼痛などを発症し、臓器の機能不全などで死亡することもある。

全国の植物性自然毒による食中毒発生状況

博士：Q子、日本では昨年度の1年間で何件の植物性自然毒に食中毒が発生していると思うかの？

Q子：う〜ん、、、だいたい10件くらいですか？

博士：答えは右のグラフにあるぞ。

Q子：昨年だけで27件発生していますね！

博士：そうじゃ。その27件のうち、7割以上が4・5月と9・10月に発生しておる。

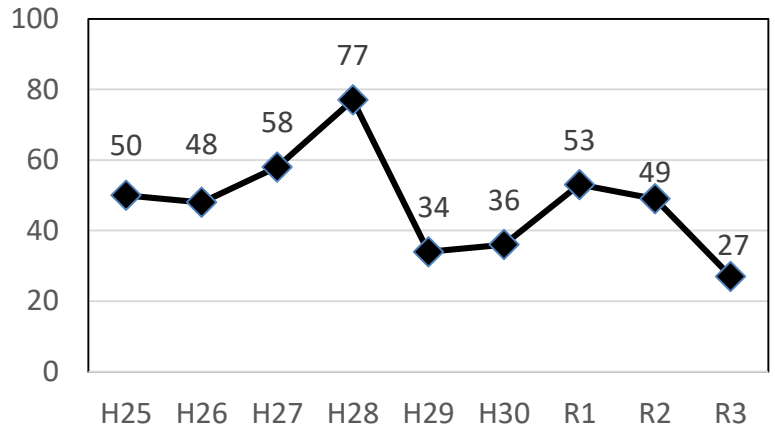
Q子：春と秋に多いんですね。

博士：令和3年の植物性自然毒による食中毒の事件は例年より少ないが、引き続き注意が必要じゃの。

春は有毒植物、秋は毒キノコによる食中毒の事例が多いんだにゃ〜



植物性自然毒による食中毒事件



厚生労働省食中毒統計をもとに作成

有毒植物による食中毒を防ぐためのポイント

博士：いろいろ話してきたが、有毒植物による食中毒を防ぐためのポイントが知りたくないかの？

Q子：はい！自分も間違えて食べないようにしたいので、教えてください！

博士：これがポイントじゃ。

採らない！ 食べない！

売らない！ 人にあげない！

！見分けに迷ったら、食べることをやめましょう。

！家庭菜園や畑などで、野菜と観賞植物と一緒に栽培するのはやめましょう。

！山菜に交じって有毒植物が生えていることがあります。

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しましょう。

絶対に



もし、有毒植物を食べてしまったら

Q子：わかりました！でも、もし間違えて食べてしまったらどうしたらいいんでしょうか。

博士：Q子は食いしん坊じゃから、なんでも食べないように注意が必要じゃの。

まずは、誤食をしないように「採らない！」「食べない！」「人にあげない！」ことが大切じゃが、万が一誤ってよくわからないものを食べて具合が悪くなったら、すぐに医療機関へ行くんじゃぞ。

Q子：わかりました！植物のお話を聞いていたら、なんだかお腹が減ってきました、、、

博士：今日のご飯は二ラを使った料理にしようかの！ご飯までにそこに生えている植物を食べないようにするんじゃぞ〜！

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 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。

