

フードコミュニティ いしかわ

第17号

2013年11月発行

有毒植物による食中毒を防ぐ基礎知識

山菜やきのこは、季節を感じさせてくれるなど、食卓を豊かに彩ってくれます。しかし、山菜狩りやきのこ狩りで有毒な野草やきのこを採って食べたことによる食中毒も発生しています。

有毒な野草やきのこには、食用の野草やきのここと色や形がよく似ていて区別が難しい物があります。食用と確実に判断できない野草やきのこは、絶対に「採らない」、「食べない」、「人にあげない」ようにすることが大切です。

有毒植物を誤って食べたことによる食中毒が発生しています！

県内での有毒植物による食中毒発生状況

石川県内では、有毒植物による食中毒は過去に4件発生しています。食中毒を起こした植物は、イヌサフラン、スイセン、ハシリドコロ、バイケイソウの4種です。食中毒は全て家庭で起こっており、食用の植物と間違えて食べたことが原因となっています。また、山菜類だけが原因でなく、ジャガイモやニラなどの野菜と間違えて食べた事例もあり、家庭菜園や観賞用植物にも注意が必要です。

年月	市町	発生場所	植物名	患者数	概要
H25.6	白山市	家庭	イヌサフラン	2名	球根をジャガイモと間違えて喫食
H23.5	能美市	家庭	スイセン	3名	葉をニラと間違えて喫食
H13.4	小松市	家庭	ハシリドコロ	2名	葉をハンゴンソウと間違えて喫食
H 4.4	金沢市	家庭	バイケイソウ	3名	葉をギボウシと間違えて喫食

全国の有毒植物による食中毒の発生件数が多いものは、平成15年から24年の過去10年間でみると、スイセンとバイケイソウがそれぞれ29件、チョウセンアサガオが27件、トリカブトが20件、ジャガイモが16件などとなっています。



間違えやすい有毒植物

県内で食中毒が発生した有毒植物

イヌサフラン(有毒)とギョウジャニンニク、ギボウシ、ジャガイモ、タマネギ

イヌサフランは、ユリ科の球根植物で、観賞用として栽培されています。葉は春にギョウジャニンニクやギボウシなどの山菜と間違えて食べる事故が起きています。また、球根が出回る秋にはジャガイモやタマネギと誤って食べる事故が起きています。

有毒のアルカロイドを含み、食べると嘔吐、下痢、皮膚の知覚減退、呼吸困難などの症状を示し、重症の場合には死亡することもあるので注意が必要です。



イヌサフラン



ギョウジャニンニク



(左)イヌサフランの球根と(右)球根をカットした物
(ジャガイモと誤認)

スイセン(有毒)とニラ、ノビル、タマネギ

スイセンは、園芸品種として色や形の異なる多くの種類があり、観賞用に全国で栽培されています。葉がニラやノビルに似ているため、花が咲いていないと間違えて食べてしまう事例が多発しています。また、鱗茎はタマネギに似ており、間違えて食べてる事例が発生しています。ニラやタマネギとは臭いで判別できます。

有毒のアルカロイドを含み、食べると悪心、嘔吐、下痢、流涎、発汗、昏睡、低体温などの症状を示します。



スイセン



ニラ



スイセンの鱗茎



タマネギ

ハシリドコロ(有毒)とフキノトウ、ギボウシ

ハシリドコロは、本州から四国、九州のやや湿り気のある林床や沢沿いに生育する多年草です。芽生えをフキノトウ、柔らかい葉をギボウシなどの山菜と間違えやすい植物です。石川県ではハンゴンソウと間違えて食べ、食中毒が起こっています。

有毒のアルカロイドを含み、食べると嘔吐や痙攣、昏睡などの中毒症状を発症します。



ハシリドコロ



ハシリドコロの新芽



フキノトウ

フキノトウのごく若い芽生えは有毛で、ハシリドコロの芽は無毛なので、見分けることができます。



ハシリドコロ



ハンゴンソウ

バイケイソウ(有毒)とオオバギボウシ、ギョウジャニンニク

バイケイソウは、低山から高山帯までの林内や湿った草原に生える植物です。新芽の時の形態が山菜のオオバギボウシやギョウジャニンニクと似ており、食中毒事故が多発しています。

有毒のアルカロイドを含み、食べると吐き気、嘔吐、手足のしびれ、呼吸困難、脱力感、めまい、^{けいれん}痙攣、血圧低下などの症状を示し、重症の場合には意識不明となり死亡することもあります。



バイケイソウの新芽



オオバギボウシの新芽



バイケイソウ



オオバギボウシ

バイケイソウの葉の葉脈は平行に走り、オオバギボウシの葉の葉脈は主脈から枝分かれしています。

その他間違われやすい有毒植物

チョウセンアサガオ(有毒)とゴボウ、オクラ

チョウセンアサガオは、インド原産で、江戸時代に薬用として導入され、日本全国に広く分布しています。根をゴボウと間違える、つぼみをオクラと間違える、葉をモロヘイヤやアシタバなどと間違える、種子をごまと間違えるなどの食中毒が発生しています。

有毒のアルカロイドを含み、食べると口渇、瞳孔拡大、意識混濁、心拍促進、興奮、麻痺、頻脈など中毒症状を発症します。



チョウセンアサガオ



チョウセンアサガオの根(ゴボウと誤認)
(写真:東京都健康安全研究センター提供)



(下)オクラ
(写真:東京都健康安全研究センター提供)

トリカブト(有毒)とニリンソウ

トリカブトは、山地の樹木や高地の草原などに生え、しばしば群落を作る植物です。芽生え時期の葉と似ている山菜のニリンソウやモミジガサなどと間違えて食べる食中毒事故が多く発生しています。

トリカブトによる中毒は重い症状になりやすく、食べると口唇や舌の痺れに始まり、次第に手足の痺れ、嘔吐、腹痛、下痢、不整脈、血圧低下などをおこし、^{けいれん}痙攣、呼吸不全に至って死亡することもあります。



トリカブト



ニリンソウ



トリカブト(左)とニリンソウ(右4本)

ジャガイモにも注意が必要です！

◆ 保管や調理方法に注意 ◆

みなさんが普段食べているジャガイモも、発芽してしまうと、その芽や芽の根本部分に有毒物質のソラニンを多く含むようになります。また、長期保管するなどして、皮が緑色になったジャガイモの皮付近も、同様にソラニンを多く含んでいます。

ジャガイモは収穫・購入後、新鮮なうちに食べ、長期間保管しないようにしましょう。また、皮が緑色になった芋の表面部分や、芽が出てきた芋の芽及び付け根部分は食べないでください。



毒キノコによる中毒にも注意しましょう！

キノコによる食中毒の発生状況(県内)

年 月	原因となったきのこ	患者数
H5.10	ドクササコ	3
H8. 9	ツキヨタケ	2
H9. 9	種類不明	4
H9.10	ツキヨタケ	2
H9.10	ドクササコ	2
H10.10	ツキヨタケ	6
H12.10	ツキヨタケ	17
H16.11	ツキヨタケ	3
H17.10	ツキヨタケ	5
H19.10	クサウラベニタケ	3
H19.10	ツキヨタケ	7
H19.11	ツキヨタケ	1
H20.10	イボテングタケ	1
H20.10	ツキヨタケ	8
H20.10	ツキヨタケ	1
H20.10	ツキヨタケ	2
H22. 9	クサウラベニタケ	6
H22.10	種類不明	4
H22.10	ニガクリタケ	1
H22.10	ドクササコ	4
H22.11	ドクササコ	1
H23.10	ツキヨタケ	9
H24.10	ツキヨタケ	5
H24.10	ツキヨタケ	1

食用と確実に判断できないきのこは絶対に

- ・採らない!
- ・食べない!
- ・人にあげない!



ツキヨタケ(毒)



ヒラタケ(食用)



ドクササコ(毒)



ナラタケ(食用)



クサウラベニタケ(毒)



ウラベニホテイシメジ(食用)

◎ キノコによる食中毒について詳しく知りたい方は、フードコミュニティいしかわ13号をご参照下さい。
石川県ホームページの“いしかわ食の安全・安心情報”内にバックナンバーが掲載されています。
バックナンバー： http://www.pref.ishikawa.lg.jp/syoku_anzen/fci/fci.html

石川県 健康福祉部 食品安全対策室

〒920-8580 石川県金沢市鞍月1丁目1番地 電話 076-225-1445

メールアドレス foodsafety@pref.ishikawa.lg.jp

ホームページ http://www.pref.ishikawa.lg.jp/syoku_anzen/syoku_jyouhou_index.html