



第1回

スイセン ほか

寒い冬が終わり、ハイキングや登山などにぴったりの季節がやってきました。
この季節に注意したいのが、有毒植物。
予防のポイントは、「採らない」「食べない」「売らない」「人にあげない」です。

食用植物と類似のものに注意 食べると死亡に至るケースも

どちらがスイセン？
どちらがニラ？



写真提供：消費者庁

➡ 解答は、P7

昨年、食中毒が18件発生 死亡者は高齢者に多い

庭や公園できれいな花を咲かせ、目を楽しませてくれるスイセン。実は、これが有毒植物だということを知っていますか。誤って食べると30分以内に吐き気、嘔吐、頭痛、悪心、下痢などの症状が現れます。写真のとおり、スイセンの葉はニラとよく似ているため、間違っ

て食中毒になってしまう人が少なくありません。
有毒植物は、スイセンのほかにも数多くあります。ウ

ルイやギョウジャニンニクと間違いやすい**バイケイソウ**は、食べると吐き気や嘔吐、手足のしびれ、めまい、呼吸困難などの症状が出て、重症の場合は死亡することもあります。

葉はギョウジャニンニクやギボウシ、球根はジャガイモやタマネギと間違いやすい**イヌサフラン**も、園芸植物として多く植えられていますが、有毒植物の一種です。食べると嘔吐や下痢、皮膚の知覚減退、呼吸困難などの症状が現れ、こちらも死亡するケースもあります。

ほかにも、**スノーフレック**、**トリカブト**、**ヒメザゼンソウ**、**グロリオサ**、**ハシリドコロ**、**チョウセンアサガオ**といった植物も毒を有しています。厚生労働省のホームページでは、それらの特徴を詳しく紹介しているので、ぜひ参考にしてください。

有毒植物による食中毒は、昨年1年間だけでも18件発生しており、患者数は90人、そのうち死亡者数が1人(イヌサフラン)でした(キノコを除く)。これは、保健所に届出があったケースを集計した数なので、実際には軽症だったために届け出ていないケースもかなりあると考えられます。

最近の患者・死亡者の推移を見ると、患者は中高年、死亡者は高齢者に多いのが特徴です。

守ってほしい4つのポイント

こうした有毒植物による食中毒を防ぐには、どうすればよいのでしょうか。ポイントは、「**採らない**」「**食べない**」「**売らない**」「**人にあげない**」ことです。

畑に植えた覚えがない植物が生えているのを見つけても、採ってはいけません。山菜狩りをする場合は、山菜と有毒植物が混ざって生えていることがあるので、一本一本確認しましょう。

食用植物か有毒植物か迷ったら、食べてはいけません。ましてや、見分けがつかない植物を売ったり、人にあげたりするのは厳禁です。

もし食べてしまい具合が悪くなった場合は、すぐに医療機関にかかりましょう。

アウトドアを楽しむ機会が増える春は、特に有毒植物による食中毒が発生しやすい季節なので、皆さん、十分に気をつけてください。

[詳しくはこちらへアクセス>](#)

