

写

食安監発 0425 第 1 号

平成 24 年 4 月 25 日

各 

|   |         |
|---|---------|
| { | 都 道 府 県 |
|   | 保健所設置市  |
|   | 特 別 区   |

 衛生主管部（局）長 殿

厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課長

有毒植物による食中毒予防のための消費者等への注意喚起について

本年、有毒植物による死亡者が既に 2 名報告されていることを踏まえ、自然毒のリスクプロファイルに加え、別添 1 のとおり有毒植物による食中毒予防の注意喚起を作成しました。

山菜採り等が行われる自治体においては、これらを活用することなどにより、消費者及び関係事業者に対して、有毒植物による食中毒予防のための情報提供及び注意喚起について適切に実施されるようお願いします。

なお、林野庁に対して別添 2 のとおり通知しており、厚生労働省ホームページに早急に掲載する予定です。

**毒**

# 有毒植物に要注意

山菜狩りなどで誤って有毒な野草を採取し、食べたことにより、食中毒が発生しています。

**!** 有毒植物による食中毒で、今年には既に **2名の方が亡くなっています。**

食用の野草と確実に判断できない植物は

**絶対に**

**採らない！ 食べない！**

**売らない！ 人にあげない！**

山菜に混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、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。



**野草を食べて体調が悪くなったら、すぐに医師の診察を！**  
**見分けに迷ったら、最寄りの保健所へご相談ください！**

## ＜食用と間違えやすい有毒植物の例＞

### バイケイソウ



#### 【中毒症状】

食後30分～1時間で、吐き気、嘔吐、手足のしびれ、呼吸困難、脱力感、めまい、痙攣、血圧低下など。重症の場合は意識不明になり、死亡する。

#### 【間違えやすい植物】

オオバギボウシ、ギョウジャニンニク など

### スイセン



#### 【中毒症状】

食後30分以内で、悪心、嘔吐、下痢、流涎、発汗、頭痛、昏睡、低体温など。

#### 【間違えやすい植物】

ニラ、ノビル、タマネギ など

### トリカブト



#### 【中毒症状】

食後10～20分以内で、口唇、舌、手足のしびれ、嘔吐、腹痛、下痢、不整脈、血圧低下、けいれん、呼吸不全に至って死亡することもある。

#### 【間違えやすい植物】

ニリンソウ、モミジガサ など

## 過去10年間の有毒植物による食中毒発生状況（平成14年～23年）

| 植物名                       | 間違いやすい植物の例（「 <a href="#">自然毒のリスクプロファイル</a> 」より） | 事件数 | 患者数 | 死亡数 |
|---------------------------|---|-----|-----|-----|
| <a href="#">バイケイソウ</a>    | オオバギボウシ、ギョウジャニンニク                               | 33  | 90  | 0   |
| <a href="#">スイセン</a>      | ニラ、ノビル、タマネギ                                     | 28  | 123 | 0   |
| <a href="#">チョウセンアサガオ</a> | ゴボウ、オクラ、モロヘイヤ、アシタバ、ゴマ                           | 28  | 78  | 0   |
| <a href="#">トリカブト</a>     | ニリンソウ、モミジガサ                                     | 25  | 61  | 2   |
| <a href="#">クワズイモ</a>     | サトイモ  | 8   | 49  | 0   |
| <a href="#">イヌサフラン</a>    | ギボウシ、ギョウジャニンニク、ジャガイモ、タマネギ                       | 6   | 16  | 2   |
| <a href="#">コバイケイソウ</a>   | オオバギボウシ、ギョウジャニンニク                               | 5   | 23  | 0   |
| <a href="#">ユウショヤマゴボウ</a> | モリアザミ（ヤマゴボウ）                                    | 4   | 13  | 0   |
| <a href="#">アジサイ</a>      | ※アジサイの葉や花が料理の飾りに使われる場合がありますので要注意                | 3   | 14  | 0   |
| <a href="#">テンナンショウ類</a>  | トウモロコシ、タラノキの芽                                   | 3   | 7   | 0   |
| <a href="#">ユウガオ</a>      | ヒョウタン   | 3   | 9   | 0   |
| <a href="#">グロリオサ</a>     | ヤマノイモ   | 2   | 2   | 2   |
| <a href="#">ジギタリス</a>     | コンフリー（現在、食用禁止）                                  | 2   | 2   | 0   |
| <a href="#">ハシドコロ</a>     | フキノトウ、ギボウシ                                      | 2   | 7   | 0   |
| その他（ベニバナインゲン、ジャガイモ など）    |   | 55  | 459 | 0   |
| 不明                        |   | 2   | 13  | 0   |
|                           | 計   | 209 | 966 | 6   |

○パンフレット「**有毒植物に注意！**」

○代表的な有毒植物の特徴については  
[「自然毒のリスクプロファイル」](#)をご覧ください。

**一部地域で、山菜から放射性物質が検出されています。**



山菜狩りをする場合は、

[放射性物質のモニタリング検査結果や各種制限などの情報を確認](#)、または最寄りの市町村に安全性を問い合わせるなど、十分な注意を払ってください。

→ 林野庁ホームページ「[山菜採取にあたっての留意点](#)」

**「毒キノコ」にも、ご注意ください！**

○[毒キノコによる食中毒に注意しましょう](#)

○代表的な毒キノコの特徴については  
[「自然毒のリスクプロファイル」](#)をご覧ください。



食安監発 0425 第 2 号

平成 24 年 4 月 25 日

林野庁林政部経営課長 殿

厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課長

有毒植物による食中毒予防について

今般、別添のとおり、有毒植物による食中毒予防のため消費者等への注意喚起について各都道府県等へ通知したので、貴課におかれても消費者及び関係事業者に対して、食中毒予防のための情報提供及び注意喚起について対応方よろしくをお願いします。