

発表日 2024/4/18
タイトル ニラ？スイセン？有毒植物による食中毒に注意！
担当 健康福祉部生活衛生局衛生課
連絡先 食品監視班
TEL 054-221-3708



4月に入り、全国で有毒植物による食中毒が複数発生しています。有毒植物の中には、山菜や家庭菜園の作物と見た目がそっくりなものがあり、油断し、間違えて食べてしまい食中毒となっています。

全国における有毒植物を原因とする 食中毒患者の約半数が60歳以上です

どっちがニラ？スイセン？



正解は、左がニラ、右がスイセン

写真の出典：消費者庁ウェブサイト

https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_safety/release/pdf/160413kouhyou_1.pdf

△スイセンの中毒症状
食後30分以内で、
吐き気、嘔吐、頭痛、悪心、下痢、
流涎、発汗、昏睡、低体温など

○見分け方の例
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

△スイセンの球根（鱗茎）は大きく、
タマネギと間違えることがある



写真：茨城県提供

まちがいなく食用だと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！」

体調が悪くなったら、すぐに医師の診察を

- ◇植えた覚えのない植物は食べない
- ◇鑑賞植物は有毒のものも！野菜と一緒に栽培しない
- ◇山菜も危険！有毒植物が混じっていることがあります
- ◇何かを植えたら、家族にも伝えましょう