



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うと、食中毒が起こることがあります。

## 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](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
- ◇鑑賞植物は有毒の場合も！ 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