

# 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、死者も発生しています。

**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！**

◎家庭菜園や畑などで、野菜と観賞植物を一緒に栽培するのはやめましょう。  
◎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！

＜食用と間違いやすい有毒植物の例＞

## イヌサフラン



### 【中毒症状】

嘔吐、下痢、皮膚の知覚減退、呼吸困難。  
重症の場合は死亡することもある。

### 【間違いやすい植物】

(葉)  
・ギョウジャニンニク  
・ギボウシ と類似。  
(球根)  
・ジャガイモ  
・タマネギ など

## スイセン 及び スノーフレーク



スイセン



スノーフレーク  
(スランスイセン)

### 【中毒症状】

食後30分以内で、  
吐き気、嘔吐、頭痛など。  
(スイセンでは、悪心、下痢、  
流涎、発汗、昏睡、低体温など  
もある。)

### 【間違いやすい植物】

・ニラ など  
(スイセンは、ノビルやタマネギ  
にも間違われやすい)

## 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。

### 【間違いやすい植物】

・ニリンソウ  
・モミジガサ など

## ヒメザゼンソウ



若い葉(左上1枚は別植物)



展開した葉

### 【中毒症状】

食後すぐに唇のしびれ、  
口腔内の腫れ、胃痛など  
をおこす。

### 【間違いやすい植物】

・オオバギボウシ(ウ  
ルイ) など

過去10年間の有毒植物による食中毒発生状況（平成20年～29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="#">スイセン</a>	ニラ、ノビル、タマネギ	47	167	1
<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	20	47	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	17	43	0
<a href="#">ジャガイモ</a>	※親芋で発芽しなかったイモ、光に当たって皮がうすい黄緑～緑色になったイモの表面の部分、芽が出てきたイモの芽及び付け根部分などは食べない。	20	328	0
<a href="#">クワズイモ</a>	サトイモ	14	53	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	12	20	6
<a href="#">トリカブト</a>	ニリンソウ、モミジガサ	9	14	3
<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	13	0
<a href="#">ヨウシュヤマゴボウ</a>	ヤマゴボウ	4	4	0
<a href="#">ハシリドコロ</a>	フキノトウ、ギボウシ	4	10	0
<a href="#">観賞用ヒョウタン</a>	ヒョウタン	3	20	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="#">ドクゼリ</a>	ゼリ	2	6	0
<a href="#">スノーフレーク</a>	ニラ	2	5	0
<a href="#">テンナンショウ類</a>	トウモロコシ、タラノキの芽	1	3	0
<a href="#">ジギタリス</a>	コンフリー（現在、食用禁止）	2	2	0
その他（ <a href="#">ベニバナインゲン</a> 、 <a href="#">タマスダレ</a> 等）		19	55	0
不明		4	14	0
合計		188	818	10

○「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](#)

○代表的な有毒植物及び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。

○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](#)」