

有毒植物による食中毒の発生について ～スイセンによる食中毒～

自宅の庭に植えていたスイセンをニラと誤って採取し、調理して喫食したことにより食中毒が発生しました。

食用として植えた植物以外のものは、食べないでください。

また、今後、山菜採りのシーズンを迎えます。全国的に有毒植物を誤食して食中毒となる事例が発生しています。明らかに食用と鑑定できるもの以外は、絶対に食べないでください。

【探知】

4月12日（火）午後1時25分、江戸川区内の発症者本人から江戸川区江戸川保健所に、「4月12日（火）午前10時30分頃に、自宅の庭に生えていた植物をニラと思い、卵と炒めて喫食後、吐き気等を呈した。医療機関を受診したところ、スイセンの誤食ではないかと言われた。」旨、連絡があった。

【調査結果】

- ・ 江戸川区江戸川保健所は直ちに食中毒疑い事件として調査を実施した。
- ・ 患者は、4月12日（火）に自宅の庭の植木鉢に生えていたニラ様の植物を採取し、卵と炒めて喫食したところ、苦みを感じて吐き出した。
- ・ 喫食して1時間後に吐き気、おう吐（3回）を呈し、医療機関を受診した。
- ・ 同日、患者が喫食した料理の残り及び鉢植えに残った根の部分について、東京都健康安全研究センターで検査を実施したところ、本日、患者が喫食した植物はスイセンであることが判明し、スイセンの有毒成分（リコリン）を検出した。
- ・ 本日、江戸川区江戸川保健所は本件について、上記の検査結果並びに患者の症状及び発症までの潜伏期間が過去のスイセンによる食中毒の事例と一致していることから、スイセンを原因とする食中毒と断定した。

◀ 有毒植物による食中毒防止方法 ▶

- ◆ 新芽や根だけで種類を見分けることは、難しいことを知る。
- ◆ 専門家の指導のもとで、正しい知識を身につける。
- ◆ 山菜採りでは、有毒種が混入しないよう注意する。
- ◆ 食べられる種類かはっきり分からないものは、安易に判断せず絶対に食べない。

※ 万一、山菜等を食べて食中毒症状を呈した場合には、早急に医療機関を受診してください。その際、食べた山菜等が残っていれば、受診の際に持参し、治療の参考にしてもらってください。

※ 有毒植物の食中毒に関する詳しい情報は、福祉保健局のホームページをご覧ください。

<http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/dokusou/index.html>

問合せ先
東京都福祉保健局健康安全部食品監視課
電話 03-5320-4410・4402・4405（ダイヤルイン）
（内線）34-350・353・382 澁谷、大山、佐々木

スイセン(ヒガンバナ科)

スイセンは、観賞用に栽培される多年草で、多くの園芸種がありますが、野生化したものもあります。地下に卵円形の鱗茎があり、早春、葉の間から花茎を出し、先端に花を付けます。

特徴

自生地	庭に栽培されたり、野生化して日当たりの良い所に自生します。
誤食部位	葉、鱗茎など。ノビルの鱗茎と間違えたり、葉をニラと間違えることがあります。
症状	おう吐、胃腸炎、下痢、頭痛など。
毒成分	リコリン、タゼチンなどのアルカロイド類。全草が有毒。



スイセン (有毒)



ニラ (食用)

(特徴的な臭いがある)

《参考》 過去10年間に東京都内で発生した有毒植物による食中毒事例

年	月	原因植物	患者数	死者数
平成18年	7	ジャガイモ	77	0
平成20年	4	バイケイソウ類	5	0
平成21年	8	ひょうたん	8	0
平成22年	7	ジャガイモ	9	0
平成24年	2	ジャガイモ	3	0
平成25年	2	クワズイモ属のイモの根茎	1	0
平成25年	7	ジャガイモ	4	0
平成26年	10	ヨウシュヤマゴボウ	1	0
平成27年	5	バイケイソウ類	1	0

(キノコによる食中毒を除く)