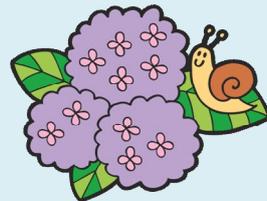


# 身近な植物で食中毒!

—有毒植物に注意しましょう—

## 事例1 アジサイ（紫陽花）：ユキノシタ科

- ① 平成20年6月、飲食店で提供された「鶏肉梅しそ和え」に、添えられた「アジサイの葉」を食べた19名中8名が、喫食30分後から嘔吐、吐き気、めまい等の症状を起こした。「アジサイの葉」は施設の敷地内に生えていたものから採取した。
- ② 平成20年6月、飲食店で料理に添えられた飾り用の「アジサイの葉」を食べた1名が、喫食40分後から嘔吐、顔面紅潮等の症状を起こした。「アジサイの葉」は、飲食店の従業員が採取し店に持ち込んだもの。



《原因食品》アジサイの葉

///参考事項///

アジサイの葉、花等に有毒成分が含まれ、食べると食中毒症状を起こすことは知られている。しかし、現在のところ、その有毒成分については十分な知見が得られていない。

## 事例2 スイセン（水仙）：ヒガンバナ科

平成20年3月、近所に自生していた「スイセン」を「ノビル」と誤認し採取。家庭で味噌汁に入れて食べた1名が、10分後に頭痛、嘔吐、倦怠感、流涎（唾液分泌過多）、めまいの症状を起こした。

《原因食品》スイセン

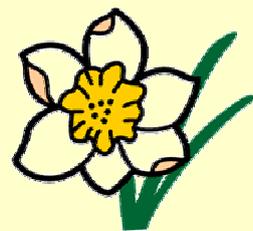
《病因物質》有毒アルカロイド

///スイセン///

有毒成分：スイセンのすべての部分に有毒アルカロイド（リコリン、タゼチン等）が含まれる。

中毒症状：30分以内に、悪心、嘔吐、下痢、流涎、発汗、頭痛等

参考事項：スイセンの球根を「ノビル」の鱗茎と、葉を「ニラ」と間違え、食中毒症状を起こした事例がある。



※この他にも「チョウセンアサガオ」（有毒）の葉を「モロヘイヤ」と間違えた事例や、山草の「バイケイソウ」（有毒）を「ギボウシ（別名ウルイ）」と間違えて食中毒になった事例が全国で発生しています。

- 食べられるかどうか判断がつかない場合は、食べない。採らない。
- 有毒植物と食べられる植物を混ぜて採らない。保管しない。
- 正しい知識を身につける。
- 料理の飾りとして、有毒植物を使用しない。