

令和2年度厚生労働科学研究費補助金 食品の安全確保推進研究事業
植物性自然毒による食中毒対策の基盤整備のための研究
研究分担報告書

「植物性自然毒による食中毒事件に関する情報研究」

研究分担者 登田美桜 国立医薬品食品衛生研究所安全情報部

研究要旨

有毒植物による食中毒の発生予防と原因究明に役立てるため、国内で発生した関連の食中毒事件に関する情報を調査した。対象は、厚生労働省監修（平成10年以前は厚生省監修）の「全国食中毒事件録（昭和30年～平成11年版）」及び厚生労働省ホームページの食中毒統計資料で公表された食中毒事件のうち、「有毒植物」を原因とする事件とした。今年度研究では、近年の食中毒事件の発生件数が多いスイセン、ジャガイモ、バイケイソウ類（バイケイソウ又はコバイケイソウ）、チョウセンアサガオ、ハシリドコロ、トリカブト、ヨウシュヤマゴボウ、イヌサフランについて、それらを原因とする食中毒事件で報告された症状等を原因植物ごとにまとめ、傾向を解析した。その結果から、食中毒調査における問題点の一つとして、有毒植物による食中毒の症状が多様であるために的確な症状の聞き取りができていない可能性が指摘された。そのため、有毒植物に特有の症状を把握して効率良く調査を実施することができ、解明されていない有毒成分の毒性量の導出に必要なデータも記録できるようにした「食中毒症状調査票（植物性自然毒）」を作成した。

また、これまでの研究で得られた知見によると、食中毒の発生予防には、有毒植物に関する市民への徹底した正しい知識の普及と、特に食用植物との誤認を防ぐための注意喚起が何よりも必要で、効果があると考えられたことから、食中毒の主な発生原因である食用植物と有毒植物の誤認について市民に注意を呼び掛けるパンフレット及びポスターを作成した。全国自治体の中には独自にパンフレット等を作成しているところもあるが、自治体が異なると配布等がしにくいといった意見が聞かれたことから、ウェブサイト上に公開し、利用者の所属に関係なく誰でもダウンロードして利用できるようにした。

研究協力者

畝山智香子 国立医薬品食品衛生研究所安全情報部
井上依子 国立医薬品食品衛生研究所安全情報部
酒井英二 岐阜薬科大学薬草園研究室

A. 研究目的

これまでの研究において、植物性自然毒による食中毒事件のうち有毒植物（注：公式な分類名は「高等植物」であるが、一般的に理解しやすいよう本報告では「有毒植物」と呼ぶ）を原因とする事件の発生件数には近年増加の傾向が見られるとともに、死亡者の発生がほぼ毎年報告されており、我が国の食品安全上の問題の一つになっていることから、その発生予防と発生時の原因究明につながる研究が必要とされている。本研究課題の今年度研究では、平成30年度に実施した研究に継続して、過去の有毒植物による食中毒事件で報告された症状等を原因植物ごとに解析し、それぞれの傾向をまとめることを目的とした。さらに、有毒植物による食中毒調査における問題点を検討し、今後の食中毒調査をより効果的かつ効果的にするための資料の作成を目指す。また、これまでの研究結果から、食中毒の主な発生原因が有毒植物と食用植物との誤認であること、そして食中毒患者が食用植物と外観がよく似た有毒植物があることを知らなかった場合が多いことが示唆されたことから、食中毒の発生予防には、市民への有毒植物に関する徹底した正しい知識の普及と、特に食用植物との誤認を防ぐための注意喚起が何よりも必要で、効果があると考えられた。そのため、市民向けの知識普及と注意喚起のためのパンフレット及びポスターを作成することにした。全国自治体の中には独自にパンフレット等を作成しているところもあるが、自治体

が異なると配布等がしにくいといった意見が聞かれたことから、自治体や利用者の所属に関係なく広く利用可能なものにすることを目的とした。

B. 研究方法

(1) 原因植物ごとの食中毒症状について

厚生労働省監修（平成10年以前は厚生省監修）の「全国食中毒事件録（昭和30年～平成11年版）」及び厚生労働省ホームページの食中毒統計資料（最終確認：2021年3月中旬）で公表された食中毒事件のうち、植物性自然毒（高等植物/有毒植物）を原因とする事件を抽出して本研究の調査対象とした。各食中毒事件の症状等の詳細情報については、補足資料として次のものを参考にした。引用した資料の詳細は本報告の各表の欄外に記した。地域については、厚生労働省へ食中毒事件の報告を行った自治体が属する都道府県名で記した。その際、政令指定都市等についても所在の都道府県に変更して記載した。

- ・ 食品衛生学雑誌（23巻1982年～61巻2020年）に掲載された「食中毒等事件例」
- ・ 全国地方衛生研究所等の年報
- ・ 全国地方自治体の報道発表資料

食中毒症状をまとめる対象として、近年に食中毒事件の発生件数が多いスイセン、ジャガイモ、バイケイソウ類（バイケイソウ又はコバイケイソウ）、チョウセンアサガオ、ハシリドコロ、トリカブ

ト、ヨウシュヤマゴボウ、イヌサフランを選択した。次に、それら対象植物を原因とする食中毒事件のうち患者の症状が報告されていた資料を探し、その情報をもとに、植物毎に食べ方、発症までの時間、症状分布をまとめた。

厚生労働省が毎年作成している食中毒統計資料は、「食中毒処理要領」(昭和 39 年 7 月 13 日付け環発第 214 号別添(最終改正：平成 31 年 3 月 29 日付け生食発 0329 第 17 号))に従い、食中毒の届出を受けた自治体の保健所による事件調査が終了し、その報告を受けた都道府県等から厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課食中毒被害情報管理室宛に提出された「食中毒事件調査結果報告書(食中毒事件票を添付)」及び「食中毒事件調査結果詳報」に基づいている。保健所長は、都道府県等へ提出するよう要請されている報告書類を作成するにあたり、食中毒の届出を受けた場合には、「食中毒統計の報告事務の取扱いについて(平成 6 年 12 月 28 日付け衛食第 218 号)」別添の食中毒統計作成要領(最終改正：平成 31 年 3 月 29 日付け薬生食監発 0329 第 2 号)に従って「食中毒調査票」

(以下、調査票とする)を作成することとされている。調査票には患者の症状に関する記録が求められており、提示されている症状は「下痢、発熱、嘔気、悪寒、嘔吐、倦怠感、裏急後重(りきゅうこうじゅう：しぶり腹)、麻痺、臥床、曖気(あいき：げっぷ)、頭痛、戦慄(せんりつ：全身のふるえ)、腹痛、脱力感、痙れん、眼症状、その他の症状」である。しかし、有毒植物による食中毒の症状は多岐にわたり、上記

の症状項目のうち「その他の症状」に該当する症状も多い。そのため、調査票に提示された代表的な食中毒症状と、過去の有毒植物による食中毒事件で報告された症状分布を比較し、有毒植物それぞれに特有の症状の傾向を解析するとともに、現在の食中毒調査における問題点を検討した。その上で、指摘された問題点を解決することを目指した「食中毒症状調査票(植物性自然毒)」を作成した。

(2) パンフレット及びポスター作成

食中毒の原因となる主な有毒植物について、それらと外観がよく似た食用の植物と誤認しないよう注意喚起するためのパンフレット及びポスターを作成した。

作成にあたり、写真を多く掲載して消費者に興味を持たせるようなデザインにすること、特徴的な見分け方を記載すること、各有毒植物の特徴とともに中毒症状と誤認しやすい食用の植物を記載することにした。パンフレット及びポスターに掲載した有毒植物の種類は、近年に食中毒の発生件数が多いイヌサフラン、グロリオサ、スイセン、ヨウシュヤマゴボウ、チョウセンアサガオ及びヨウシュチョウセンアサガオ、ハシリドコロ、バイケイソウ及びコバイケイソウ、トリカブトとした。

記載内容は、主に下記資料を参考にした。

- 1) 厚生労働省ホームページ：自然毒のリスクプロファイル

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/poison/index.html

- 2) 農林水産省ホームページ：知らない野草、山菜は採らない、食べない！
https://www.maff.go.jp/j/syouan/nouan/rinsanbutsu/natural_toxins.html
- 3) 消費者庁：家庭菜園等における有毒植物による食中毒に御注意ください（2016）
https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_safety/release/pdf/160413kouhyou_1.pdf
- 4) 学研フィールドベスト図鑑 16 日本の有毒植物，(株)学研プラス（2012）
- 5) 薬草ガイドブック野外編，公益社団法人日本植物園協会（2020）
- 6) 毒草ハンドブック，北海道（2020）
- 7) 庭や野山の毒草ハンドブック，札幌市（2018）
- 8) 身近にある有毒植物，東京都福祉保健局/東京都健康安全研究センター（2015）
- 9) 食品危害要因 その実態と検出法，第Ⅱ編第 1 章第 4 節有毒な高等植物，(株)テクノシステム，pp.171-77（2014）

C. 研究結果及び考察

(1) 原因植物ごとの食中毒症状について

スイセン、ジャガイモ、バイケイソウ類（バイケイソウ又はコバイケイソウ）、チョウセンアサガオ、ハシリドコロ、トリカブト、ヨウシュヤマゴボウ、イヌサフラン

の摂取が原因となった食中毒事件について、発症した症状及びその患者数（症状分布）が記載された報告を調査し、植物ごとに食べ方、発症までの時間、症状分布をまとめた。もとにした植物毎の食中毒の事件数と患者数は次の通りである。

- スイセン（表 1、9）：13 件、60 人
- ジャガイモ（表 2、10）：17 件、482 人
- バイケイソウ類（表 3、11、12）：12 件、137 人
- チョウセンアサガオ（表 4、13）：7 件、24 人
- ハシリドコロ（表 5、14）：8 件、28 人
- トリカブト（表 6、15）：11 件、42 人
- ヨウシュヤマゴボウ（表 7、16）：5 件、28 人
- イヌサフラン（表 8）：10 件、19 人

全国自治体の保健所長が作成する「調査票」に提示された主症状の項目と、過去の食中毒事件で得られた症状分布（表 9～16）を比較し、「その他の症状」に含まれるであろう症状には※印を付記した。

本研究では、複数の食中毒事件で報告された症状を統合的に解析することにより、それぞれの有毒植物に特有の症状について傾向を確認することができた。しかしながら、有毒植物による食中毒症状は病原性微生物やウイルスによる一般的な食中毒の症状よりも多様であり調査票の「その他の症状」に該当する症状が多い。しかも、症状の聞き取りは調査担当者への依存度が大きく、担当者によって聞き取る症状の種類や症状名が異なる可能性が高い。その

ため、本研究で表 9 から表 16 にまとめた症状分布についても、それぞれの有毒植物による食中毒症状の傾向をある程度は示しているものの、正確に捉えているとは言い切れない。その理由の一つの例として、表 12 にまとめたバイケイソウ類を原因とする食中毒事件 1 件 95 人の症状分布をみると、患者数が多く調査が困難な状況であったことは推定されるが、バイケイソウ類に特徴的な循環器症状の報告がなく聞き取りがなされていなかった可能性が考えられた。

以上の問題点を踏まえると、有毒植物が原因と疑われる食中毒症状の実態を正確に把握できるようにするためには、表 9 から表 16 で※印を付記した症状など、有毒植物に特有なものを含めたさまざまな症状を聞き取れるよう準備をしておくことが望ましい。そのため、食中毒調査の経験者及び医師の助言のもと、食中毒の発生時に確認すべき症状を整理して、調査担当者が理解しやすい症状名でチェックしやすく工夫した「食中毒症状調査票（植物性自然毒）」（図 1 表）を作成した。さらに、過去の食中毒の発生件数が多かった有毒植物については、それぞれの食中毒症状を聞き取る際の留意点も記載した（図 1 裏）。作成した食中毒症状調査票は、有毒キノコによる食中毒の症状も網羅しており、有毒キノコにも適用することも可能である。

その他、植物の有毒成分をはじめとする自然毒には、中毒を誘発することはわかっているが、どの程度の摂取量で発症するのか毒性量が明確にされていないものも多い。有毒成分の毒性量はヒトの体重 1 kg 当

たりの摂取量で示されるため、導出するには「残品中の有毒成分の濃度」、「患者が食べた量」、「患者の体重」のデータが必要になる。しかしながら、現行の食中毒調査の記録には、原因特定のために残品に含まれる有毒成分の定性・定量分析の結果は記載されていても、「患者が食べた量」と「患者の体重」の記録がない場合が大半であり、それが、ヒトの中毒事例の報告が複数あっても有毒成分の毒性量が導出されていない要因となっている。そのため、この食中毒症状調査票には患者の体重と食べた量の記入欄も作成し、記録に残しやすいようにした。

病原性微生物やウイルスによる食中毒に比べると有毒植物による食中毒の発生は非常に散発的で、全国自治体の食中毒の調査担当者が経験する機会が少ない。そのため、このように有毒植物に特有の多彩な症状をチェックできるようにしておくことで、調査担当者にとっては、有毒植物による食中毒の調査経験がなくても患者の症状の聞き取りや記録が容易になる。さらに、統一された症状名でデータを蓄積していくことで、より正確な症状分布の解析が可能になる。もし有毒植物ごとに正確な症状分布を知ることができれば、将来的には、食中毒の原因として有毒植物が疑われた場合に、症状の特徴をもとにした原因植物の同定も期待できるであろう。

(2) パンフレット及びポスター作成

本研究で作成した有毒植物と食用の植物の誤認に関する注意喚起のためのパンフレット（図 2）とポスター（図 3）を

作成して国立医薬品食品衛生研究所安全情報部第三室のウェブサイト上に公開し、誰でもダウンロードして自由に利用できるようにした。パンフレットについては、有毒植物による食中毒を注意喚起するための厚生労働省のウェブサイト及び農林水産省の Facebook サイトから、参考資料としてリンクが貼られた。

D. 結論

過去に発生した有毒植物による食中毒事件の報告の解析から、食中毒調査における問題点の一つとして、有毒植物による食中毒の症状が多様であるための的確な症状の聞き取りができていない可能性が指摘された。本研究で作成した「食中毒症状調査票（植物性自然毒）」は、その問題点を解決し、従来の調査票と合わせて利用することで、今後の有毒植物による食中毒の調査をより効率よく効果的にするとともに、解明されていない有毒成分の毒性量の導出に必要なデータの記録もできるようにした。また、食中毒の主な発生原因である食用植物と有毒植物の誤認について市民に注意を呼び掛けることを目的に作成したパンフレット及びポスターは、ウェブ上で公開することで広く利用可能となり、知識普及と食中毒の発生予防の一助になると期待される。

E. 研究発表

1. 論文発表

なし

2. 学会発表

- 1) 南谷臣昭、谷口賢、友澤潤子、登田美桜：植物性自然毒の多成分同時分析法の開発：高等植物（第2報）、令和2年度地方衛生研究所全国協議会、Web開催、2020年11月

3. 行政関係者向け説明会

- 1) 登田美桜：「有毒植物による食中毒の最近の傾向」令和2年度地方衛生研究所全国協議会九州ブロック専門家会議、2020年11月、地方衛生研究所全国協議会九州ブロック
- 2) 登田美桜：「植物性自然毒による食中毒の最近の傾向」農林水産省令和2年度食品安全にかかる科学セミナー、2020年8月、農林水産省消費・安全局

F. 知的財産権の出願・登録状況

特になし

謝辞

食中毒症状調査票の作成にあたり、多くの専門的なご助言をいただきました福島県立医科大学の小野寺誠先生、岐阜県保健環境研究所の今尾幸穂氏、またパンフレット及びポスターの作成にあたり、写真のご提供とともに有毒植物の特徴や見分け方について多くの貴重なご助言をいただきました姉帯正樹氏、北海道立衛生研究所の皆様、東京都健康安全研究センターの木村圭介氏に、この場をかりて心から厚く御礼申し上げます。

表 1. スイゼンを原因とする食中毒事件における食べ方と潜伏時間

年	発生日	報告都道府県	喫食部位	食べ方	潜伏時間	原因施設	摂食者数	患者数	死者数	参考資料
H5	5月12日	北海道	葉	お浸しと味噌汁	10分	家庭	4	4	0	1-1
H14	4月30日	新潟県	葉	味噌汁	15分後	家庭	4	4	0	1-2
H14	5月1日	新潟県	葉	フキと油いため	直後	家庭	2	2	0	1-3
H15	1月26日	大分県	葉	揚げ物	1時間	家庭	2	2	0	1-4
H19	5月7日	青森県	葉	ニラとウドの酢味噌和え	30分	販売店	7	2	0	1-5
H21	4月28日	兵庫県	葉	ニラ玉	30分	事業場	12	9	0	1-6
H24	5月20日	北海道	葉	卵とじ	30分	家庭	5	5	0	1-7
H26	11月4日	愛知県	葉	野菜炒め	30分	事業場	5 (うち職員1名)	5 (うち職員1名)	0	1-8
H26	5月4日	岐阜県	葉	卵と炒め	10分～20分	家庭	5	5	0	1-9
H27	11月1日	静岡県	葉	やきそば	1時間	家庭	4	4	0	1-10
H29	5月16日	長野県	葉	ニラと玉子の中華スープ	平均27分	学校	13 (うち職員3名)	11 (うち職員2名)	0	1-11
H30	4月22日	山梨県	葉	卵とじ	約30分	家庭	5	5	0	1-12
H31	4月14日	福井県	葉、球根	カレー(葉、球根)	約20分後、45分後	家庭	3	2	0	1-13

※表1の参考資料

1-1 食衛誌 35(5) 554-555 1994
 1-4 食衛誌 45(2) J159-160 2004
 1-7 食衛誌 54(2) J247-J248 2013
 1-10 食衛誌 57(5) J170-J171 2016
 1-13 食衛誌 61(2) J54 2020

1-2 食衛誌 44(2) J202-203 2003
 1-5 食衛誌 49(2) J208-209 2008
 1-8 食衛誌 56(5) J179-J180 2015
 1-11 食衛誌 59(2) J47-J48 2018

1-3 食衛誌 44(2) J202-203 2003
 1-6 食衛誌 51(2) J219-220 2010
 1-9 食衛誌 56(2) J62-J63 2015
 1-12 食衛誌 60(2) J38-J39 2019

表 2. ジャガイモを原因とする食中毒事件における食べ方と潜伏時間

年	発生日	報告都道府県	食べ方	潜伏時間	原因施設	学年	摂食者数	患者数	死者数	発症率	参考資料
H10	6月5日	福岡県	皮のまま茹でて喫食	食後数分～1時間以内	学校	6	28	19	0	68%	2-1
H12	7月15日	広島県	傷んだ部分と芽は除去し、茹でて、皮を剥いて喫食	20～30分	学校	6	35	26 (全員児童)	0	74%	2-2
H13	6月16日	兵庫県	蒸して、皮をむいて喫食	5分～9時間 (多くが1.5時間以内、長時間は5時間と9時間の2名のみ)	学校	幼稚園児	82 (うち5名職員)	33 (うち3名職員)	0	40%	2-3
H13	9月21日	栃木県	茹でて、喫食 *皮の有無は不明	10分～24時間	学校	5,6	39 (うち2名職員)	17 (全員児童)	0	44%	2-4
H15	7月16日	東京都	比較的大きいイモは粉ふきいもとして、小さいイモは皮付きのまま茹でて喫食	15分～1時間	学校	6	32 (うち6名教員)	6 (全員児童)	0	19%	2-5
H16	6月22日	兵庫県	芽と緑色の部分は除去し、ふかして、喫食 *皮を剥くよう指導したクラス有り	直後～4.6時間 (平均：49.4分)	学校	3	145 (うち5名教員)	74 (全員児童)	0	51%	2-6
H18	7月18日	東京都	緑化・発芽したイモは除き、茹でて、ほとんどの児童が皮ごと喫食	30分～ (3/4が3時間以内)	学校	6	132 (うち5名教員)	77 (うち2名教員)	0	58%	2-7
H22	7月9日	愛知県	茹でて、皮ごと喫食	1時間～	学校	6	32	22	0	69%	2-8
H22	7月16日	東京都	茹でて、皮ごと喫食	1時間～	学校	中学生	20 (うち6名職員)	9 (うち1名職員)	0	45%	2-9
H23	2月8日	愛媛県	茹でて、皮ごと喫食	45分～1時間45分 (平均1時間22分)	学校	2	47 (うち4名成人)	5 (全員児童)	0	11%	2-10
H24	9月4日	岩手県	茹でて、喫食 *皮の有無は不明	15分～40分	学校	5	26 (全員児童)	13 (全員児童)	0	50%	2-11
H25	6月11日	大阪府	茹でた後に皮を剥き、ホットプレートで油とバターで炒めた	2～3時間 (平均2.3時間)	学校	1-6	24 (うち9名職員)	4 (全員児童)	0	17%	2-12
H26	7月18日	石川県	茹でて、皮ごと喫食	30分以内	学校	6	45 (うち10名成人)	9 (全員児童)	0	20%	2-13

H26	12月19日	北海道	茹でて、喫食 *皮の有無は不明	直後～10時間 (2時間以内46名、2～4時間41名)	学校	1,2	147 (成人含む)	93 (成人含む)	0	63%	2-14
H27	1月22日	奈良県	ピーラーで皮をむいて茹でて喫食 (粉ふきいも)	30分～1時間	学校	5	51 (うち2名教員)	31 (全員児童)	0	61%	2-15
H28	7月15日	静岡県	茹でて、ほとんどの児童が皮ごと喫食	2時間以内 (平均1.9時間)	学校	6	152 (全員児童)	25 (全員児童)	0	16%	2-16
H29	6月29日	豊田市	茹でて、皮ごと喫食	20分～2時間15分 (18名が1時間以内)	学校	—	33 (うち4名教師)	22 (全員児童)	0	67%	2-17

※表2の参考資料

- | | | |
|-------------------------------|-------------------------------|----------------------------------|
| 2-1 食品衛生研究 54(4) 99-107 2001 | 2-2 食衛誌 42(5) J292-J293 2001 | 2-3 兵庫県立衛生研究所年報 (36) 96-104 2001 |
| 2-4 食衛誌 43(5) J306-J307 2002 | 2-5 平成15年 東京都の食中毒概要 116-117 | 2-6 食衛誌 46(2) J172-J173 |
| 2-7 食衛誌 48(2) J199-J200 2007 | 2-8 食衛誌 52(2) J220-J221 2011 | 2-9 平成22年 東京都の食中毒概要 129-130 |
| 2-10 食衛誌 53(2) J253-J254 2012 | 2-11 食衛誌 54(5) J370-J371 2013 | 2-12 平成25年大阪府食中毒事件録 |
| 2-13 食衛誌 56(2) J66-J67 2015 | 2-14 食衛誌 56(5) J183-J184 2015 | 2-15 奈良県保健研究センター年報 49 H26 |
| 2-16 食衛誌 58(2) J47-J48 2017 | 2-17 食衛誌 59(2) J48-J49 2018 | |

表3. バイケイソウ類 (バイケイソウ又はコバイケイソウ) を原因とする食中毒事件における食べ方と潜伏時間

年	発生日	報告都道府県	食べ方	潜伏時間	原因施設	摂食者数	患者数	死者数	参考資料
S61	5月19日	東京都	天ぷら	60分～120分	その他	5	5	0	3-1
H5	6月13日	長野県	味噌汁	2時間	家庭	3	3	0	3-2
H5	4月26日	東京都	天ぷら・酢味噌和え	1時間	家庭	2	2	0	3-3
H7	5月13日	山梨県	味噌汁	30分～3時間半	その他	104	95	0	3-4
H14	5月3日	富山県	塩ゆで	30分	採取場所	7	7	0	3-5
H16	5月28日	富山県	お浸し	1時間	家庭	3	3	0	3-6
H16	5月29日	新潟県	酢味噌和え	30分 1名はすぐに入院、3名はいったん帰宅後症状悪化に伴い入院、残りの1名も翌日深夜に入院となった	家庭	5	5	0	3-7

H18	5月3日	広島県	天ぷら	10分から1時間 1名は7時間	飲食店	5	5	0	3-8
H20	4月16日	東京都	天ぷら	1時間20分～4時間半	飲食店	5	5	0	3-9
H24	4月14日	滋賀県	お浸し・ごま和え	1時間半	家庭	2	1	0	3-10
H25	7月1日	新潟県	お浸し	1時間から1時間半	家庭	11	4	0	3-11
H26	4月13日	静岡県	炒め物	2時間	家庭	2	2	0	3-12

※表3の参考資料

3-1	食衛誌 28(5) 404-405 1987	3-2	食衛誌 35(5) 557 1994	3-3	食衛誌 35(5) 554 1994
3-4	食衛誌 37(5) J236-J237 1995	3-5	食衛誌 44(2) J203-204 2003	3-6	食衛誌 46(2) J170-171 2005
3-7	食衛誌 46(2) J171-172 2005	3-8	食衛誌 48(2) J203-204 2007	3-9	食衛誌 50(2) J193-194 2009
3-10	食衛誌 54(2) J244-J246 2013	3-11	食衛誌 55(2) J61-J62 2014	3-12	食衛誌 56(2) J60-J62 2015

表4. チョウセンアサガオを原因とする食中毒事件における食べ方と潜伏時間

年	発生日	報告都道府県	喫食部位	食べ方	潜伏時間	原因施設	摂食者数	患者数	死者数	参考資料
S52	4月18日	佐賀県	根	煮物	30分～35分	家庭	3	3	0	4-1
H7	8月21日	北海道	葉	葉の油いため	直後から1時間半後に症状。約3時間後には救急搬送。	家庭	2	2	0	4-2
H8	11月23日	兵庫県	根	もつ鍋	40分	家庭	6	6	0	4-3
H13	11月26日	大分県	根	きんぴらごぼう	30分以内	家庭	5	5	0	4-4
H18	4月29日	岡山県	根	きんぴらごぼう	20分～30分	家庭	4	3	0	4-5
H19	3月10日	福岡県	実	かき揚げ	2時間以内	家庭	3	3	0	4-6
H21	3月5日	愛知県	根	炒め物 (1名は1切れ喫食、もう1名は2～3切れ喫食)	1時間半、2時間	家庭	2	2	0	4-7

※表4の参考資料

4-1	食衛誌 23(2) 213-214 1982	4-2	食衛誌 37(5) J241-J242 1995	4-3	食衛誌 38(5) J313-J314 1997
4-4	食衛誌 43(5) J313-314 2002	4-5	食衛誌 48(2) J202-203 2007	4-6	食衛誌 49(2) J203-204 2008

表 5. ハシリドコロを原因とする食中毒事件における食べ方と潜伏時間

年	発生日	報告都道府県	食べ方	潜伏時間	原因施設	摂食者数	患者数	死者数	参考資料
S59	4月28日	東京都	味噌汁、天ぷら	15分～90分	家庭	7	7	0	5-1 5-2
H1	4月10日	山梨県	ゆでたもの	2時間半	事業場	3	3	0	5-3
H2	5月1日	群馬県	新芽を油いため	30分	家庭	2	2	0	5-4
H6	4月16日	長野県	天ぷら	30分～2時間	家庭	4	4	0	5-5
H7	4月21日	東京都	天ぷら	30分	家庭	2	2	0	5-6
H8	4月15日	東京都	天ぷら	30分	家庭	6	6	0	5-7
H8	4月24日	長野県	油炒め	10分	家庭	2	2	0	5-8
H20	4月24日	神奈川県	お浸し	1時間半	家庭	2	2	0	5-9

※表 5 の参考資料

5-1 食衛誌 26(5) 548 1985

5-2 東京都立衛生研究所研究年報 36 191-198 1985

5-3 食衛誌 31(5) 421 1990

5-4 食衛誌 32(5) 451-452 1991

5-5 食衛誌 36(5) 657 1995

5-6 食衛誌 37(5) J235-J236 1995

5-7 食衛誌 38(2) 186-187 1997

5-8 食衛誌 38(2) 188-189 1997

5-9 食衛誌 50(2) J194-195 2009

表 6. トリカブトを原因とする食中毒事件における食べ方と潜伏時間

年	発生日	報告都道府県	喫食部位	食べ方	潜伏時間	原因施設	摂食者数	患者数	死者数	参考資料
S54	8月29日	秋田県	ハチミツ	ハチミツ お湯に溶かして飲用	10分～30分	採取場所	5	4	0	6-1
S58	5月2日	山形県	葉	おひたし	15分 3名とも1時間45分後に入院、うち1名が喫食から約5時間後に死亡	家庭	3	3	1	6-2
H2	4月15日	山形県	根	生 少量のみ喫食	30分	家庭	1	1	0	6-3
H4	4月15日	岩手県	ハチミツ	ハチミツ	10分～1時間	採取場所	6	5	0	6-4

(平均 44 分)										
H5	4月18日	青森県	葉	おひたし	30分	家庭	8	8	0	6-5
H9	4月27日	秋田県	葉	おひたし (10本程度を採取)	30分	家庭	3	3	0	6-6
H14	4月21日	東京都 (発生: 埼玉県)	葉	天ぷら	直後	採取場所	7	5	0	6-7
H16	4月15日	山形県	葉	おひたし	1名20分、3名30分	家庭	4	4	0	6-8
H17	4月21日	青森県	葉	ごま和え	3名30分、2名1時間半、1名2時間	家庭	6	6	1	6-9
H21	4月8日	新潟県	葉	おひたし	1時間	家庭	3	2	0	6-10
H25	5月20日	山形県	葉	おひたし	直後	家庭	1	1	0	6-11

※表6の参考資料

6-1 食衛誌 23(2) 222-223 1982

6-2 食衛誌 25(5) 465-466 1984

6-3 食衛誌 32(5)450-451 1991

6-4 食衛誌 34(5) 443-444 1993

6-5 食衛誌 35(5) 553 1994

6-6 食衛誌 39(2) J202-J203 1998

6-7 食衛誌 44(2) J201-J202 2003

6-8 食衛誌 46(2) J167-J168 2005

6-9 食衛誌 47(2) J196-J197 2006

6-10 食衛誌 51(2) J217-218 2010

6-11 食衛誌 55(2) J56-J57 2014

表7. ヨウシュヤマゴボウを原因とする食中毒事件における食べ方と潜伏時間

年	発生日	報告都道府県	喫食部位	食べ方	潜伏時間	原因施設	摂食者数	患者数	死者数	参考資料
S57	5月24日	茨城県	根	水に3時間おき醤油等調味料に漬けて冷凍保存したもの	1時間半～2時間半	家庭	9	9	0	7-1
H6	4月27日	栃木県	根	味噌漬け	1時間～3時間10分 (平均1時間52分)	家庭	16	14	0	7-2
H7	4月9日	山形県	根	小指程度の細切りにして湯がいたもの (数枚ずつ喫食)	2時間、4時間	家庭	2	2	0	7-3
H18	4月27日	岩手県	根	すりおろして大根の千切りと一緒に	2時間	家庭	2	2	0	7-4

				(1名は大きじ1杯半、もう1名は小さじ1杯を喫食)						
H28	10月7日	山形県	根	酢漬け (一口喫食)	2時間	家庭	1	1	0	7-5

※表7の参考資料

7-1 食衛誌 24(5) 510-511 1983

7-2 食衛誌 36(5) 658-659 1995

7-3 食衛誌 37(5) J234-J235 1995

7-4 食衛誌 48(2) J204-205 2007

7-5 食衛誌 58(5) J140-J141 2017

表8. イヌサフランを原因とする食中毒事件における食べ方と潜伏時間

年	発生日	報告都道府県	喫食部位	食べ方	潜伏時間	原因施設	摂食者数	患者数	死者数	参考資料
H19	4月14日	新潟県	葉	炒め物とお浸し	2.5時間で嘔吐、下痢、腹痛など。 1名は、その後、血圧低下や多臓器不全を生じて喫食から2日後に死亡。	家庭	2	2	1	8-1
H20	7月30日	新潟県	球根	カレーライス (1/4個を具材に利用)	2時間、15～17時間後に下痢、腹痛、嘔吐、倦怠感など。 1名は肝機能障害を発症。	家庭	4	4	0	8-2
H25	6月23日	北海道	球根	ゆでた球根のスライス	2時間40分で腹痛、嘔吐など。 肝機能障害を発症。	家庭	2	1	0	8-3
H26	9月5日	静岡県	つぼみ	煮物 (つぼみ5本喫食)	6時間後に胃痛、吐き気、嘔吐。 病院を受診するも、発熱、極度の脱水症状となり、肺炎を併発。さらに敗血症、多臓器不全となり、喫食から5日後に死亡。	家庭	1	1	1	8-4
H28	5月14日	宮城県	球根	生食、炒め物	12時間後から激しく嘔吐し、入院。2日後までは意識あり。その後容体急変し、1か月の入院加療の後翌月17日に死亡。	家庭	1	1	1	8-5
H28	4月21日	北海道	葉	炒め物(卵とじ)	1名は1時間後、もう1名は3時間後から、嘔吐、下痢、頭痛を呈し救急搬送。 その後、うち1名が死亡。	家庭	2	2	1	8-6
H28	5月13日	北海道	葉	茹でる	4時間後に下痢、嘔吐で医療機関を受診し、その際は顔面蒼白と不整脈。24時間以降に容体悪化で、白血球数減少、腎・肝	家庭	1	1	0	8-7

					機能障害を呈す。8日間入院後に退院。					
H29	5月11日	北海道	葉	油いため (10株程度を具材に利用)	30分後に下痢、嘔吐。 翌日、医療機関に救急搬送され、うち1名は喫食から2日後に死亡。	家庭	3	3	1	8-8
H30	4月22日	北海道	葉	炒め物	約2時間後に下痢、嘔吐。 1名は2日後に救急搬送後死亡。	家庭	2	2	1	5-9
H31	4月17日	群馬県	葉	炒め物	約5時間半後に吐き気、嘔吐、下痢。 その後、救急搬送。1名が5日後に死亡	家庭	2	2	1	8-10

※表8の参考資料

8-1 食衛誌 49(2) J205-206 2008

8-4 食衛誌 56(5) J177-J178 2015

8-7 北海道立衛生研究所報 67 99-102 2017

8-10 食衛誌 61(2) J49-J350 2020

8-2 食衛誌 50(5) J328-329 2009

8-5 食衛誌 58(2) J46-J47 2017

8-8 食衛誌 59(2) J46-J47 2018

8-3 食衛誌 55(2) J59-J60 2014

8-6 北海道立衛生研究所報 67 99-102 2017

8-9 食衛誌 60(2) J37-J38 2019

表 9. スイセンによる食中毒の症状分布*

症状	患者数	発症率
嘔吐	48	80.0%
嘔気	42	70.0%
下痢	20	33.3%
悪寒	10	16.7%
頭痛	9	15.0%
発熱	9	15.0%
※むかつき	4	6.7%
倦怠感	4	6.7%
めまい	3	5.0%
脱力感	3	5.0%
他（※発汗、麻痺、※発赤、目の充血、裏急後重、※意識障害・幻覚）		

*表 1 の 13 件 60 人の症状をもとに

表 10. ジャガイモによる食中毒の症状分布*

症状	患者数	発症率
腹痛	235	48.8%
嘔気	233	46.3%
頭痛	90	18.7%
嘔吐	81	16.8%
下痢	59	12.2%
※のどの痛み	44	9.1%
倦怠感	39	8.1%
悪寒	38	7.9%
※気分が悪い	35	7.3%
脱力感	31	6.4%
暖気	27	5.6%
※むかつき	26	5.4%
発熱	24	5.0%
他（寒気、※上気道炎、臥床、しぶり腹、ふるえ、※しびれ、※発疹、目の痛み、麻痺、めまい、痙攣）		

*表 2 の 17 件 482 人の症状をもとに

表 11. バイケイソウ類による食中毒の症状分布 (1) *

症状	患者数	発症率
嘔吐	36	85.7%
嘔気	31	73.8%
※手足口のしびれ	19	45.2%
※口唇のしびれ	3	7.1%
※血圧降下	11	26.2%
脱力感	11	26.2%
下痢	10	23.8%
眼症状・視力障害	9	21.4%
麻痺	8	19.0%
※徐脈	6	14.3%
※呼吸困難・息苦しい	5	11.9%
※めまい・立ちくらみ	4	9.5%
腹痛	3	7.1%
他 (頭痛、悪寒、倦怠感、※意識喪失・朦朧状態、※不整脈)		

*表 3 の山梨県 (H7) の事件を除く 11 件 42 人の症状をもとに

表 12. バイケイソウ類による食中毒の症状分布 (2) *

症状	患者数	発症率
嘔吐	81	85.3%
眼症状・視力障害	70	73.7%
下痢	50	52.6%
悪寒	49	51.6%
脱力感	46	48.4%
※手足口のしびれ	41	43.2%
嘔気	36	37.9%
腹痛	35	36.8%
頭痛	12	12.6%
※めまい・立ちくらみ	9	9.5%
※聴力障害	8	8.4%
他 (発熱、※意識喪失・朦朧状態)		

*表 3 の山梨県 (H7) の 1 件 95 人の症状をもとに

表 13. チョウセンアサガオによる食中毒の症状分布*

症状	患者数	発症率
※瞳孔散大	17	70.8%
※口乾	14	58.3%
※妄想状態・幻覚	7	29.2%
※意識混濁・意識障害	6	25.0%
麻痺	5	20.8%
※ふらつき	5	20.8%
※めまい・立ちくらみ	5	20.8%
※不穏	4	16.7%
※顔面紅潮	3	12.5%
※独語	3	12.5%
眼症状・目のかすみ	3	12.5%
※心悸亢進	3	12.5%
※歩行困難	3	12.5%
発熱	2	8.3%
※口唇のしびれ	2	8.3%
※酩酊感・眠気	2	8.3%
脱力感	2	8.3%
他（頭痛、嘔吐、※運動障害、※尿閉、※腱反射亢進、 ※短期記憶喪失、横臥）		

*表 4 の 7 事件 24 人の症状をもとに

表 14. ハシリドコロによる食中毒の症状分布*

症状	患者数	発症率
※口乾・のどの渇き	14	50.0%
※異常行動	10	35.7%
※めまい	9	32.1%
脱力感	9	32.1%
麻痺	9	32.1%
麻痺（手）	5	17.9%
※顔面紅潮・上気	9	32.1%
※瞳孔散大	9	32.1%
※幻覚	8	28.6%
戦慄	7	25.0%
臥床	6	21.4%
嘔吐	5	17.9%
※興奮状態	5	17.9%
倦怠感	4	14.3%
※歩行困難	4	14.3%
※錯乱・狂騒	4	14.3%
※頻脈	4	14.3%
腸の蠕動衰弱	4	14.3%
※頻尿	3	10.7%
※意識障害・意識混濁	3	10.7%
※一時意識不明	3	10.7%
発熱	3	10.7%
吐気	2	7.1%
頭痛	2	7.1%
痙攣	2	7.1%
※酩酊状態	2	7.1%
他 （下痢、※言語障害、眼の異常、※食欲不振、不安感）		

*表 5 の 8 件 28 人の症状をもとに

表 15. トリカブトによる食中毒の症状分布*

症状	患者数	発症率
※しびれ	37	88.1%
(しびれ)	(16)	(38.1%)
(口唇のしびれ)	(21)	(50.0%)
(手足のしびれ)	(16)	(38.1%)
嘔吐	19	45.2%
脱力感	16	38.1%
嘔気	16	38.1%
※血圧低下	10	23.8%
※不整脈	10	23.8%
※胸部不快感	8	19.0%
※灼熱感	8	19.0%
眼症状・視覚障害	7	16.7%
※呼吸困難	7	16.7%
腹痛	4	9.5%
※めまい	4	9.5%
痙攣	4	9.5%
麻痺	4	9.5%
臥床	4	9.5%
倦怠感	3	7.1%
下痢	3	7.1%
悪寒	3	7.1%
他 (※腹部膨満、※乏尿、戦慄)		

*表 6 の 11 事件 42 人の症状をもとに

表 16. ヨウシュヤマゴボウによる食中毒の症状分布*

症状	患者数	発症率
嘔吐	28	100.0%
吐気	27	96.4%
下痢	24	85.7%
倦怠感	9	32.1%
腹痛	6	21.4%
悪寒	6	21.4%
脱力感	5	17.9%
頭痛	2	7.1%
発熱	1	3.6%

*表 7 の 5 件 28 人の症状をもとに

図 1. 食中毒症状調査票（表）

食中毒症状調査票（植物性自然毒）		調査日：		都道府県 市町村/整理番号			
原因食品				原因と疑われる有毒植物	(名前) <input type="checkbox"/> 推定 (部位)		
食べた量	(例：○○ g、△△ cmを×個)			間違えた食用植物	(名前)		
● 症状について	性別 <input type="checkbox"/> 男性、 <input type="checkbox"/> 女性	年齢	歳	体重	kg	潜伏時間	
消化器症状	<input type="checkbox"/> 嘔気	<input type="checkbox"/> 胃のむかつき (不快感)	<input type="checkbox"/> 嘔吐	<input type="checkbox"/> 腹痛	<input type="checkbox"/> 下痢 [<input type="checkbox"/> 水様、 <input type="checkbox"/> 混血]		
循環器症状	<input type="checkbox"/> 脈拍 [回/分] [<input type="checkbox"/> 頻脈、 <input type="checkbox"/> 徐脈] ^{注)}	<input type="checkbox"/> 脈の性状 [<input type="checkbox"/> 早い、 <input type="checkbox"/> 乱れる、 <input type="checkbox"/> 触れにくい]	<input type="checkbox"/> 血圧 [/ mmHg] [<input type="checkbox"/> 上昇、 <input type="checkbox"/> 低下]	<input type="checkbox"/> 手足が冷たい	注) 通常は、 脈拍100以上を頻脈、脈拍50以下を徐脈、 としている。		
神経症状	<input type="checkbox"/> 頭痛	<input type="checkbox"/> しびれ [<input type="checkbox"/> 口唇、 <input type="checkbox"/> 手足、 <input type="checkbox"/> その他]	<input type="checkbox"/> 麻痺	<input type="checkbox"/> けいれん	<input type="checkbox"/> めまい・たちくらみ	<input type="checkbox"/> 意識障害	
	<input type="checkbox"/> 発語障害	<input type="checkbox"/> 瞳孔 [<input type="checkbox"/> 散瞳、 <input type="checkbox"/> 縮瞳] [又は、 <input type="checkbox"/> 視力障害]					
呼吸器症状	<input type="checkbox"/> 呼吸困難	<input type="checkbox"/> 喘鳴 (ゼーゼー、ヒューヒューな どの呼吸音)					
精神症状	<input type="checkbox"/> 異常行動	<input type="checkbox"/> 幻覚	<input type="checkbox"/> 興奮	<input type="checkbox"/> 傾眠			
アレルギー症状	<input type="checkbox"/> 皮膚のかゆみ	<input type="checkbox"/> じんましん	<input type="checkbox"/> 唇の腫れ	<input type="checkbox"/> 喉が締め付けられる ような感じ			
その他	<input type="checkbox"/> 発熱 (°C)	<input type="checkbox"/> 悪寒 (寒気)	<input type="checkbox"/> 全身のふるえ	<input type="checkbox"/> 口渇	<input type="checkbox"/> 流涎 (よだれ)	<input type="checkbox"/> 顔面紅潮	
	<input type="checkbox"/> 灼熱感 (ヒリヒリやけるような 感覚)	<input type="checkbox"/> 倦怠感	<input type="checkbox"/> 脱力感	<input type="checkbox"/> 皮膚症状 (皮膚炎など)			
その他の特記事項 (例：上記以外の症状、既往症、入院の有無、有毒成分の定量結果 mg/kg、自ら採集したもの/知人から譲渡されたもの、強い苦みを感じた)							

図 1. 食中毒症状調査票（裏）

有毒植物が原因と疑われる食中毒の症状を聞き取る際は、嘔吐や下痢などの消化器症状に加えて、下記の症状がないか留意して下さい。

- ◆ **スイセン、スノーフレーク、ヒガンバナ**：神経症状（頭痛、めまいなど）
- ◆ **チョウセンアサガオ類、ハシリドコロ**：神経症状（散瞳、口渇、めまい・たちくらみ、意識障害など）、精神症状（異常行動、幻覚、興奮、傾眠など）、その他（顔面紅潮など）
- ◆ **バイケイソウ類**：循環器症状（血圧低下、脈の変化など）、呼吸器症状（呼吸困難など）、神経症状（頭痛、しびれ、麻痺、めまい・たちくらみ、視力障害など）、その他（悪寒、脱力感など）
- ◆ **トリカブト**：循環器症状（血圧低下、脈の変化など）、呼吸器症状（呼吸困難など）、神経症状（しびれ、めまい・たちくらみ、瞳孔の変化や視力障害など）、その他（灼熱感、脱力感など）
- ◆ **ジャガイモ**：神経症状（頭痛など）、その他（悪寒（寒気）、倦怠感、脱力感、のどの痛み/いがいがした感じ（えぐみ）など）
- ◆ **ヨウシュヤマゴボウ**：神経症状（頭痛、めまい・たちくらみ、けいれん、視力障害など）、その他（灼熱感、悪寒など）
- ◆ **イヌサフラン**：消化器症状が落ち着いたように見えても、その後に臓器障害など重症化する場合がありますので注意が必要です。

図 2. 有毒植物による食中毒の注意喚起パンフレット

有毒な植物

食べられる植物

と

間違えないように 気をつけて!



私たちの身の回りには有毒な成分を含むものがあります。それら有毒な植物の中には、山菜や野菜などの食べられる植物と見た目がそっくりなものがあり、区別するのが難しいものもたくさんあります。そのため、誤って有毒な植物を採って食べたことによる食中毒が毎年発生しています。
よくわからない植物は、絶対に採ったり食べたりしないようにしましょう。

有毒植物による食中毒の発生状況（平成22年～令和元年）

植物名	間違えやすい植物の例 ^{*1)}	事件数	患者数	死亡数
スイセン	ニラ、ノビル、タマネギ	57	195	1
ジャガイモ ^{*2)}	—	21	327	0
バイケイソウ類 ^{*3)}	オオバギボウシ、ギョウジャニンニク	20	46	0
チョウセンアサガオ	ゴボウ、オクラ、モロヘイヤ、アシタバ、ゴマ	15	41	0
クワズイモ	サトイモ	15	30	0
イスサフラン	ギボウシ、ギョウジャニンニク、ジャガイモ、タマネギ	15	22	10
トリカブト	ニリンソウ、モミジガサ	9	17	3
ヨウシュヤマゴボウ	ヤマゴボウ	4	4	0
ヒョウタン（観賞用）	ヒョウタン	3	20	0
ハシリドコロ	フキノトウ、ギボウシ	3	8	0
その他（キダチタバコ、ユウガオ、スノーフレーク等）		24	75	0
不明		4	8	0
合計		190	793	14

^{*1)} 「自然毒のリスクプロファイル」より。
^{*2)} 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こと。
^{*3)} バイケイソウ及びコバイケイソウ

参照：厚生労働省食中毒統計資料

毒 イヌサフラン



食 ギョウジャニンニク



ギョウジャニンニクは根もとに赤紫色の皮(ハカマ)があり、強いニンニク臭がする。



毒 イヌサフラン (イヌサフラン科イヌサフラン属)

別名：コルチカム

園芸植物として栽培され、春に20~30cmほどの葉を出す。6月頃に葉は枯れて、秋になると地上から花茎のみをつきだして可愛い花を咲かせる。誤って葉や球根を食べると吐き気、嘔吐、腹痛、下痢などを起こし、重症になると臓器障害をおこし、死亡することもある。4~6月頃に若葉をギョウジャニンニクと間違えることが多いため、家庭菜園や畑の近くでは栽培しないようにすること。他に、球根をタマネギやジャガイモと間違えた事例もある。



絶対に! 食べないでね。

毒 グロリオサ



グロリオサの根

毒 グロリオサ (イヌサフラン科グロリオサ属)

別名：ユリグルマ

園芸植物として栽培されるつる性の多年草で、最近では生花としても販売されている。イヌサフランと同じ有毒成分を含むため、誤って食べると似た症状を起こす。根をヤマイモと間違えることがあるが、ヤマイモのような粘りは無い。

毒 スイセン (ラッパズイセン)



地上部の葉だけになると区別がととても難しい。ニラには特有のニラ臭がする。



左：スイセン、右：ニラ

食 ニラ



毒 スイセン (ヒガンバナ科スイセン属)

園芸植物として栽培されることが多く、ニホンスイセンは冬に、ラッパズイセンやキズイセンは春に花を咲かせる。誤って食べると30分以内に吐き気、嘔吐、下痢、頭痛などの症状を起こす。また、植物の汁が皮膚に触れると接触性皮膚炎を起こす。3~5月頃に葉をニラと間違えることが多く、その誤食による食中毒の発生が近年急増している。そのため家庭菜園や畑でニラの近くには植えないこと。葉がスイセンに似ているオオマトユキソウ(別名:スノーフレーク)やヒガンバナも、ニラと間違えることがある。また、スイセンには大きな球根(鱗茎)があり、タマネギと間違えることもある。

毒 ヨウシュヤマゴボウ



食 ゴボウ



毒 ヨウシュヤマゴボウ (ヤマゴボウ科ヤマゴボウ属)

別名：アメリカヤマゴボウ

高さ1~2 mほどの多年草で、秋になると赤紫色の複数の果実(液果)をつける。誤って根を食べると2時間程度で吐き気、嘔吐、下痢などの症状を起こす。キク科のモリアザミの根の醤油漬けや味噌漬けの製品が「ヤマゴボウ」という商品名で販売されていることがあるため、名前が似ているヨウシュヤマゴボウの根も食べられると勘違いされることがある。

上：ヨウシュヤマゴボウの根
下：ゴボウ



毒

キダチチョウセンアサガオ



食

オクラ



オクラ果実には種がたくさん詰まっているが、チョウセンアサガオ、キダチチョウセンアサガオのつぼみに種はない。



キダチチョウセンアサガオのつぼみ

オクラの実

毒

チョウセンアサガオのつぼみ

食

オクラの実



並べてみると見分けがつかないね。



チョウセンアサガオの花



キダチチョウセンアサガオの根



ゴボウ



※チョウセンアサガオとキダチチョウセンアサガオは、根をゴボウと間違えた食中毒が多いよ。

毒 チョウセンアサガオ

(ナス科チョウセンアサガオ属)

別名：曼陀羅華 (マンダラゲ)

高さ1～1.5 mほどに成長し、夏から秋にかけてロート状の花を上向きに咲かせる。

毒 キダチチョウセンアサガオ

(ナス科ブルグマンシア属；以前はチョウセンアサガオ属に含まれていたが、現在は別属とされている)

別名：エンジェルストランペット

園芸植物として栽培されており、一般家庭でもよく見かける。高さ2m以上にもなる中高木であり、下向きに黄色や橙、白、桃色などのロート状の花を咲かせる。

誤ってチョウセンアサガオやキダチチョウセンアサガオの根やつぼみを食べると30分程度で瞳孔散大、口渇、倦怠感、ふらつきや麻痺、意識混濁などの症状を起こす。

根をゴボウと間違えることが多いため、同じ場所や近くで栽培しないようにすること。

他に、つぼみをオクラ、菓をモロヘイヤ、種子をゴマと間違えた事例もある。

毒 ハシリドコロ (ナス科ハシリドコロ属)

チョウセンアサガオ、キダチチョウセンアサガオと同じ有毒成分を含み、誤って食べると似た症状を起こす。4～5月の山菜採りで、新芽をフキノトウと間違えることが多い。

毒 ハシリドコロ



食 フキの花茎



似ているからよくわからない時は採らないでね。



フキノトウは花蕾のため、中にはつぼみがたくさん詰まっている。

毒 バイケイソウ



葉脈が平行



食 タチギボウシ



主脈



バイケイソウは葉脈が並行だが、ギボウシ類は主脈から側脈が出ている。

毒 バイケイソウ、コバイケイソウ
(シュロソウ科シュロソウ属)

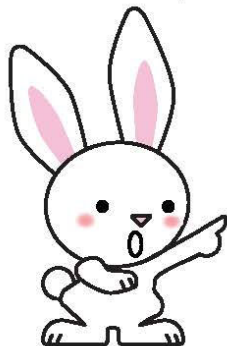
バイケイソウは日本各地の低地から高山帯の林内の湿地、コバイケイソウは本州中部以北の亜高山帯に生えている。
誤って食べると30分～1時間程度で吐き気、嘔吐、手足のしびれ、脱力感、血圧低下などの症状を起こす。
4～5月頃の山菜採りで、新芽をギボウシ類やギョウジャニンニクと間違えることが多い。

毒 バイケイソウ



食 ギョウジャニンニク

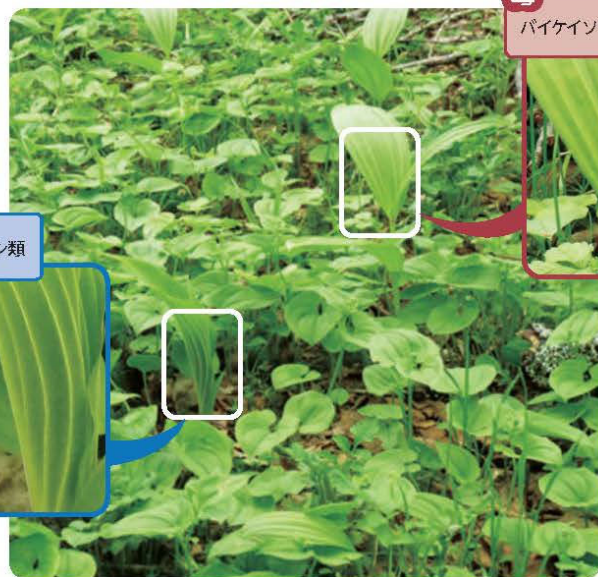
似ているけどよく見ると葉脈が違うよ。一つずつ確認してね。



食 ギボウシ類



毒 バイケイソウ



毒 オクトリカブト



食 ニリンソウ



ニリンソウは春に白い花を咲かせる。

毒 トリカブト (キンポウゲ科トリカブト属)

多くの野生種があり、夏から秋に紫色の兜状の花を咲かせる。誤って食べると30分以内に、特徴的な症状として口唇のしびれを感じ、次第に手足にも広がる。吐き気や嘔吐も起こす。重症になると呼吸不全で死亡することがある。4~5月の山菜採りで、若葉をニリンソウやモミジガサと間違えることが多い。



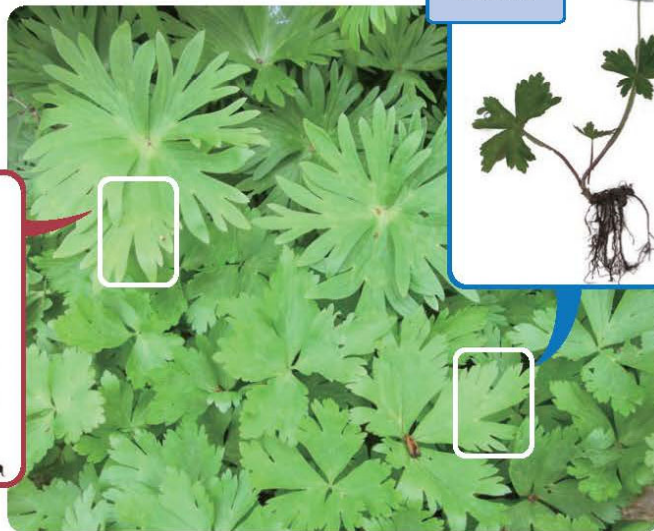
オクトリカブトの花



食 ニリンソウ



毒 トリカブト



＼気をつけて！／

有毒な植物に要注意

- ✓ 食べられる植物と間違いやすい有毒な植物があることを覚えておきましょう。
- ✓ 植物を採るときは食べられる種類のものか一つずつよく確認して、よくわからないときは、絶対に採らないようにしましょう。
- ✓ 確実に食べられる植物であると判断できないものは、人にあげないようにしましょう。
- ✓ 調理する前に、食べられる植物であるか、もう一度確認しましょう。
- ✓ 家庭菜園や畑で、園芸植物と野菜を近くで栽培しないようにしましょう。
- ✓ いつもと香りが違う、強い苦みやえぐみなど味がおかしいと感じた時は、すぐに食べるのをやめましょう。
- ✓ 食べて具合が悪くなった時は、すぐに医師の診察を受けましょう。
- ✓ 誤って食中毒になった場合に確認しやすくするために、採った植物の写真を撮っておきましょう。



参考資料

【厚生労働省】

自然毒のリスクプロフィール

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_jiryou/shokuhin/syokuchu/poison/index.html

【農林水産省】

知らない野草、山菜は採らない、食べない

https://www.maff.go.jp/j/syouan/nouan/rinsanbutsu/natural_toxins.html

【消費者庁】

家庭菜園等における有毒植物による食中毒に御注意ください

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

写真提供者：酒井英二、北海道立衛生研究所、姉帯正樹、南谷臣昭、木村圭介、登田美桜

監修：令和2年度厚生労働科学研究費補助金（食品の安全確保推進研究事業）

「植物性自然毒による食中毒対策の基盤整備のための研究（H30-食品-一般-008）」



