



埼玉県のマスコット
「コバトン」

有毒植物ご注意を！



有毒な野草を採取し、食べたことによる食中毒事件が、平成29年には全国で**34件**発生しています。




平成29年に全国で発生した有毒植物による主な食中毒事例

植物名	誤食例	患者数	死亡数
スイセン	初春～初夏にかけて、ニラ、ノビル、タマネギと間違えて、みそ汁や炒めものに使用した。	28	0
バイケイソウ	オオバギボウシ、ギョウジャニンニクと間違えて天ぷらにした。	2	0
ジャガイモ	親芋で発芽しなかったイモ、光に当たって皮が薄い黄緑～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の処理が十分でなかった。	30	0
クワズイモ	葉の姿がサトイモに類似している。根茎を食べて中毒になる他、汁液で皮膚がただれることがある。	2	0
イヌサフラン	葉をギボウシ、ギョウジャニンニク等と誤食する中毒が起こっている。80代女性が自ら摘んだものを食べ、中毒死している。	3	1



食用と判断できない植物は
採らない！ 食べない！
人にあげない（売らない）！

 野草を食べて体調が悪くなったら、すぐに医師の診察を！

食用と間違えやすい有毒植物の例



×スイセン

【症状】食後30分以内で悪心・おう吐・下痢・発汗・頭痛・昏睡・低体温 など

○ニラ

【マメ知識】
「リコリン」「タセチン」などの毒性成分を持っています。



×イヌサフラン

【症状】食後数時間でおう吐・下痢・皮膚の知覚減退・呼吸困難 など
重症の場合は死亡することもある

○行者ニンニク

【マメ知識】
「コルヒチン」などの毒性成分を持っています。



×トリカブト

【症状】食後10～20分以内でおう吐・下痢・麻痺 など

【マメ知識】
「アコニチン」などの毒性成分を持っています。塊根を加工し、弱毒化して漢方として使用されることもあります（強心・鎮痛作用等）。

○ニンソウ

（他にもモミジガサ、ゲンショウコなど）



×バイケイソウ

【症状】食後30分～1時間でおう吐・下痢・血圧低下 など
重症の場合は死亡することもある

○オオバギボウシ (ウルイ)

【マメ知識】
「プロトベラトリン」「ジェルピン」などの毒性成分を持っています。

(写真:厚生労働省「自然毒のリスクプロファイル」より)

《この情報の問い合わせ先》

埼玉県食品安全課特別監視担当

TEL 048-830-3618

FAX 048-830-4807