

《有毒植物の誤食に注意しましょう》

「山菜採り」のシーズンを迎えました。昨年県内では、山菜と間違えて有毒植物であるスイセンやバイケイソウを食べたことによる食中毒が3件（患者数 17 人）発生しています。山菜採りをする際には、以下の3つのポイントに注意しましょう。

●有毒植物による食中毒防止のポイント

◎よくわからない植物は、絶対に「採らない、食べない、売らない、人にあげない」
新芽や根だけで、種類を見分けることは困難です。

◎食べられる山菜の「特徴を完全に覚える」

専門家の指導等により、山菜の正しい知識及び類似する有毒植物との鑑別法をマスターしましょう。

◎身近な植物をむやみに食べない

身近な植物でも、スイセン、スズラン、フクジュソウ、レンゲツツジ、アジサイなど有毒成分を含むものがありますので、むやみに食べることはやめましょう。



写真はニラ（食用）とスイセン（毒）です。スイセンには有毒成分であるヒガンバナアルカロイドが含まれており、食後 30 分以内の短い時間で悪心、嘔吐、下痢等を起こします。

【スイセンとニラの見分け方】

「スイセン」の葉には臭いがありませんが、「ニラ」の葉にはニラ特有の臭いがあります。

●内容に関するご意見・お問い合わせ先

- ・長野県庁健康福祉部食品・生活衛生課
（電話 026-235-7155, FAX 026-232-7288, 電子メール shokusei@pref.nagano.lg.jp)
- ・最寄りの保健福祉事務所（保健所）食品衛生相談窓口