

令和5年7月13日

長野県PRキャラクター「アルクマ」
©長野県アルクマ



食品衛生O×クイズ ～ちょっと変わった食中毒～

第1問 ジャガイモを食べて食中毒になることがある。



第2問 苦みの強いユウガオを食べて食中毒になることがある。

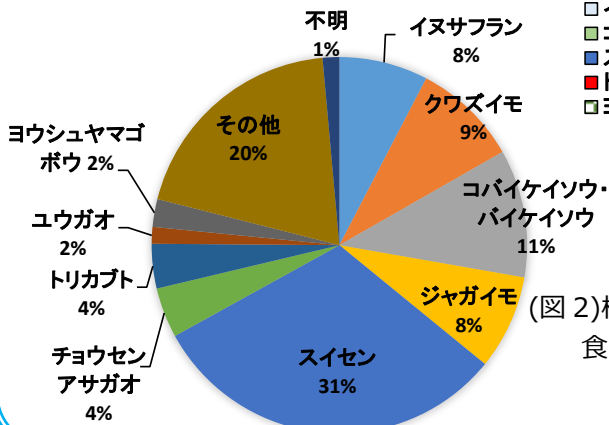
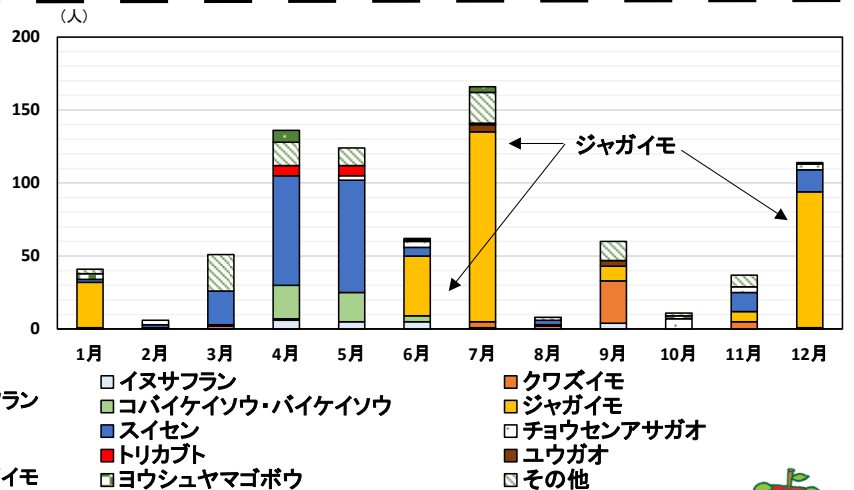
第3問 食用の「ニラ」と毒性の強い「スイセン」を間違えて食べる
ことによる食中毒が多く発生している。



第4問 有毒植物を山菜などと間違えて食べて、死亡する
ことはない。



(図1) 植物性自然毒(キノコを除く)による
食中毒月別患者数・原因植物の内訳
(平成25年～令和4年累計)



(図2) 植物性自然毒(キノコを除く)による
食中毒原因食品の内訳
(平成25年～令和4年累計)

ヒント



▶ 第1問「○」

ジャガイモを喫食したことによる食中毒が発生！



- ジャガイモの芽(芽とその芽の根元)や、皮(特に光が当たって緑色になった部分)には、天然毒素であるソラニンやチャコニンが多く含まれているので、これらの部分を十分取り除くことが大切です。



芽が出たジャガイモ



緑色に変わったジャガイモ(左)と色の変わっていないジャガイモ(右)
【写真引用：農林水産省】

<https://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/foodpoisoning/naturaltoxin/potato.html>

▶ 第2問「○」

強い苦味のあるウリ科植物にはご注意ください！



- 観賞用ウリ科植物には、苦味成分のククルビタシン類が含まれており、これを多量に摂取すると、腹痛や下痢などの食中毒を起こすことが知られています。ごくまれに大変苦みの強いユウガオがあり、苦味が強すぎる場合は、食べないようにしましょう。

▶ 第3問「○」

「スイセン」を「ニラ」と間違える食中毒多発！

- ニラを採る時、においも確認しましょう。ニラの葉は特有のにおいがありますが、スイセンはにおいがありません。
- ニラなど食用にする植物と、スイセンを近くに植えないようにしましょう。



ニラ

スイセン

【写真引用：消費者庁 News Release】

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

▶ 第4問「×」



- 有毒植物による食中毒で、死者も発生しています。

イヌサフラン



中毒症状
嘔吐(おうと)、下痢、皮膚の知覚減退、呼吸困難。
重症の場合は死亡することもあります。

間違えやすい植物
《葉》 ギョウジャニンニク・ギボウシ
《球根》 ジャガイモ・タマネギ など

グロリオサ



中毒症状
口腔・咽頭灼熱感、発熱、嘔吐(おうと)、下痢、背部疼痛などを発症し、臓器の機能不全などで、死亡することもあります。

間違えやすい植物
《根》 ヤマイモ

【写真引用：厚生労働省】

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

●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