

ぐんま食の安全情報

食の安全に関する情報を食の安全情報通信員のみなさんを通じてお届けする情報紙です。

Vol.128

2016年10月発行

編集発行

群馬県 食品・生活衛生課

今回のテーマ 有毒植物・毒きのこによる食中毒にご注意ください！！

実りの秋になりました。家庭菜園で手塩にかけて育てた野菜を収穫したり、好天のもと、山菜採りやきのこ狩りに出かけることを楽しみにしている方も多いことでしょう。

しかし、毎年この時期になると、毒があって食べられない種類の有毒植物や毒きのこを間違って食べてしまい、食中毒となる事例が発生します。

今回は、植物性自然毒についての情報を届けします。

◆◆◆有毒植物について◆◆◆

平成27年は、山菜採りや家庭菜園等で誤って有毒植物を採取し、食べたことにより、全国で42名の方が食中毒になりました。このうち4名の方が亡くなり、過去10年間で死者数が最多となりました。春先に多い食中毒ですが、山菜採りに行くこの時期にも発生しています。

食用と間違いややすい有毒植物



【患者数が多い有毒植物】

	スイセン	バイケイソウ	チョウセンアサガオ
写真			
間違いややすい食用植物	ニラ、ノビルなど	オオバギボウシなど	ゴボウ、オクラなど
症状	吐き気、嘔吐、頭痛など	嘔吐、下痢、手足のしびれなど	口の渇き、瞳孔散大、意識混濁など

(厚生労働省HPより)

【死亡者数が多い有毒植物】

	トリカブト	イヌサフラン	グロリオサ
写真			
間違いややすい食用植物	ニリンソウなど	ギョウジャニンニクなど	ヤマノイモ
症状	口唇や舌、手足のしびれ、嘔吐など	嘔吐、下痢、皮膚の知覚減退など	口腔・咽頭灼熱感、発熱、嘔吐など

(厚生労働省HPより)

有毒植物を食用と間違えないために



- 家庭菜園では、食用の植物と観賞用の植物は分けて植えるようにしましょう。
- 家庭菜園に、植えた覚えのない植物が生えていたら、食べないようにしましょう。
- 山菜採りをするときは、食べられる植物と有毒植物がとても近い場所に生えていることがあるので、一本一本よく確認しましょう。
- 食べられると確信できる植物以外は、絶対に食べないで下さい。**

◆◆◆毒きのこについて◆◆◆

食用と間違いやすい毒きのこ

日本には存在するきのこの種類は4,000～5,000種類といわれていますが、正確にはわかっていないません。

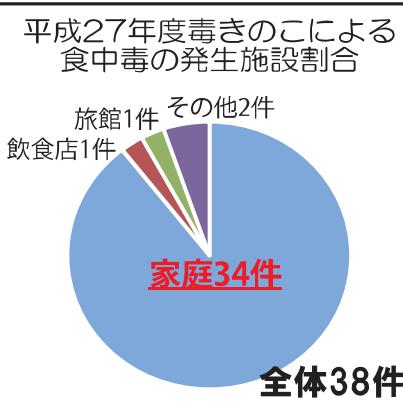
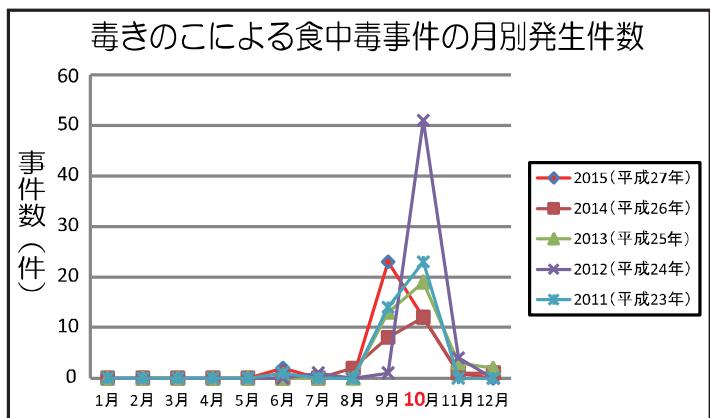
その中で、食中毒の原因となることが多いのは、ツキヨタケとクサウラベニタケです。上位5種類は、下記のとおりです。

(厚生労働省HPより ※食中毒件数は平成18～27年度合計)

	ツキヨタケ	クサウラベニタケ	ドクササコ	カキシメジ	ニガクリタケ
写真					
間違いやすい食用きのこ	柄の断面には、黒いシミがあるものが多い。	柄は細く華奢なものが多い。 ひだが薄紅色。	傘の中央部がくぼんで縁が内側に巻いている。	葉や木くずなどが付着していることが多い。	傘がレモン色から茶色のものがある。
食中毒件数	206件	87件	14件	10件	4件
症状	嘔吐、下痢、腹痛など ※死亡例あり	嘔吐、下痢、腹痛、発汗など	激痛を伴う顔や手足の腫れ	頭痛、嘔吐、下痢、腹痛など	強い腹痛、激しい嘔吐、下痢、悪寒など ※死亡例あり

きのこの鑑定は容易ではなく、採取歴が長い方でも正確に鑑別できないこともあります。

食べられると確信できるきのこ以外は、絶対に食べないで下さい。



食用の植物やきのこと確実に判断できないものは、

絶対に

採らない！食べない！売らない！人にあげない！



野草や野生のきのこを食べて体調が悪くなったら、すぐに医師の診察を受けてください。



御意見・御感想
お問い合わせは
こちらへ

〒371-8570 前橋市大手町1-1-1

群馬県健康福祉部 食品・生活衛生課 食品安全推進室

TEL: 027-226-2424 FAX: 027-221-3292

電子メール: shokuseika@pref.gunma.lg.jp