

有毒植物による食中毒

「有毒植物」による食中毒といわれても現実味がないかもしれません。しかし、平成23年～令和2年の10年間で14人もの方が「有毒植物」を食べて亡くなっていると聞くとびっくりしませんか？この期間には亡くならず済んだものの、約800人の人が「有毒植物」で食中毒になっています。今回は事故の多い事例を中心に、身近な「有毒植物」を紹介します。

●過去10年間の有毒植物による食中毒発生状況(平成23年～令和2年)

食べた有毒植物名	間違えやすい食用植物の例	患者/死亡者数(人)
スイセン	ニラ、ノビル、タマネギ	207 / 1
ジャガイモ	※	285 / 0
チョウセンアサガオ	ゴボウ、オクラ、モロヘイヤ、アシオタバ	36 / 0
バイケイソウ	オオバビボウシ、ギョウジャニンニク	40 / 0
クワズイモ	サトイモ	40 / 0
イヌサフラン	ギボウシ、ギョウジャニンニク、ジャガイモ、タマネギ	24 / 10
その他	サトイモ、ヒョウタン、カラシなど	161 / 3

表:食と健康2022.3月号より抜粋

※親芋で発芽しなかったイモ、光にあたって皮が緑色になったイモの表面部分、イモの芽や付け根部分を食した。

間違えやすい「有毒植物」については、各行政等のWebサイトで詳しく紹介されています。



「有毒植物による食中毒に注意しましょう」厚生労働省



「野菜・山菜とそれに似た有毒植物」農林水産省

●「有毒植物」による食中毒予防のポイント

- ・良くわからない植物は絶対に「採らない」「食べない」「人にあげない」こと
- ・専門家の指導で、「有毒植物」の正しい知識と見分け方を習得すること
- ・「中毒だ」と思ったら、直ぐに医師の診断を受けること。また、食べたものが残っていたら、受診の際に持参すること
(食と健康2022.3月号より)

「天然」「自然」というと安全なイメージがありますが、決してそうではありません。添加物や農薬は、リスク管理の仕組みの中で一定の安全レベルが保たれていますが、有毒植物から身を守ることができるのは自分自身です。

東海コープ
ホームページに
「おいしくって、
安全なおはなし」の
バックナンバーが
あります。



2023年
3月3週
(11号)

東海コープからの
おいしくって、
安全なおはなし

