

公開日 2022年5月27日（金）

有毒植物による食中毒に注意しましょう！！

令和4年5月に、旭川市内において有毒植物であるスイセンをニラと誤って喫食したことによる食中毒が発生しました。

スイセン（ヒガンバナ科スイセン属）は、春先に白色や黄色の花を咲かせる多年草で、誤って食べると30分以内に吐き気、嘔吐、下痢などの症状を起こします。葉をニラと間違えることが多く、春先に誤食による食中毒が発生することがあります。

また、スイセンには、大きな球根（鱗茎）があり、タマネギと間違えることもあります。

スイセンに含まれる有毒成分は、リコリン、ガラントミン、タゼチンなどで、全ての部分に有毒成分が含まれますが、特に球根（鱗茎）に毒性分が多いとされています。



スイセン
（有毒）

ニラ

食中毒予防のためには

- ・食べられる植物かどうか判断が付かない植物は採らないようにしましょう。
- ・家庭菜園や畑などで野菜と観賞植物を一緒に栽培するのはやめましょう。
- ・山菜などに混ざって有毒植物が生えていることがあります。採取する前、食べる前には、1本1本よく確認しましょう。
- ・確実に食べられる植物であると判断できないものは、人に譲らないようにしましょう。
- ・いつもと香りや味がちがうと感じた時は、すぐに食べるのをやめましょう。
- ・食べて異常を感じたときは、すぐに医師の診察を受けましょう。

旭川市保健所衛生検査課

電話 0166-26-1111

（内線2973, 2974）