

事故を防ぐために

- 植物には有毒成分を含むものも多く存在するので、食用と正確に判断できない植物は食べないようにしましょう。
- 食用の植物と観賞用の植物を庭に植えるときなどは、場所をはっきり分けて植えましょう。また、球根を土に植えるときは、

掘り起こさないよう工夫が必要です。

- 球根などの保管は、袋等に名前を明記し、乳幼児の手が届かないところに。また、食べ物と間違えることがあるので置き場所にも注意しましょう。



業界への要望

消費者が有毒成分を含む球根や苗などの取り扱いを誤らないよう、販売に際して口頭で注意したり注意表示を徹底する等の要望を業界団体にしたところ、イヌサフラン（コルチカム）の球根のパッケージに「口にしない」「食用禁止」等の表示がされているものも見かけられるようになりました。利用の際にはこれらの注意表示を必ずみるようにしてください。

- 本内容は、独立行政法人国民生活センターホームページ内の「くらしの危険」コーナーにてダウンロードできます。
<http://www.kokusen.go.jp/kiiken/index.html>

- 本内容の詳細は、独立行政法人国民生活センターホームページに掲載しています。
<http://www.kokusen.go.jp/>

「くらしの危険」は、全国の消費生活センター、協力病院等から収集した情報をもとに、被害や事故の未然防止・拡大防止のために作られています。
特定の商品・サービス等を推奨するものではありません。
商品やサービス、設備によって起きた事故の情報を最寄りの消費生活センターにお寄せください。
無断転載はお断りいたします。



独立行政法人

国民生活センター

〒108-8602 東京都港区高輪 3-13-22 TEL.03(3443)1208 ● 2009年3月発行

くらしの危険 Number 288

観賞用の有毒植物に注意

野や山に若葉が芽吹く春、山菜や野草の採取も楽しみのひとつです。一方で、食用の山菜を採取したつもりがよく似た有毒植物を採ってしまい、中毒を起こしてしまう例があります。観賞用の植物にも有毒のものがあありますが、外観が山菜と似ていて食べてしまう事故例もあります。食用の山菜に似た有毒植物に注意しましょう。



イヌサフランの毒に注意

ユリ科の植物であるイヌサフラン（学名 *Colchicum autumnale* L）は、園芸店等ではコルチカムという名前で球根が売られています。7～9月頃に日当たりのいいところに植えると、8月～11月頃に花が咲きます。花が枯れた球根は地中で養分をとり、1～2月頃に葉を出し、6月頃にはその葉が枯れて球根の状態に

なります。

イヌサフランは土や水がなくても花が咲くなどで、ユニークな観賞植物として注目されています。

しかし、コルヒチンという有毒成分が含まれているうえ、葉や球根が食用の野草等に似ているため誤食事故が起きています。

こんな事故が起きています

ケース 1

ペットの犬が庭に植えていた球根を食べてしまい、

血を吐いて死亡した。球根の毒が原因のようだが、危険表示などがなかった。

(2008年1月 福岡県)



ケース 2

嘔吐、下痢の食中毒症状を呈する患者を治療した。

患者は自分で採取した野草を食べたといっている。

調査の結果、道端で採取した野草（イヌサフラン）を食用のギョウジャニンニクと誤食したための、植物性自然毒による食中毒と断定した。

(2007年5月 岩手県)

岩手県保健福祉部保健衛生課の公表資料より)

ケース 3

毒草イヌサフランによる食中毒と考えられる

患者1人が死亡した。調査の結果、

ギョウジャニンニクと一緒にイヌサフランを採取し、調理して食べたところ、下痢、嘔吐、腹痛等の食中毒症状を呈し、血圧低下、多臓器不全により死亡したことが判明した。

(2007年4月 新潟県)

長岡地域振興局健康福祉環境部の

報道資料より)



ケース 4

イヌサフランを誤食した中毒事故が発生した。

患者宅にはイヌサフランに隣接してユリ科のアマドコロが植えられていた。

アマドコロは多年草で、若芽及び根茎が山菜として食用にされる。

この両種を隣接して植えていたことが、誤食事故に繋がった。

(2004年5月 北海道 北海道立衛生研究所 道衛研所報より)

イヌサフランは葉がギョウジャニンニクと、また、球根がジャガイモやニンニクと似ているので誤食に注意

観賞用のイヌサフランの芽吹いた葉が食用（山菜）のギョウジャニンニクに似ていることから、誤って採取して食べてしまったための事故が起きています。生で食べるならギョウジャニンニクは独特においがありますが、調理するにおいが分かりにくくなるため区別が付きにくくなります。一方で、土産物店で購入したイヌサフランの球根をジャガイモと間違えて食べた例もあります。

いずれにしても、有毒成分が存在し、誤食した場合に重篤な事態が発生するおそれがあることが消費者に十分に知らされていないことに問題があります。



他にも食用と似ている毒草があります

他にもフキノトウとハシリドコロ、ニラとスイセンなど食用の野草等と間違いやすい毒草はいくつかあります。東京都薬用植物園の「山菜と間違いやすい有毒植物の見分け方 (<http://www.tokyo-eiken.go.jp/plant/yudoku-top.html>)」等を参考にしてください。

また、2008年6月に料理の飾りとして出されたアジサイの葉を食べて食中毒になった事例もあります。厚労省の「食中毒・食品監視関連情報 (<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/index.html>)」も参考にしてください。

