

家庭菜園・野草採り 有毒植物と混同に ご注意

山菜狩りなどで誤って有毒な野草を採取し、食べたことにより、食中毒が発生しています。

⚠ 有毒植物による食中毒で、**死者も発生**しています。
食用の野草と確実に判断できない植物は

絶対に

採らない！ 食べない！

売らない！ 人にあげない！

◎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。
◎山菜に混じって有毒植物が生えていることがあります。山菜狩りなどをするときは、一本一本よく確認して採り、調理前にもう一度確認しましょう。

スイセンとニラとの混同に注意

スイセン

スイセンとニラとの区別は、臭い。
ニラは独特な臭いがします。



ニラ(食用)

過去 10 年間の有毒植物による食中毒発生状況

厚生労働省統計等 (平成 20 年～29 年)

植物名	間違えやすい植物	事件数	死亡数
スイセン	ニラ、ノビル、タマネギ	47	1
バイケイソウ	オオバギボウシ、ギョウジャニンニク	20	0
チョウセンアサガオ	ゴボウ、オクラ、モロヘイヤ、アシタバ、ゴマ	17	0
ジャガイモ	※光に当たって皮がうすい黄緑～緑色になったイモの表面の部分、芽が出てきたイモの芽及び付け根部分などは食べない。	20	0
クワズイモ	サトイモ	14	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	12	6
トリカブト	ニリンソウ、モミジガサ	9	3
コバイケイソウ	オオバギボウシ、ギョウジャニンニク	5	0
ヨウシュヤマゴボウ	ヤマゴボウ	4	0
ハシドコロ	フキノトウ、ギボウジ	4	0
観賞用ヒヨウタン	ヒヨウタン	3	0
アジサイ	※アジサイの葉や花が料理の飾りに使われる場合があり、要注意	3	0
ドクゼリ	セリ	2	0
スノーフレーク	ニラ	2	0
その他・不明		26	0
合計		188	10