

植物を食べるその前に・・・。～植物を原因とする食中毒～

・はじめに

私たちは普段の生活で、多くの植物を食べています。最近、野生の植物を採取し食べることや、園芸植物を自分で栽培し食べることが、雑誌やテレビで紹介されています。しかし、そうした植物には市販の野菜や果物にはない危険が潜んでいます。2014年度4月に全国各地で有毒植物による食中毒が多く発生したため、厚生労働省が注意を呼びかけました¹⁾。厚生労働省のデータベースから2014年4月から2015年1月までの植物（キノコを除く）による食中毒事例を抜き出し、表にまとめました。

・野草による食中毒事例

野草による食中毒のほとんどが誤食によるもので、食べられる野草と間違えて毒草を採り、自分で調理して食べた事例です。しかし、そうでない事例もありました。表のmamungusaを原因とする事例では、山形県産のオオバギボウシに毒草のmamungusaが混入して流通し、山形県外で食中毒が発生しました。

・ジャガイモの食中毒事例

園芸植物でも食中毒が起こることがあります。ジャガイモは未熟なものや、光に当たり緑色になったもの、芽の部分にソラニンやチャコニンと呼ばれる毒があります。表の福井県の事例では、小学校の授業で収穫したジャガイモを光の当たる窓際に保管したことで、毒成分が増えたことが原因だと言われています。身近な園芸植物でも、栽培や保存の段階で毒を持つようになることがあるのです。

・沖縄県内でも発生しています！

植物による食中毒はこれまでに、沖縄県でも発生しており、当研究所でも注意を呼び掛けてきました。

2005年には有毒なチョウセンアサガオに接ぎ木したナスを食べ、チョウセンアサガオの毒成分であるスコポラミンによる中毒が発生しました²⁾。また、これまでに強い苦みのあるヘチマやユウガオを食べて腹痛や下痢を起こしたという相談が、たびたび当研究所に寄せられています。これらの事例は下痢を起こすほどの多量のククルピタシンを含むウリ類を食べたことが原因でした³⁾。

・最後に

近年、流通の発達により沖縄県内の店頭でも見慣れない野草を見かけることがあります。あまり食べたことがない野生の植物や、自分で栽培した植物を食べるときは、食べ方をよく調べる、わからなければ食べないなど、注意することが大切です。また、園芸植物でも食用として育てる際は栽培方法をよく調べ、観賞用の植物と間違えて食べてしまわないように、あらかじめ離れたところに植えましょう。

【衛生科学班】

◎参考

- 1) 厚生労働省 緊急情報 [有毒植物による食中毒に注意しましょう](#)
- 2) 衛環研ニュース第13号（2007年2月） [チョウセンアサガオに接ぎ木したナスによる食中毒](#)
- 3) 衛環研ニュース第20号（2010年6月） [ゴーヤーより苦いヘチマやユウガオにご注意！](#)

表 2014年4月から2015年1月までに全国で発生した植物（キノコを除く）による食中毒

日付	原因植物	発生地	件数	要因
4月、5月、11月	スイセン	茨城県、岐阜県、山形県、島根県、愛知県	5件	ニラと間違えた
4月、5月	バイケイソウ	静岡県、石川県、福島県、広島県、富山県	5件	野外で採取された植物が毒とは知らずに食べた
7月、12月、1月	ジャガイモ	福井県、石川県、北海道、奈良県	4件	ソラニン類を含むジャガイモを食べた
4月	スノーフレーク	愛知県、兵庫県、広島県	3件	ニラと間違えた
4月	ヒメザゼンソウ	新潟県	1件	オオバギボウシと間違えた
5月	mamungusa	東京都	1件	山形県産オオバギボウシのバックに毒草が混入
5月	チョウセンアサガオ	青森県	1件	ゴボウと間違えた
7月	ヒョウタン	奈良県、大阪府	1件	観賞用ヒョウタンを食用と表示し販売、栽培して食べた
9月	イヌサフラン	静岡県	1件	ギョウジャニンニクと間違えた
9月	ズッキーニ	岡山県	1件	ウリ類に稀に含まれるククルピタシン類による中毒
10月	ヨウシュヤマゴボウ	東京都	1件	野外で採取された植物が毒とは知らずに食べた
11月	クワズイモ	佐賀県	1件	サトイモまたは田芋と間違えた
11月	不明	神奈川県	1件	ゴボウと間違えた

（厚生労働省データベースより）