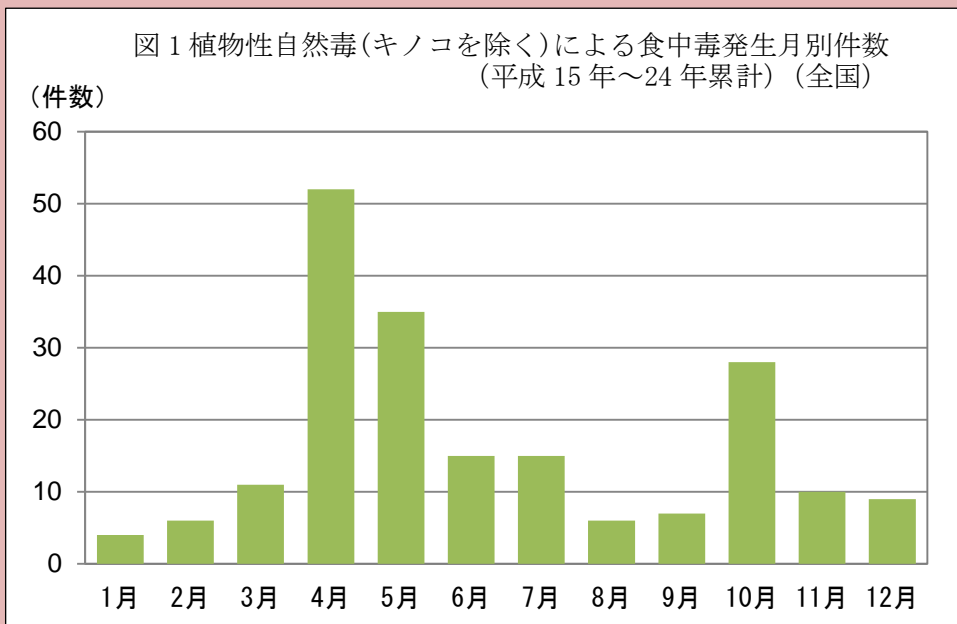


植物性自然毒による食中毒をご存じですか？

(キノコを除く)

食中毒には、細菌やウイルス等の微生物によるもの以外に、自然毒による食中毒があります。厚生労働省の食中毒統計資料によると自然毒はトリカブトやキノコなどの植物性自然毒によるものと、ふぐなどの魚介類の動物性自然毒に大別され、どちらも重篤な症状を呈すものや死に至るものもあり、食品衛生上重要となっています。

春に注意！

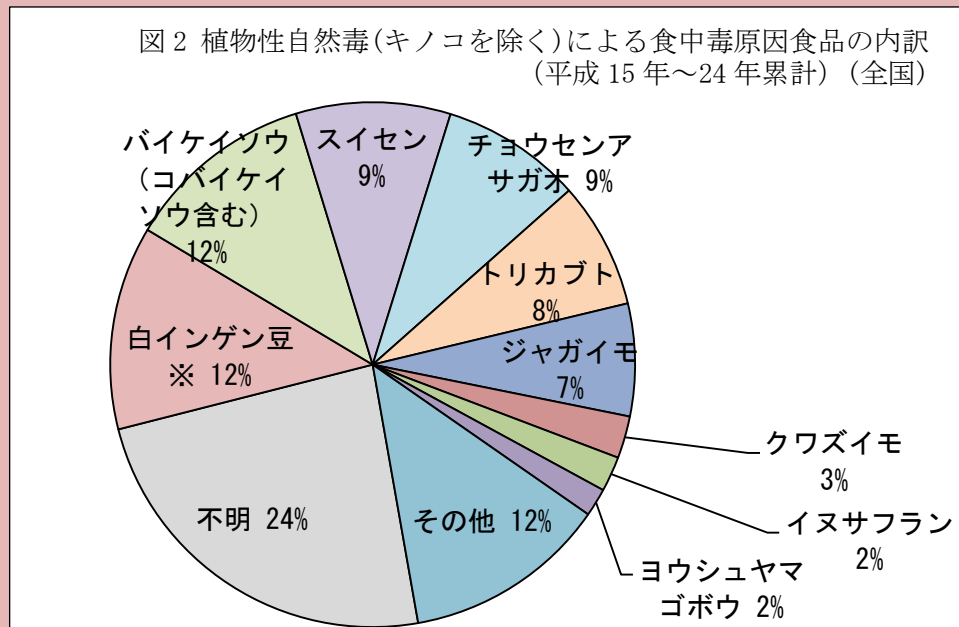


毎年春になると、植物性自然毒(キノコを除く)による食中毒が多く報告されます(図1)。

山菜と間違えて毒のある野草(トリカブト、バイケイソウなど)を食べたことが原因となっています(図2)。

スイセン、チョウセンアサガオ等の園芸植物は、庭に植えられている食用植物(ニラ、ゴボウなど)と誤認して食べてしまうことがあります。(写真1)

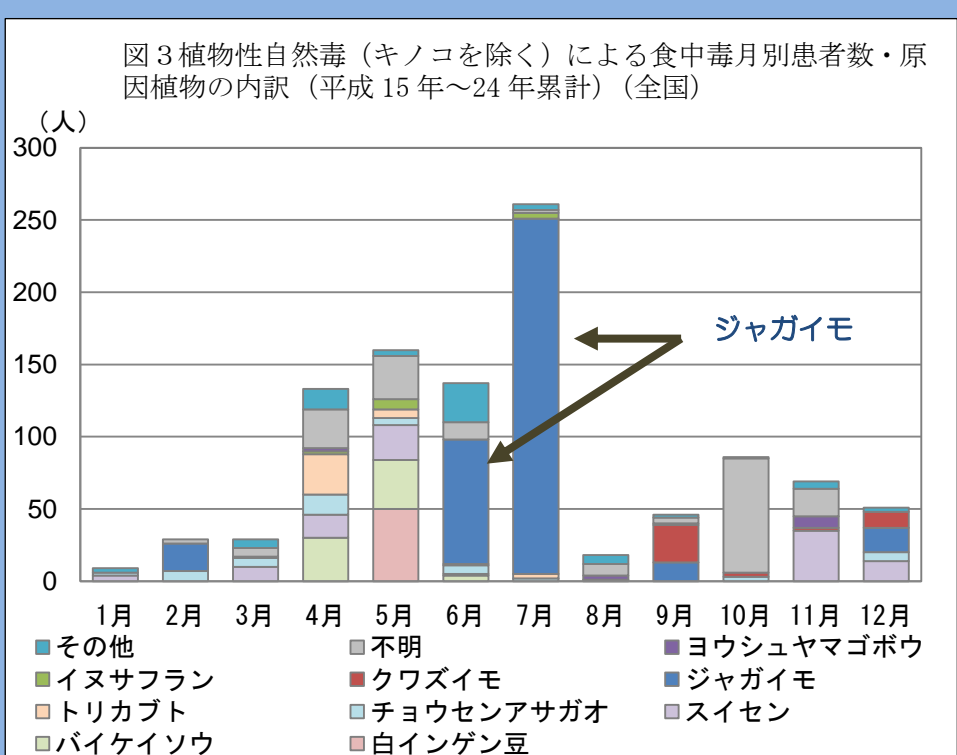
写真1 スイセンとニラ



(厚生労働省 食中毒統計資料より作成)

※白インゲン豆：平成18年にTV番組で紹介された調理法により調理された白インゲン豆を摂取した事例によるもの

ジャガイモによる食中毒



患者数では、6月・7月のジャガイモが原因によるものが目立ちます(図3)。その多くは学校等で栽培したジャガイモが原因でした。

ジャガイモの芽に毒があることはよく知られていますが、成熟する前に収穫したり、日光が当たって表面が緑化(写真2)した場合も、有毒物質(ソラニン)の含有量が多いので注意が必要です。

写真2 日光が当たって表面が緑化したジャガイモ



(厚生労働省 食中毒統計資料より作成)

参考: 身近な食材を安全においしく食べるために—ジャガイモによる食中毒防止に向けて—衛研ニュース No. 138 (http://www.eiken.pref.kanagawa.jp/005_databox/0504_jouhou/0601_eiken_news/files/100601_news138.htm#1)
 きれいな花にも毒がある—植物による食中毒が起きています—衛研ニュース No. 130 (http://www.eiken.pref.kanagawa.jp/005_databox/0504_jouhou/0601_eiken_news/files/090301_news130.htm)
 有毒植物による食中毒に注意しましょう (厚生労働省ホームページ)