

# 1 植物性自然毒による食中毒について

平成19年度 安全情報

所 属 食品監視課食中毒調査係

項目	内容
テーマ	植物性自然毒による食中毒について
調査目的や背景	毎年、植物性自然毒による食中毒は全国各地で発生している。これまでの例では山野において野草を採取し喫食したことによる事故がほとんどであったが、ここ数年、自宅付近に生育していた植物による食中毒が多発しており、死者も発生している。
発生状況	事例の多くは自宅等において食用の植物を栽培しており、観賞用として栽培していた有毒植物を食用の植物と一緒に又は食用植物と誤認して採取し喫食している。
対象業種	一般都民
今後の取組みの方向性	都民に情報提供（観賞用植物の中には毒成分を含有するものもあることを周知する必要がある。）
添付資料	○食中毒事例 イヌサフラン、スイセン、カロライナジャスミン、チョウセンアサガオ、バイケイソウ、ヨウシュヤマゴボウ ○平成18年全国食中毒発生状況（植物性自然毒）

## スイセンによる食中毒が発生しました

平成 19 年 4 月 25 日

上越地域振興局健康福祉環境部

発生概要	平成19年4月25日午前11時頃、上越地域振興局管内の医療機関の医師から、「スイセン」による食中毒と考えられる患者1人を診察した旨、上越地域振興局健康福祉環境部に届出があった。 当部が調査したところ、患者家族が4月25日午前7時頃、自宅敷地内で「スイセン」を「ニラ」と間違えて採取し、朝食に炒め物とみそ汁にして家族3人で食べたところ、全員が食後30分頃から嘔吐、下痢等の食中毒症状を呈していたことが判明した。自宅敷地内には「スイセン」と「ニラ」が栽培されており、「スイセン」の誤食による食中毒と断定した。 なお、患者は回復している。	
患者の状況	摂食者数	3人
	患者数	3人(男性1人、女性2人、30代~60代)
	治療を受けた者	1人(上越地域振興局管内の医療機関)
	入院した者	0人
	死亡した者	0人
	症状	おう吐、下痢
原因食事	スイセンを含む「みそ汁」と「炒め物」	
病因物質	植物性自然毒(リコリン)	

## 備考

この記載事項に関する問い合わせ先  
上越地域振興局健康福祉環境部  
直通 025-524-6135

## ■平成19年新潟県内食中毒発生状況(※本日発表分を含む)

	発生件数	患者数
4月25日現在	11件	376人
昨年同期	9件	179人

## ■上記のうち、毒草によるもの(※本日発表分を含む)

	発生件数	患者数
4月25日現在	2件	5人
昨年同期	0件	0人

## スイセン(ヒガンバナ科スイセン属)について

- ・全体にリコリンというアルカロイドを含み、摂食によりおう吐・下痢等の中毒症状を起こします。
- ・ニラ・アサツキ・ノビルと間違えやすい。

有毒成分：リコリン

中毒症状：おう吐・下痢・低血圧・頻脈・中枢神経麻痺

## 有毒植物による食中毒に注意しましょう

- ・種類の判定ができない植物は、「採らない」「食べない」「人にあげない」
- ・山菜と有毒植物が混生することがあるので、よく確認して採るようにし、調理前にもう一度確認しましょう。

本日の報道対応は午後 7時までとさせていただきます。

## 毒草イヌサフランによる食中毒が発生し、1人死亡しました

平成 19 年 4 月 16 日

長岡地域振興局健康福祉環境部

発生概要	平成 19 年 4 月 16 日 16 時 45 分頃、長岡地域振興局管内の医療機関の医師から、「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 16 日 16 時 15 分死亡した」旨、長岡地域振興局健康福祉環境部に届出があった。 当部が調査したところ、4 月 12 日、当部管内の妻実家でギョウジャニンニクと一緒に誤ってイヌサフランを採取し、13 日 21 時 30 分頃、「炒め物」と「お浸し」にして、夫と妻 2 人で食べたところ、14 日 0 時頃から下痢、おう吐、腹痛等の食中毒症状を呈し、夫はその後血圧低下、多臓器不全により死亡したことが判明した。 診察した医師から、患者本人が死亡する前に凶鑑で確認したこと、医師がイヌサフランによる食中毒と診断したことから、イヌサフランによる食中毒と断定した。	
患者の状況	摂食者数	2 人
	患者数	2 人(男性 1 人、女性 1 人、いずれも自営業、50 代)
	治療を受けた者	2 人 (長岡地域振興局管内の医療機関)
	入院した者	1 人
	死亡した者	1 人
症状	下痢、おう吐、腹痛、血圧低下、多臓器不全	
原因食事	イヌサフランを含む「炒め物」と「お浸し」	
病因物質	コルヒチン	

## 備考

この記載事項に関する問い合わせ先  
長岡地域振興局健康福祉環境部  
直通 0258-33-4936

## 平成 19 年新潟県内食中毒発生状況( 本日発表分を含む)

	発生件数	患者数
4 月 16 日 現在	9 件	341 人
昨 年 同 期	8 件	176 人

## 上記のうち、毒草によるもの( 本日発表分を含む)

	発生件数	患者数
4 月 16 日 現在	1 件	2 人
昨 年 同 期	0 件	0 人

## イヌサフラン(ユリ科)について

- ・全草に有毒成分コルヒチンを含み、喫食するとおう吐、下痢、皮膚の知覚減退、呼吸困難を起こし、重篤の場合は死亡することもある。
- ・ギョウジャニンニクと似た葉を付けるため、間違えやすい。

## 有毒植物による食中毒に注意しましょう

- ・種類の判定ができない植物は、「採らない」「食べない」「人にあげない」
- ・山菜と有毒植物が混生することがあるので、よく確認して採るようにし、調理前にもう一度確認しましょう。

本日の報道対応は午後 11 時までとさせていただきます。

平成18年全国食中毒発生状況(植物性自然毒;厚生労働省食中毒統計より)

No.	発病年月日	原因食品名	摂取場所名	病因物質名	患者総数	摂食者総数	死者総数	発生要因
1	4/27	ヨウシュヤマゴボウ	家庭	植物性自然毒	2	2	0	
2	8/5	ヨウシュヤマゴボウ	家庭	植物性自然毒	3	3	0	
3	11/4	アメリカヤマゴボウ	家庭		7	7	0	
4	5/11	カロライナジャスミンの花	家庭	カロライナジャスミンの有毒成分(ゲルセミン、ゲルセミン、センペルピリン)	2	2	0	有毒植物を誤食:カロライナジャスミン(マチン科)の花をジャスミン(モクセイ科)と間違え、お茶にして飲用した。
5	11/25	キンピラゴボウ	家庭	チョウセンアサガオの根	5	5	0	
6	8/29	グロリオサ(キツネユリ)の球根	家庭	コルヒチン	1	1	1	ヤマイモを採取した際、グロリオサの球根を誤って一緒に採取し、すりおろして食べたため。
7	3/6	コダチチョウセンアサガオ	家庭	アトロピン系アルカロイド	2	2	0	
8	3/27	スイセン	老人ホーム	植物性自然毒	5	10	0	
9	5/15	スイセン	事業場-寄宿舎	リコリン	9	9	0	ニラと誤食
10	5/24	スイセン	家庭	リコリン	2	2	0	ニラと誤食
11	6/2	スイセンの油炒め	家庭	リコリン	1	1	0	
12	11/23	その他	家庭	アトロピン・スコポラミン	5	5	0	
13	6/29	その他(タマスタレ)	小学校	植物性自然毒	15	18	0	
14	4/29	チョウセンアサガオの根を含むキンピラゴボウ	家庭	アトロピン及びスコポラミン	3	4	0	観賞用に植えていたチョウセンアサガオの根をゴボウと間違えきんぴらに調理し、食してしまったため。
15	5/15	ナス入リスバゲティミートソース	家庭	スコポラミン、アトロピン	2	2	0	チョウセンアサガオを台木にしてナスを接ぎ木したことにより病因物質であるアトロピン、スコポラミンが移行したナスを喫食したことによる。
16	5/3	バイケイソウ	飲食店	植物性自然毒(アルカロイド)(推定)	5	5	0	食用のオオバキボウシと間違えて採取・提供した。

No.	発病年月日	原因食品名	摂取場所名	病因物質名	患者総数	摂食者総数	死者総数	発生要因
17	4/22	バイケイソウのおひたし	家庭	ペラトルムアルカロイド	2	2	0	バイケイソウを食用のオオバギボウシと誤認したことによる食中毒
18	4/9	バイケイソウの天ぷら	家庭	バイケイソウ	5	5	0	
19	4/15	バイケイソウ類(推定)	家庭	植物性自然毒	4	6	0	オオバギボウシ(ウルイ)と間違えてバイケイソウ類を採取し、おひたしにして摂食した。また、当該野草のゆで汁でゆでたほうれんそうを摂食し
20	6/4	みそ汁	家庭	バイケイソウ	2	2	0	
21	4/23	野草の酢みそ和え	事業所	植物性自然毒(バイケイソウまたはコバイケイソウ)	6	6	0	野草の誤食
22	5/24	有毒山野草(推定 トリカブト)	家庭		2	2	0	
23	4/4	料理教室で調理した食事	家庭	トリカブト	6	6	0	
24	10/9	ツキヨタケのみそ汁、ツキヨタケの炒め物	家庭	イルージンS	6	6	0	
25	10/22	ツキヨタケの油炒め	家庭	イルージンS	2	2	0	
26	10/22	ツキヨタケの油炒め	家庭	イルージンS	5	5	0	
27	10/22	ツキヨタケのみそ汁	家庭	イルージンS	6	6	0	
28	10/19	キノコのみそ汁	家庭	カキシメジ	4	4	0	
29	9/3	カブラアセタケ	家庭	カブラアセタケ	1	1	0	きのこの知識不足
30	10/10	キノコ汁	家庭	キノコ(カヤタケ属の未記録種)	1	2	0	シメジ類と誤り毒キノコ(カヤタケ属の未記録種)を採取し、キノコ汁として摂食したため。
31	10/3	きのこ(うどん、おひたし、みそ汁)	家庭	クサウラベニタケ	9	10	0	
32	10/4	きのこ(網焼き)	家庭	クサウラベニタケ(推定)	1	4	0	
33	10/11	クサウラベニタケ	家庭	クサウラベニタケの毒素	1	1	0	食用キノコと間違っって食べたことによる発生。

No.	発病年月日	原因食品名	摂取場所名	病因物質名	患者総数	摂食者総数	死者総数	発生要因
34	10/5	キノコのみそ汁、キノコ汁	飲食店	ツキヨタケ	3	4	0	
35	10/8	10月8日のきのこ料理	飲食店	ツキヨタケ	13	15	0	
36	10/24		家庭	ツキヨタケ	2	2	0	
37	10/12	キノコ汁	家庭	ツチスギタケ	1	1	0	
38	10/6	テングタケ	家庭	テングタケ	1	2	0	きのこの知識不足
39	10/9	カエンタケ(推定)のみそ汁	家庭	トリコテセン(推定)	3	3	0	
40	10/15	きのことなすの油炒め	家庭	ニガクリタケ(推定)	2	不明	0	毒きのこのニガクリタケ(推定)をクリタケと誤食(知人が群馬県嬭恋村山中で採取したきのこを譲り受けた)
41	8/24	きのこ(ニセクロハツ)	家庭	植物性自然毒	1	1	1	
42	9/13	タマゴタケモドキ	家庭	植物性自然毒	1	1	1	
43	9/25	毒きのこ(ツキヨタケ)	家庭	植物性自然毒	1	1	0	毒キノコの誤食
44	9/26	きのこ(クサウラベニタケ)	家庭	植物性自然毒	4	4	0	
45	10/1	きのこ汁(クサウラベニタケ)	家庭	植物性自然毒	3	3	0	友人が、松島町内の山林でウラベニホテイシメジと間違い採取したクサウラベニタケを調理し、摂食したことによる。
46	10/1	きのこ(ツキヨタケ)	家庭	植物性自然毒	2	2	0	
47	10/1	ツキヨタケ(きのことなすの炒め)	家庭	植物性自然毒	1	4	0	きのこの鑑定知識の欠如
48	10/2	ツキヨタケ	家庭	植物性自然毒	5	5	0	
49	10/6	きのこ類(ツキヨタケ)	家庭	植物性自然毒	3	3	0	

No.	発病年月日	原因食品名	摂取場所名	病因物質名	患者総数	摂食者総数	死者総数	発生要因
50	10/8	きのこ(クサウラベニタケ)	家庭	植物性自然毒	2	2	0	
51	10/11	きのこ(ドクササコ)	家庭	植物性自然毒	3	4	0	
52	10/14	きのこ(ツキヨタケ)	家庭	植物性自然毒	3	3	0	
53	10/22	ツキヨタケ	家庭	植物性自然毒	3	3	0	
54	10/28	きのこ(カキシメジ)	家庭	植物性自然毒	5	5	0	
55	10/1	きのこ(ツキヨタケ)	家庭	植物性自然毒(イルージンS)	4	4	0	
56	10/5	きのこ(ツキヨタケ)	家庭	植物性自然毒(イルージンS)	3	3	0	
57	10/24	きのこ(ツキヨタケ)	家庭	植物性自然毒(イルージンS)	6	6	0	
58	6/13	キノコの味噌汁(ヒカゲシビレタケ)	工事現場作業員宿舎	植物性自然毒(シロシビン)	5	5	0	
59	10/11	キノコソテー及びきのこみそ汁	家庭	植物性自然毒(ツキヨタケ)	4	4	0	
60	9/26	きのこの玉子丼	家庭	植物性自然毒(成分不明:当該きのこは種類不明)	1	2	0	毒きのこを可食きのこ誤認(知人が群馬県みなかみ町山中で採取したきのこを譲り受けた)
61	10/14	ヒメアジロガサタケの油炒めとけんちん汁	家庭	毒キノコ(ヒメアジロガサタケ)	2	2	0	
62	7/20		家庭		2	2	0	
63	9/28	クサウラベニタケ(推定)	家庭		3	3	0	
64	9/28	クサウラベニタケ	家庭		2	2	0	自宅近くで採取したきのこをイッポンシメジ(ウラベニホテイシメジ)と誤って食べた。
65	10/15	電子レンジで加熱調理したキノコ(ツキヨタ)	家庭		2	2	0	



No.	発病年月日	原因食品名	摂取場所名	病因物質名	患者総数	摂食者総数	死者総数	発生要因
66	10/16	キノコ	家庭		4	4	0	患者が福島県内のキノコ直売所で購入したキノコを調理、喫食したことによる食中毒。 患者宅にキノコが残品がなく、キノコ直売所も特定できなかったことから、キノコの種類は不明であったが、症状等からキノコによる食中毒と判断
67	10/22	ツキヨタケ	家庭		6	6	0	自分たちで採取したキノコの鑑別を熟練者に頼まず、不十分な知識により「ツキヨタケ」を「ムキヨタケ」と判断し、キノコ汁にして摂食した。
68	10/27	キノコの油炒め(ツキヨタケ)	家庭		3	4	0	
69	7/19	茹でジャガイモ	小学校家庭科室	$\alpha$ ソラニン、 $\alpha$ チャコニン	29	29	0	
70	12/21	ジャガイモ	小学校	ソラニン	17	32	0	原材料の管理不適 知識不足
71	7/18	茹でジャガイモ	小学校	ソラニン類	77	132	0	
72	7/21	ジャガイモ煮	小学校理工室	ソラニン類	17	35	0	
73	5/7	煎った白インゲン豆	家庭	レクチン	2	3	0	患者がテレビ番組の調理方法に従い白インゲン豆の調理を行ったところ、加熱不十分のため白インゲン豆中のレクチンが残り食中毒を起こした。
74	5/7	白インゲン豆	家庭	レクチン	2	2	0	白インゲン豆の加熱不足
75	5/7	白インゲン豆	家庭	レクチン	4	4	0	
76	5/7	白インゲン豆(白花豆)	家庭	レクチン	1	1	0	患者はTVで紹介された調理法に準じ、3分程度炒めて粉末状にした白インゲン豆を大きさ2杯程度喫食し、1時間後から順次嘔吐・下痢等の症状を呈した。潜伏期間・症状等の状況および医師からの届出があったことから、白インゲン豆を推定原因食品とする食中毒と断定した。
77	5/7	白インゲン豆(白花豆)	家庭	レクチン	4	4	0	患者はTVで紹介された調理法に準じ、3分程度炒めて粉末状にした白インゲン豆を大きさ2杯程度喫食し、1時間後から順次嘔吐・下痢等の症状を呈した。潜伏期間・症状等の状況および医師からの届出があったことから、白インゲン豆を推定原因食品とする食中毒と断定した。

No.	発病年月日	原因食品名	摂取場所名	病因物質名	患者総数	摂食者総数	死者総数	発生要因
78	5/7	白インゲン豆	家庭	レクチン	1	1	0	白花豆中の病因物質レクチンが加熱不足のため残存していたものと断定
79	5/7	白花豆粉末	家庭	レクチン	4	4	0	
80	5/7	白花豆粉末	家庭	レクチン	1	1	0	
81	5/7	白インゲン豆	家庭	レクチン	1	1	0	テレビ番組で紹介された方法で調理した加熱不足の白インゲン豆を摂取した。
82	5/7	白インゲン豆	家庭	レクチン	1	1	0	テレビ番組で紹介された方法で調理した加熱不足の白インゲン豆を摂取した。
83	5/7	白インゲン豆	飲食店	レクチン	1	1	0	テレビ番組で紹介された方法で調理した加熱不足の白インゲン豆を摂取した。
84	5/8	白インゲン豆	家庭	レクチン	1	1	0	白インゲン豆の加熱不足
85	5/8	白インゲン豆	家庭	レクチン	1	1	0	白花豆中の病因物質レクチンが加熱不足のため残存していたものと断定
86	5/8	白インゲン豆	家庭	レクチン	1	2	0	
87	5/9	白花豆	家庭	レクチン	1	2	0	白花豆中の病因物質レクチンが加熱不足のため残存していたものと断定
88	5/15	白インゲン豆	家庭	レクチン	1	1	0	白花豆中の病因物質レクチンが加熱不足のため残存していたものと断定
89	5/15	白いんげん豆	家庭	レクチン	1	2	0	
90	5/7	インゲン属白花豆	家庭	レクチン(インゲン豆蛋白)	1	1	0	白花豆中の病因物質レクチンが加熱不足のため残存していたものと断定
91	5/7	白インゲン豆	家庭	レクチン(推定)	3	3	0	
92	5/7		家庭	レクチン(推定)	8	8	0	
93	5/7	白インゲン豆	家庭	レクチン(推定)	6	6	0	
94	5/14	白花豆	家庭	レクチン(推定)	1	1	0	

No.	発病年月日	原因食品名	摂取場所名	病因物質名	患者総数	摂食者総数	死者総数	発生要因
95	5/7	白インゲン豆	家庭	植物性自然毒	1	1	0	白インゲン豆の調理時における加熱不足
96	5/7	白インゲン豆	家庭	植物性自然毒	1	1	0	白インゲン豆の調理時における加熱不足
97	5/7	白インゲン豆	家庭	植物性自然毒	1	1	0	白インゲン豆の調理時における加熱不足
98	5/7	白インゲン豆	家庭	植物性自然毒	1	1	0	白インゲン豆の調理時における加熱不足
99	5/8	白インゲン豆	家庭	植物性自然毒	2	2	0	白インゲン豆の調理時における加熱不足
100	5/8	白インゲン豆	家庭	植物性自然毒	2	2	0	白インゲン豆の調理時における加熱不足
101	5/7	白インゲン豆	家庭	植物性自然毒(レクチン)	1	1	0	不十分に加熱された白インゲン豆の摂食
102	5/7	白インゲン豆	家庭	植物性自然毒(レクチン)	2	2	0	不十分に加熱された白インゲン豆の摂食
103	5/6	白インゲン豆	家庭	大豆レクチン	1	1	0	TBSの放映番組から情報を得て、スーパーで白インゲン豆を購入し、家庭で調理(3分間程豆をフライパンで煎った)して喫食。
104	5/7		家庭		7	不明	0	TBS番組の不適切な内容
105	5/11	白インゲン豆	家庭		1	1	0	テレビ番組で紹介された方法で調理した加熱不足の白インゲン豆を摂取した。