



FAMIC(ファミック)

独立行政法人 農林水産消費安全技術センター

FAMIC メールマガジン 第899号 (一部抜粋)



令和3年11月24日



5. ◇◇ 最近の話題・キーワード ◇◇

◆ 有毒植物の誤食に注意 ◆



新型コロナウイルス感染症パンデミックが宣言された2020年3月から、まもなく2年が経過しようとしています。この間、手洗い、マスク着用などの対策の推進、密を避けるための制限、ワクチン接種が進められました。はっきりした要因は不明ですが、国内の感染者数は激減の傾向となっています。

緊急事態宣言の解除に併せて各制限も段階的に解除されつつある中、季節は冬へと移りゆき、家族や友人と鍋料理を囲むことを楽しみにされている方も多いかと思います。

そんな鍋料理の一つに「もつ鍋」があります。牛、豚、鶏などの「もつ」をメインにニラやキャベツをたっぷり入れて作る鍋は、お酒や会話も弾んで楽しいひとときが過ごせるところです。

しかし、家庭菜園などで、ニラだと思い自分で採取したものが、実は「スイセンだった」ことで大変な事態となることがあります。厚生労働省(*)の発表によると、過去10年間でスイセンをニラなどに間違えて食べ、207人が食中毒に、1名の方が亡くなられています。スイセンにはアルカロイド類(動物に対して強い生理作用を持つ物質)が含まれており、誤って食べると発熱や嘔吐の症状が現れます。

楽しく鍋料理を食べるためにも、家庭菜園で作った野菜と鑑賞用の植物を間違えないように気を付けてください。

見分けのつかない植物など迷った時は食べない。また、食べて調子が悪くなったらすぐに医師の診断を受けるようにしてください。

(*) 「有毒植物に要注意：厚生労働省 HP」

<https://www.mhlw.go.jp/content/11120000/000619563.pdf>