

2014. 4. 11

≡ どこでも食品衛生掲示板 ≡

有毒植物の誤食に注意しましょう

「山菜採り」のシーズンを迎えました。例年、山菜と間違えてハシリドコロやトリカブト、バイケイソウなどの有毒植物を食べたことによる、食中毒が発生しています。

以下の3つのポイントに注意して、山菜採りを楽しみましょう。

【有毒植物による食中毒防止のポイント】

◎よくわからない植物は、絶対に「採らない、食べない、人にあげない。」

(新芽や根だけで、種類を見分けることは困難です。)

◎食べられる山菜の「特徴を完全に覚える」。

(専門家の指導等により、山菜の正しい知識及び類似する有毒植物との鑑別法をマスターしましょう。)

◎身近な植物をむやみに食べない。

(身近な植物でも、スイセン、スズラン、フクジュソウ、レンゲツツジ、アジサイなど、有毒成分を含むものがありますので、むやみに食べることはやめましょう。)

◆もし、中毒だと思ったら、すぐに医師の診察を受けましょう。その際、食べたものが残っている場合は、受診の際、持参してください。

◆長野県では薬草（山野草）に関する知識の豊富な方を「薬草指導員」として登録しています。山菜や野草の種類、鑑別方法について詳しく知りたい場合は、指導員に相談してください。「薬草指導員」については、最寄りの保健福祉事務所（保健所）へお尋ねください。

◆代表的な山菜と有毒植物の鑑別方法は以下のアドレスを参考にしてください。

<http://www.pref.nagano.lg.jp/yakuji/kenko/iryo/yakubutsu/yudoku.html>（長野県ホームページ）

http://www.mhlw.go.jp/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/yuudoku/（厚生労働省ホームページ）

●内容に関するご意見・お問い合わせ先

- ・長野県庁健康福祉部食品・生活衛生課
(電話 026-235-7155, FAX 026-232-7288, 電子メール shokusei@pref.nagano.lg.jp)
- ・最寄りの保健福祉事務所（保健所）食品衛生相談窓口