

スイセンによる食中毒にご注意ください

スイセンは、ニラと形は似ていますが臭いが異なります。見た目だけで判断せず、香りも確認しましょう。全国では平成28年～令和7年の間に74件のスイセンによる食中毒が発生しています。

また、スイセンとニラは並べて植えず、明確に区分けし、ネームプレートをつける等取り違えることがないように植えてください。

報道機関の皆様におかれましては、以下の点について広く周知していただけますようお願いいたします。

食用の野草と確実に判断できない植物は

絶対に

採らない！ 食べない！ 売らない！ 人にあげない！

- ◎家庭菜園や畑などで、野菜と観賞用植物を一緒に栽培するのはやめましょう！
- ◎山菜に混じって有毒植物が生えていることがあります。山菜狩りなどをするときには、1本1本よく確認して採り、調理前にもう一度確認しましょう。

【スイセン（有毒）】

- ◎有毒成分はリコリン、ガランタミン、タゼチンなどのアルカロイド。
- ◎摂食後30分以内の短い潜伏期間の後に、悪心、嘔吐、下痢、流涎、発汗、頭痛、昏睡、低体温などの症状を呈する。
- ◎葉が細いタイプのスイセンは、ニラと似ているため、花が咲いていないと間違えることが多い。

【参考】

厚生労働省 自然毒リスクプロファイル（スイセン 詳細版）

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000075843.html>



厚生労働省 有毒植物に要注意

<https://www.mhlw.go.jp/content/001464746.pdf>

