

報道各位

新潟市保健所食の安全推進課

食中毒の発生について

1. 概要

令和8年5月8日(金)午前8時30分頃、市内の医療機関から「庭に生えたスイセンを喫食したことによる食中毒が疑われる患者3名を診察している」旨の連絡が新潟市保健所にあった。

患者3名は家族で、5月7日17時30分頃、90代女性が自宅に生えたスイセンをニラと誤り採取し、水洗いした状態で台所に置いた。18時00分頃、60代女性が台所に置かれたスイセンをニラと勘違いし、90代女性に確認せず、豚肉、卵とともに中華風炒めとして調理した。

90代女性は19時頃炒め物を喫食、60代男性と60代女性は20時頃炒め物を喫食し、いずれの患者も喫食から約30～60分後に嘔吐・下痢等の症状を呈したため、市内の医療機関に救急搬送された。患者のうち1名は一時入院したものの、現在は退院し、快方に向かっている。

調査の結果、炒め物の残品がスイセンであると鑑別されたこと、残品からスイセンに含まれる有毒成分であるガラントミンが検出されたこと、医師から食中毒である旨の届出があったこと、発症までの潜伏期間や症状がスイセンによるものと一致したことから、新潟市保健所はスイセンを原因とする食中毒(家庭内)であると断定した。

2. 患者の性別・年代別人数

3名(60代男性、60代女性、90代女性)

3. 患者らの症状、受診・入院の状況

症状…嘔吐・下痢等

受診…3名(うち入院1名) ※ 既に退院済

4. 原因食品

スイセン(ニラと誤食)

5. 注意喚起のお願い

スイセンは、ニラと誤って喫食されることが多く、加熱しても毒性が残る有毒植物です。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。ニラとスイセンは並べて植えず、明確に区分けしたり、ネームプレートをつけたりして植えてください。

6. 食中毒発生状況

	令和8年5月11日現在※		昨年同時期	
	県内	市内	県内	市内
発生件数	6件	4件	12件	3件
患者数	104名	34名	175名	13名

※県内及び市内とも本事件を含む

【お問い合わせ先】 食の安全推進課 担当:植木 TEL:025-212-8000

※本件に関するお問い合わせは午後5時00分までをお願いいたします。

※参考画像データが欲しい方は shokuanzen@city.niigata.lg.jp までご連絡ください。

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>

