

その植物、 食べても大丈夫？



山菜や野菜とまちがえて**有毒植物**を食べ、
食中毒になるケースがあります。

食中毒を起こさないための心構え

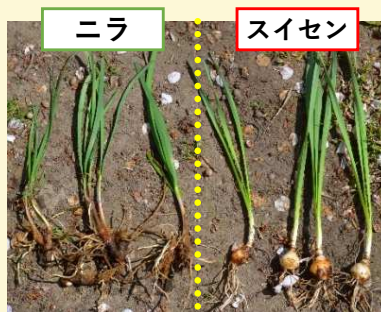
- ✓ 確実に食べられるとわかるものだけ採りましょう。
- ✓ **山菜と有毒植物が混在していることが多いので、採る際は慎重に！**
- ✓ **いただきものは見た目や匂いで判断できない場合、食べない選択を！**
- ✓ **有毒植物と食用植物は区別して植えましょう。**

**食用と確実に判断できない植物は
採らない、食べない、売らない、譲らない！**

まちがえやすい有毒植物

有毒 スイセン

- ニラのような匂いはない
- 丸型の球根がある
- 食中毒症状：食後30分以内で吐き気、おう吐、頭痛、下痢、流涎、発汗、昏睡、低体温など



家庭菜園で、
ニラとスイセンを
誤って収穫
してしまうことも！

有毒 トリカブト

- 茎に柄が交互についている
- ニリンソウと混在している場合もある
- 食中毒症状：食後10～20分以内で、口唇や舌のしびれ、手足のしびれ、おう吐、腹痛、下痢、血圧低下など



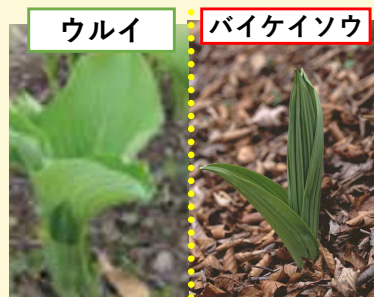
ニリンソウとトリカブトが
混在して生えている様子▼



資料提供：山形県衛生研究所

有毒 バイケイソウ

- 芽出しの時期（早春から初夏）に間違えやすい
- 葉脈が葉の付け根から並行に伸びる
- 嘔吐、下痢、手足のしびれ、めまいなどの症状が現れ、死亡することもある



資料提供：
山形県衛生研究所