

<報道発表資料>

令和8年5月1日

京都市保健福祉局医療衛生推進室医療衛生企画課

有毒植物の誤食による食中毒に注意しましょう

例年、特に春先から初夏にかけて、有毒植物を誤食したことによる食中毒が多く発生しています。

令和7年においても全国では、イヌサフラン、バイケイソウ、スイセン等の有毒植物の誤食による食中毒事例が報告されています。特に患者の多くは高齢者が占めています。

食用と確実に判断できない植物については、絶対に「採らない」、「食べない」、「売らない」、「人にあげない」ようにしましょう。

【食用と間違いやすい有毒植物】

イヌサフラン




中毒症状
嘔吐（おうと）、下痢、皮膚の知覚減退、呼吸困難。
重症の場合は死亡することもあります。

間違いやすい植物
《葉》 ギョウジャニンニク・ギボウシ
《球根》 ジャガイモ・タマネギ など

バイケイソウ




中毒症状
嘔吐（おうと）、下痢、手足のしびれ、めまいなどの症状が現れ、**死亡することもあります。**

間違いやすい植物
オオバギボウシ（ウルイ）
ギョウジャニンニクなど

スイセン




中毒症状
食後30分以内で、悪心、嘔吐（おうと）、下痢、流涎（りゅうぜん）、発汗、頭痛、昏睡、低体温など

間違いやすい植物
《葉》 ニラ、ノビル
《球根》 タマネギ



（二次元コード）

出典：厚生労働省作成リーフレット

【予防方法】

- ・食用だと判断できない植物は「採らない」、「食べない」、「売らない」、「人にあげない」ようにしましょう
- ・観賞用植物には食べると有毒なものもあります。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ことはやめましょう
- ・山菜に混じって有毒植物が生えていることがあります。採るときはよく確認し、調理前にもう一度確認しましょう
- ・野草やきのこを食べて体調が悪くなったら、すぐに医療機関を受診しましょう。その際、原因となった植物を持参すると治療の参考になる場合があります

【参考】

○厚生労働省ホームページ

- ・有毒植物による食中毒に注意しましょう

http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/yuudoku/index.html



- ・自然毒のリスクプロファイル

http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/poison/index.html



○京都市ホームページ

- ・自然毒による食中毒に注意しましょう！！

<https://www.city.kyoto.lg.jp/hokenfukushi/page/0000120610.html>



<お問合せ先>

京都市保健福祉局医療衛生推進室医療衛生企画課

電話：075-222-3429