

令和元年度世田谷区食の安全・安心区民会議

## せたがや食品衛生講座②

「知りたい！聞きたい！身近な有毒植物」

講演・質疑応答 要旨

日時：令和2年1月24日（金）午後2時～4時

場所：生活工房セミナールームAB キャロットタワー5階

## 1. 講演「知りたい！聞きたい！身近な有毒植物」

### ① 薬用植物園について

- ・東京都薬用植物園は、西武拝島線の東大和市駅にある。戦後間もない昭和21年から薬の原料の確保を目的として東京都小平薬用植物栽培場としてスタートした。昭和32年4月に東京都薬用植物園になり、そのころから、国の許可をとって法律で規制されているケシの栽培を開始している。当時は東京都庁薬務課の直轄組織だったが、平成15年4月から東京都の組織再編のため、東京都健康安全研究センターの所属になった。さらに平成22年4月からは、公益社団法人東京生薬協会という民間団体に植物園の管理運営を東京都から委託している。ただし、法律で規制されているケシなどの栽培をしており、それらについては国の許可等が必要になるため、東京都職員により管理されている。
- ・東京都薬用植物園の敷地面積は3万1398平米で東京ドームの3分の2ぐらいの大きさだが、ほかの植物園、例えば神代植物公園は薬用植物園の約15倍の大きさがあり、文京区の小石川植物園は薬用植物園の約5倍で、ほかの植物園に比べて小ぢんまりした植物園である。ただ、栽培している薬用植物の数は753種類あり、林に生えているさまざまな植物なども合わせると、全部で1600種類以上の植物が栽培されている。そのため、短い時間にいろんな植物を見学できるという特徴がある。
- ・東京都薬用植物園は、東京都内唯一のケシ栽培施設であり、全国的に見ても栽培しているケシを一般の方が見ることができる施設は、東京都薬用植物園と高知県にある高知県立牧野植物園の2カ所のみ。年間を通じて来園者は約12万名だが、そのうちの約2割が、ケシの花が咲く5月ぐらいに集中的に来園している。
- ・東京都職員は、薬剤師のわたくしと、公益社団法人東京生薬協会の栽培の職員の方々を技術指導している農業技術の職員2人の現在3人体制。
- ・薬用植物園の役割としては、法律で規制されているケシだけでなく、薬用植物やハーブ類、危険ドラッグ、健康食品の原料とされるような植物類などを整備している。薬用植物等の収集ということで、国内のさまざまな植物園と種の交換や栽培技術の研究、生薬等の品質・安全性確保のためのさまざまな試験検査や調査研究なども行って

いる。また、保健所の薬事監視員や、警察の捜査員、税関関係の職員、あるいは医学・薬学・看護学生に対して規制植物に関することを中心とした研修を行う研修機関という位置づけもある。最近では、有毒植物と食用植物の誤食による食中毒を防ぐための研修や、また、薬用植物園は無料で一般開放しているので、薬用植物園に自由に入園してもらい、薬用植物、生薬等に関する知識の幅を広げてもらうための普及啓発機関という位置づけもある。

- ・植物鑑別試験も行っている。薬用植物園では、健康食品の中で、例えば、ダイエット茶などのお茶の中に、医薬品でしか使えない原材料が混在していないかどうかについて、顕微鏡を用いて植物の形態学的な特徴を捉えた鑑別試験を行っている。また、脱法ハーブと当時言われていたような、植物性の危険ドラッグの中に法律で規制されている植物が含まれていないかどうかなどである。
- ・薬用植物園の来園者数は、昨年度は12万3779名であった。ほかの植物公園は園芸用の植物ということで見せるための植物が多いが、薬用植物園の場合には、主に健康食品の鑑別試験に使う標本たる植物を標本植物ということで栽培しているため、野生のものが多くという特徴がある。また、四季折々様々な植物が見られるので、実は今の時期でないと見られない植物も多くある。例えば、1月は、ロウバイやソシンロウバイという大変香りがいい花が今ちょうど咲いている。季節ごとで見られるものが異なるため、ぜひいろんな季節に足を運んでいただければ。
- ・ことしから4月の第1週、第2週も休園となり、4月の第3週から5月の最終週までが臨時開園となる。要は4月の第3週の月曜日から5月の最終週の月曜日は開園している。
- ・わからない植物は、絶対にとらない、食べない、人にあげないでください。特に山菜採りなど、ベテランの方と一緒にいき、毒草、有毒植物の正しい知識と見分け方を習得しなくてはいけない。それでも、万が一、有毒植物と思われるものを食べてしまって食中毒が起きてしまったら、迷わずすぐに医療機関、医師の診断を受け、そのときに食べ残ったものがもしあれば、受診の際に御持参し、これを食べたというお話をしてほしい。

## ② 日本の3大有毒植物について

## 【トリカブト】

### 《トリカブトとニリンソウ》

- ・トリカブトは平地から高山まで自生しており、毒性成分はアコニチン等のアルカロイドで、嘔吐、下痢、手足や指の麻痺、重症の場合には亡くなることもある、毒性が大変強い。トリカブトは、実は、春に出てきた葉っぱがニリンソウ、モミジガサ、ゲンノショウコなどとよく似ているということで間違えて食べてしまうケースがある。ここ4年ぐらいなかったが、トリカブトの誤食事故は、昨年5月に山形県で知人からモミジガサ（シドケともいう）ということで譲り受けた野草のお浸しを食べた方が、その直後から手足にしびれと呼吸困難等の症状を呈したということで医療機関を受診、そのまま入院ということがあった。また、同じく山形県では、その1カ月前にも知人からニリンソウということで譲り受けた野草のお浸しを食べたら、直後から手足のしびれ、不整脈、血圧低下、嘔吐等の食中毒の症状を呈して、この方も入院した。2016年4月に秋田県でも、これは入手経路は不明だが、モミジガサと間違えて、亡くなってしまった。よく根っここの部分に毒性が強いという話もあるが、実は葉も食べると食中毒の症状を呈してしまう。
- ・ニリンソウとトリカブトは、よく観察すると、違いがわかるが、ニリンソウとトリカブトが並んで生えていると、そっくりで区別がつかない状態になる。山では実際に近くに生えているケースもあり、間違えやすいので注意が必要である。ニリンソウは春先に白い花をつけるのが特徴。茎はほとんど立ち上がらず、根茎は横に張っている。トリカブトは茎が立ち上がって1メートルぐらいに達して、秋に紫色の花をつける。また、地下部に紡錘状形の塊根があり、ニリンソウの地下茎は横に張っているが、トリカブトのほうは塊のような根っこがあるのが特徴。ただ、山菜とりをする時は、根っこまでとらずに地上部を摘むケースが多いので、花の違いも知っていた方が良い。ただ、今年は暖冬のせいか先週ぐらいから、ニリンソウの花が咲き始めている。そのため、4月ごろになると、花がない状態になり、区別がつかなくなる可能性があるかもしれない。その場合には、根っこまで引っこ抜いてみて、塊の根っこかどうかを見てみないとわからないかもしれない。

### 《トリカブトとモミジガサ》

- ・モミジガサとトリカブトもよく見ると違うことはわかるが、葉を遠くから見ると、食用のモミジガサなのか、それとも有毒植物のトリカブトなのかが区別しづらい部分がある。モミジガサは、葉の表面に細かい毛が生えており、手のひらのような形をしていて、基部まで切り込まない特徴がある。一方のトリカブトの葉は、毛が生えておらずつるつるしているということと、手のひらのような形はしているが、深く切れ込むという特徴があるため、葉の切れ込みの部分がモミジガサとトリカブトでは違う。ただ、こうやって葉を見ながら区別するのはなかなかなく、採ってしまうケースがあって、先ほどのような事件が起きたという可能性がある。
- ・花の部分がニリンソウと同じように違う。モミジガサは白い小さい花が8月ぐらいになったら咲くので、山菜とりの時期からは外れるが、秋ぐらいに違いがわかる。花の部分がポイントになるのが有毒植物と食用植物の違いでは多い。

#### 《トリカブトとゲンノショウコ》

- ・ゲンノショウコとトリカブトも、よく似ている。ただ、ゲンノショウコは、代表的な民間薬の整腸剤に使われるが、芽生えのころによく見ると赤紫色の斑点が葉っぱにあり、葉柄のつけ根に托葉というひげみみたいなものがあり、8月頃に白色、淡紅色の花がついて、地下部はひげ状という特徴がある。トリカブトはそういったものはない。葉柄も短く、トリカブトの根っこは、塊根、塊の形になっているということで違いがある。

#### 【ドクゼリ】

- ・ドクゼリは、小川や浅い池、沼、湿地などの水分が多いところに自生する。毒性成分はシクトキシンで、誤って食べると、嘔吐、下痢、腹痛、けいれん、脈拍の増加や呼吸困難などを起こしてしまい、重篤の場合に亡くなってしまう可能性もある。特徴は、大型の多年草で80センチから1メートルぐらいになる。また、地下茎が太くて緑色でタケノコ状の節がある。ドクゼリが生えているところに、なぜかセリも一緒に生えていることがあるため、セリをとろうと思ったら、ドクゼリも一緒に生えている可能性があることを覚えておいて、注意する必要がある。
- ・根茎の部分をワサビと間違ったという例もあるが、実際には、最近ではドクゼリによる食中毒は報道発表されていないが、2013年に、新潟でセリを調理して9名で食べたところ

ろ、4名が嘔吐や頭痛やけいれんを起こし、救急搬送された事例があった。この時点では意識不明の状態とのことであった。2008年には、ガマと間違えたということで、これもけいれん、意識不明の重体になった。ドクゼリは意識不明となる事例があるため注意が必要である。

- ・セリが生えているところにドクゼリも生えていることが割と多いため、注意が必要である。セリはセリ特有の香りがあるが、ドクゼリはそういった香りがないため香りで区別することもできる。また、ドクゼリの根茎の部分は竹節状のタケノコのような形になっている特徴がある。
- ・花が、遠くから見ると白で同じような形に見えるが、よく観察すると、セリの花は傘様の花序がついている。球状の白い小花が多数つくため、時期もセリは7月から8月、ドクゼリは6月から7月ということで、重なる時期もあるが、形が違う。
- ・成長すれば一目瞭然。ある程度成長すると、セリは15センチぐらい、大きく成長してもその程度だが、ドクゼリは60センチぐらいに成長し、草丈が全く異なるという部分で、ある程度成長すれば見分けることができる。

#### 【ドクウツギ】

- ・ドクウツギ、別名イチロベイゴロシ。実を食べるとおいしそうだなということで食べると、コリアミルチン、ツチンという毒性成分があるため、嘔吐、けいれん、呼吸麻痺などを起こしてしまう。これはよく似ている植物はないが注意しなくてはならない。

### ③ 事件数の多い有毒植物

#### 【スイセン】

- ・有毒植物を食用の植物と間違えて食べてしまった食中毒の中で圧倒的に一番多いのが、ニラとスイセンである。これは誤食による食中毒が毎年起きており、昨年も12月ぐらいにニラとスイセンを間違えたという食中毒の事例があった。スイセンを食べると、リコリンなどのアルカロイドが含まれているため、全草が有毒で、嘔吐、胃腸炎、下痢、頭痛などが起きる。何年か前に死亡事例もあった。これは、北海道の男性が自宅の敷地内に生えていた植物をニラだと思って食べたら、下痢、嘔吐の症状を呈して、翌日、医療機関に救急搬送されたが、しばらくして容態が悪化して亡くなっ

た。秋田県、山形県、福井県でやはりニラと間違えたということで誤食による食中毒が起きており、福井県のケースでは、スイセンの葉がニラ、球根の部分がタマネギと思い込んで食べたら、吐き気、嘔吐症状を呈したことがあった。花がついていないと区別ができないぐらいそっくりである。

- ・見分け方はにおい。ニラはニラ独特のにおいがあるが、葉を直接かいでもにおいはしないが、葉をちぎってにおいをかぐとニラとわかる。スイセンはちぎっても香りがない。これが一番わかりやすい見分け方である。
- ・スイセン以外には、ヒガンバナやタマスダレ、キツネノカミソリといったヒガンバナ科の植物も有毒成分のリコリンを含んでおり、花の部分がなくなって、葉だけになった場合には、意外とニラのように見えることもあるため、注意が必要。

### 【バイケイソウ】

- ・有毒植物のバイケイソウは、山の奥深くにあったり、高山の湿地に自生しているが、オオバギボウシ（ウルイ）、ギョウジャニンニクと間違えて葉を食べてしまうケースがある。オオバギボウシ（ウルイ）、ギョウジャニンニクは山菜だが、そういったものと非常によく似ている。バイケイソウの毒性成分のプロトベラトリン等のアルカロイドは、ゆでたり、いためたり、天ぷらにするなど熱を加えても毒成分は分解されずに中毒を起こすことがあるのも特徴である。症状は、嘔吐、下痢、血圧降下、けいれんなど。このバイケイソウは、ほかにも小型の仲間のコバイケイソウというものがあるが、こちらも有毒植物ということで注意が必要。
- ・バイケイソウをオオバギボウシ（ウルイ）と間違えて食べてしまったケースは、昨年、一昨年もあった。一昨年は、山梨県の山で自生していたバイケイソウをオオバギボウシと間違えて食べたら吐き気、嘔吐を呈した。昨年は茨城県の山林で採取した野草を、知人から譲り受けて自宅でお浸しにしたところ、1時間後から吐き気と嘔吐、めまい等を呈して医療救急搬送され、バイケイソウをオオバギボウシ（ウルイ）と誤認していたらしいということがわかった。また、世田谷区在住の男性2人が2015年5月1日に、群馬県でギョウジャニンニクだと思って山菜を採取し、それぞれが自宅に持ち帰って、世田谷区在住の男性の方は、母親とお浸しにして食べた。2人とも1時間から1時間半後に吐き気、嘔吐、意識混濁等を呈して医療機関を受診した。さいた

ま市から山菜の残品を入手して東京都健康安全研究センターで検査したところ、バイケイソウだとわかったという事例が起きた。

- ・バイケイソウとオオバギボウシ（ウルイ）は、よく見ないとわからなくなってしまうぐらいよく似ている。しかし、これもじっくり観察すれば若干違いが見えてくる。オオバギボウシ（ウルイ）は、芽の葉が巻いているということで、成長した葉は長い葉柄を持つ。バイケイソウは葉が折り畳まれていて葉柄がない。葉脈、模様は非常によく似ているが、模様をよく見ると、有毒植物のバイケイソウは、葉脈、葉っぱの模様が平行に走っているがオオバキボウシ（ウルイ）の葉の模様は、葉脈が主脈から枝分かかれしている形になっていて平行になっていないという違いがあるがよく見ないとわからない。葉柄の部分があるのがオオバキボウシ、バイケイソウはそれがないが、成長しないとはっきりわからないケースもあるため、区別するのが難しいのが、オオバキボウシ（ウルイ）とバイケイソウである。花については、オオバキボウシ（ウルイ）は、6月から8月ぐらいに、漏斗状の白色または淡い紫色の花がやや下向きに咲く。バイケイソウは、7月から8月ぐらいに、緑白色の花が房状に多数つく。花の形や色は違うが、葉の部分は非常によく似ているため、間違えやすい。

### 【チョウセンアサガオ】

- ・チョウセンアサガオは有毒植物だが、観賞用に栽培するだけでなく空き地などで自生していることもあるので注意が必要。
- ・葉や根、種の部分が間違えられるケースがあり、有毒成分がヒヨスチアミンやアトロピン、スコポラミンなどのアルカロイド類で、全草が有毒である。嘔吐、瞳孔散大、呼吸の乱れ、けいれん、呼吸困難などを起こす。根をゴボウと間違える、つぼみをオクラ、シシトウと間違える、あるいは種をゴマと間違えることがある。
- ・2011年には、兵庫県でゴボウ畑に生えていたチョウセンアサガオの根の部分が似ているので食べたら、しびれ、めまいを起こした、同じく兵庫県で、2008年にはきんぴらごぼうとして食べたら食中毒を起こしたといった事件があった。オクラと間違えてかき揚げにして食べたら食中毒を起こしたという事件も福岡県であった。
- ・ゴボウとよく似ている根の部分は少し白っぽいのがチョウセンアサガオの根である。土が多くついていたりすると、区別が難しい可能性がある。ただし、引っこ抜いたと



きに、ゴボウは、根生葉という、根から葉が生えている形になる。一方、チョウセンアサガオのほうは根から生えるのではなく、茎から葉が生えている。茎生葉という形で、葉の生え方が違う。チョウセンアサガオの根のほうが、ゲンノショウコと同じように、ひげのような根がくっついている特徴がある。

- ・チョウセンアサガオのつぼみの状態は、オクラとよく似ている。オクラも上を向いて果実をつける。ただ、オクラのほうは果実になるため、つまむと痛い。一方、チョウセンアサガオのほうはつぼみで、中に花が入っているため、ふにゃつとなる。かき揚げにして食べて食中毒を起こしたケースは、相当慌てて摘み取ったのかなと思うが、似ているとそのようなことも起こりうるため、注意が必要。
- ・チョウセンアサガオは種がゴマとよく似ている。ただ、これも拡大すると、黒ゴマの種は滴状の形をしているが、チョウセンアサガオの種はいびつな形をしている。しかし、通常ゴマを食べるときに滴状かどうか見ないと思うので、難しい。
- ・ユウガオはかんぴょうの原料になるため食用だが、これを観賞用としてひょうたんのよう形で栽培されるケースがある。観賞用のものは、食用としてきちんと農家の方が栽培しているものとは違う。ひょうたんの中にククルビタシンという苦みの成分が含まれているものがあり、それを食べてしまうと、唇のしびれ、吐き気、嘔吐、腹痛、下痢を起こすことがあるということと、ひょうたん自体は有毒植物のため、ひょうたんを食べたりすることで食中毒を起こしたケースもあった。昨年、こういった事件が何件か起きた。昨年起きたのはどちらも長野県だったが、7月には、自宅で栽培したユウガオを収穫して夕食の煮物にして食べたところ、強い苦味を感じて30分後に喉の違和感、嘔吐、下痢を起こした。9月の事例は、スーパーでユウガオを購入したところ、強い苦味を感じて嘔吐、下痢、口のしびれなどを起こした。何年か前にも、兵庫県で嘔吐、下痢、そういった症状を呈したことがあった。食用としての栽培ではないケースの場合には、毒性成分が多く含まれているものもあるため、注意が必要。

### 【イヌサフラン】

- ・イヌサフランは葉が出るのが本来春先だが、暖冬のため既に出てきた。イヌサフランは有毒植物だが、観賞用として広く栽培されており、寒さに強いため、植えたままでも毎年開花する、全草が間違えて食べられるが、毒性成分はコルヒチンという

アルカロイドが毒性成分で、間違えて食べると、嘔吐、下痢、皮膚の知覚減退、呼吸困難、重症の場合には亡くなってしまうケースもある。イヌサフランは葉がギョウジャニンニクとよく似ているということで間違えたり、ミョウガやギボウシと間違えるケースもある。また、球根の部分をタマネギやジャガイモと間違えるケースも起きている。

- 昨年、群馬県でギョウジャニンニクと間違えて食べたら、嘔吐、下痢、呼吸困難という事件があり、おとしは北海道で球根をジャガイモと間違えて食べたら、亡くなったケース。同じく北海道ではギョウジャニンニクだと思って食べたら、嘔吐、下痢という食中毒を呈して亡くなった方もいた。その前の年は、同じく北海道でギョウジャニンニクだと思ってイヌサフランを食べたところ、下痢、嘔吐で亡くなったということ、亡くなるケースが結構報道されているとおり、イヌサフランは要注意。
- イヌサフランとよく似ているギョウジャニンニクは、山菜として食べられる。違いは、ニラとスイセンと同じように、においがポイントである。葉をちぎってもむくと、ギョウジャニンニクは、その名のとおり強いニンニクの香りがする。イヌサフランは香りがないため、においが一番区別しやすい。芽から出る葉は、通常、1枚、2枚、まれに3枚というのがギョウジャニンニク、イヌサフランは多数の葉っぱがお互いに重なり合っ出てくるが、中には、ギョウジャニンニクのようなイヌサフランもあるため、やはり葉だけでの判断は難しいかもしれない。においをかいでみるのが必要。
- 引っこ抜くと、ギョウジャニンニクはラッキョウみたいな球根、鱗茎になっており、長さが4センチから6センチで、引っこ抜くと、鱗茎の部分はかなりニンニクのおいがる。
- イヌサフランは、乾燥するとタマネギのようになる。むくと、ジャガイモみたいな形になるため、ジャガイモやタマネギと間違えるケースもある。ただ、ギョウジャニンニクとは違うということで、鱗茎、球根の部分で区別することができる。
- 花の形も区別のポイントになる。ギョウジャニンニクの花は7月に花が咲くが、イヌサフランは、大体6月頃になると、葉が全部枯れてなくなる。そして9月になると今

度は花だけがいきなり出てくる。とてもきれいな花なので、観賞用ということでこういったものを栽培していても、葉が出てきたときにギョウジャニンニクが生えてきたと誤認し、食べてしまう場合がある。

#### 【グロリオサ】

- ・同じくイヌサフラン科のグロリオサは、引っこ抜いた根の部分がヤマノイモとよく似ているため、グロリオサをヤマノイモと間違えて食べて亡くなったという事例が過去にあった。グロリオサは、実はすりおろしても粘りが無いということで、ヤマノイモをすりおろすと粘りがある。粘らないということだと、有毒植物のグロリオサの可能性もあるかもしれないので、注意が必要。引っこ抜いた段階では、ヤマノイモはこういったひげ状の根っこが生えているという特徴があり、グロリオサはひげ状の根っこはない、表面がつるつる滑らかというのが特徴。花は全然違い、グロリオサの花はきれいなので、観賞用として栽培されることもある。

#### 【クワズイモ】

- ・サトイモ科の有毒植物のクワズイモは、葉の形がサトイモと酷似している。主に南の地方で起きている事例が多く、本州の関東地方とかで起きたというのはまだ聞いてはいないが、観賞用としても流通しているため、いずれ関東地方でも食中毒の事例が起きる可能性があるため注意が必要である。
- ・九州や四国で発生している。高知県でクワズイモを間違えて食べてしまって、口内のしびれや、いがいが、痛みが出たという事例があった。シュウ酸カルシウムが有毒成分であるため、これがとげとげした形の結晶で針みたいな形で刺さるので唇のしびれや口腔内の浮腫、胃痛などの原因になる。昨年も、熊本県でクワズイモの入った野菜いためを食べた男性と父親が、直後に唇の腫れや喉の痛み、食道の痛みを感じたという事例があった。
- ・サトイモとクワズイモの根っこの部分（食用部分）の違いとしては、長くなっているのがクワズイモの特徴だが、植わっている段階だと酷似している。そのため、庭などで家庭菜園する場合には、必ずラベル、名札をつけておくことを心がけてほしい。

### ④ よく見かける有毒植物

#### 【ヨウシュヤマゴボウ】

- ・ ヨウシュヤマゴボウは果実も根も有毒であり、吐き気、嘔吐、下痢などを引き起こす。わかりづらいが、ヤマゴボウ漬けにはモリアザミを使っていたり、ゴボウを使っていたりするという点で要注意。

### 【アジサイ】

- ・ アジサイの毒性成分がいまだにわからないが、アジサイの葉の部分がオオバと酷似しているため、お刺身のつまで乗せ、一緒に食べたら、嘔吐、めまい、顔面紅潮の症状を呈してしまうことがあった。今から約12年前には、厚生労働省からアジサイ等の有毒植物を料理とともに提供または喫食したり、または料理の飾り用として販売したらだめという通知が出ているため、注意が必要。その年にアジサイの誤食による食中毒が2件起きた。つくばで料理に添えられたアジサイの葉を食べた、また、大阪の居酒屋でだし巻き卵の下に敷かれていたアジサイの葉を食べたということで、どちらも食中毒の症状を呈した。なぜ起こるかという原因は、まだ毒性成分が不明だが、こういったものも危害がある。

### 【ジャガイモ】

- ・ ジャガイモは芽が出たら、芽の部分は必ず確実にくりぬいてから食べないと、ソラニンという有毒成分が入っているため、食中毒を起こすということが知られている。また、直射日光、光に当ててしまうと緑色になる。こちらもソラニンが多く含まれるため、緑色になってしまったジャガイモは食べないようにしてほしい。ジャガイモは、小学校などの夏休みの前に一斉に収穫する形で、また早い段階で収穫をしてしまい、非常に多くの生徒が食中毒を起こすことがあるため、発生件数としてはそれほど多くはないが、発生した患者の数は、ジャガイモは比較的多い。

## ⑤ まとめ

- ・ 万が一ニラかスイセンなのか区別がつかない、ギョウジャニンニクかイヌサフランなのかわからない場合には、絶対にとらない、食べない、人にあげないでください。山菜とりをする場合には、正しい知識と見分け方を習得してからしてほしい。いろんな本も売っているが、日本の有毒植物や、山菜の本、色々な植物を見分ける図鑑も市販されているが、できたら山菜とりに行く際はベテランの方と一緒にいくことを勧める。それでも間違えて食べてしまったと思われた場合には、必ずすぐ医者への診察を受

け、もしそのときに残っていたものがあれば、受診の際に持って行ってほしい。

- ・厚生労働省の自然毒のリスクプロファイル、東京都福祉保健局や東京都健康安全研究センターの薬用植物園のホームページにも、こういった間違いやすい有毒植物ですとか、山菜と間違いやすい有毒植物の見分け方を紹介しているので、参考にしてほしい。

## 2. 情報提供「食の安全を守る取り組み」

- ① ノロウイルス食中毒について
- ② 手洗いの効果について
- ③ 令和2年度世田谷区食品衛生監視指導計画(案)について
- ④ 令和2年度世田谷区食品衛生監視指導計画(案)へのご意見

(以下資料のとおり)

# 食の安全を守る取り組み

世田谷保健所生活保健課  
食品衛生企画  
佐藤惣一郎

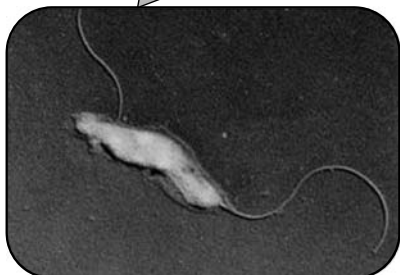
1

## 食中毒ワースト3(全国)

年間発生数 約1,000件

年間患者数 約20,000人

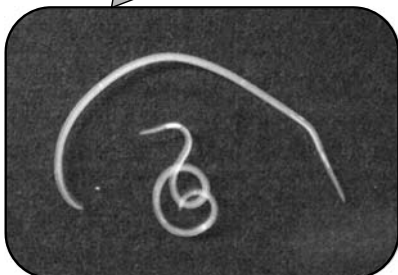
319件 1995人  
(平成30年)



カンピロバクター  
(東京都健康安全研究センター)



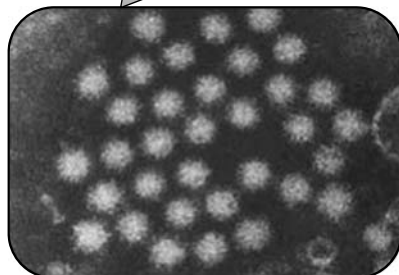
468件 478人  
(平成30年)



アニサキス  
(東京都感染症情報センター)



256件 8475人  
(平成30年)

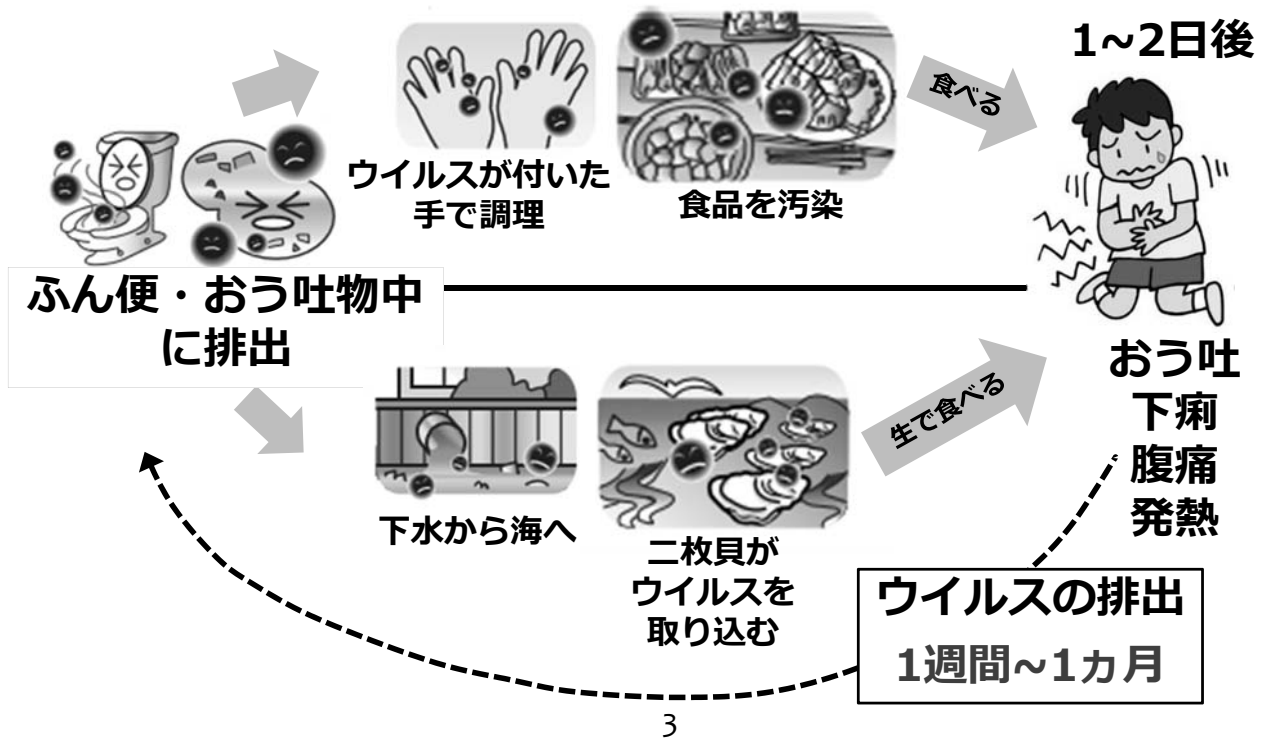


ノロウイルス  
(東京都健康安全研究センター)

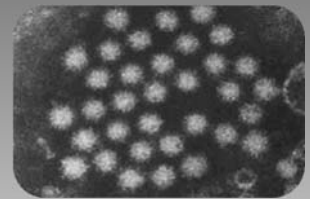


2

# ノロウイルスの感染経路 (食中毒)



## ノロウイルスの特徴



### 非常に小さい

- とても小さく空気中に飛散しやすい
- 付着すると落ちにくい

### 生存力が強い

- 低温・乾燥に強い
- 1カ月以上不活化しない

### 感染力が強い

- 少量(10~100個)で感染する
- 二次感染(ヒト-ヒト感染)が起こりやすい

### ヒトの体内で増殖する

- 患者のふん便1g中に100万~10億個、嘔吐物に100万個も含まれる
- 症状が治まっても1カ月近くウイルスが排出される場合がある

### 症状が出ないことがある

- 無症状でもウイルスが排出される
- 気づかないうちに調理の際に手指や器具を介して食品を汚染することがある



# 手洗いの時間・回数による効果

(ノロウイルスの代替指標としてネコカリシウイルスを用い、手洗いによるウイルス除去効果を検討)

手洗いの方法	残存ウイルス数 (手洗いなしと比較した残存率)
手洗いなし	約1,000,000個
流水で15秒手洗い	約10,000個 (約1%)
ハンドソープで10秒又は30秒もみ洗い後、 流水で15秒すすぎ	約100個 (約0.01%)
ハンドソープで60秒もみ洗い後、 流水で15秒すすぎ	約10個 (約0.001%)
ハンドソープで10秒もみ洗い後、 流水で15秒すすぎを2回繰り返す	数個 (約0.0001%)

食品安全委員会「食品健康影響評価のためのリスクプロファイル～ノロウイルス～」より抜粋

5

## 令和2年度世田谷区食品衛生 監視指導計画(案)について

世田谷区では、食品衛生法第24条に基づき、  
毎年、食品衛生監視指導計画を策定しています。

### 主な監視指導事業

- 東京2020大会に係る監視指導
- 食中毒対策
- 違反・苦情食品対策
- 食品表示対策
- 食品中の放射性物質対策
- 広域流通・輸入食品対策
- 残留農薬対策
- 食品の容器包装の安全対策
- 行事・催事等における衛生対策
- 給食用物資納入事業者登録制度にかかる監視指導の徹底



6

# せたがや食品衛生月間(7月)



7

## 令和2年度世田谷区食品衛生 監視指導計画(案)へのご意見

### 提出期限

- 令和2年2月14日(金)から3月9日(月)まで (必着)

### 提出方法

- ①ご意見・提案②ご住所③氏名を明記し、  
ハガキ、封書、ファクシミリまたは持参で下記提出先まで

### 提出先

- 世田谷保健所生活保健課  
世田谷区世田谷4-22-35  
電話 03-5432-2901  
FAX03-5432-3054

### 食品衛生講座に関するお問い合わせ

- 世田谷保健所 生活保健課  
食品衛生企画  
電話 03-5432-2911(直通)

8

### 3. 質疑応答

質問①ギンナンを食べ過ぎるといけないと聞いたが、きれいにむいてあるものだと数多く食べてしまう。

回答：大人の場合は、割と10個や20個でも大丈夫だが、特に子供には注意してほしい。

「身近にある有毒植物」の28ページに、実際にあった事例ということで、ギンナンを約7時間でおよそ50個食べ、3時間後、全身性けいれんを起こした1歳の男児、50個から60個を食べ、7時間後嘔吐、下痢、9時間後に全身性けいれんを起こした2歳の女児、60個を食べ、4時間後から嘔吐、下痢、両腕の震えを起こした41歳の女性などの報告がある。極端に多く食べなければ大丈夫だと思うが、1歳くらいの小さい子供の場合は、ギンナンは食べさせないほうがいいと思う（ギンナンの生食は控えた方がよい）。

質問②マンジュシャゲ、ヒガンバナは様々な名前で、毒があるのは知っているが、昔、中国から食料用に輸入されてきて、何か工夫して食べれば問題ないのか、教えてほしい。

回答：ヒガンバナは、一応、有毒植物の本とかにはヒガンバナという形で紹介していて、食用ということは書いていないが、一部食用ができるという話は聞いたことがある。毒抜きをして食べると聞いているが、毒抜きの方法自体がはっきりとわからない。ただ、実はそういった植物の場合は、化学薬品とは違って個体差が激しい。1つの群には有毒な成分の量が多かったり、1つの群は少なかったり、同じ植物であったとしても植物の部位によっては有毒成分の量の分布が異なってくる場合があるので、一概に毒抜きをすれば絶対食べられると断言できるかというところできないこともあると思われる。

質問③最近の温暖化で植生が変化することによって、例えば、トリカブトが、高山でよくとれるのが平地でとれるように変化することがあるのか。

回答：そういった気候変動によってとれる場所が変化することは、植物なので、全くないとは言い切れない。薬用植物園でも、本当は4月に出るはずのイヌサフランが12月に芽が出始めた。梅や、本当は節分のころに咲くはずのセツブンソウが、既に咲き始めている。そのため、山菜のニンソウもことしは花が出るの

も早い可能性もある。ギョウジャニンニクの葉っぱとイヌサフランを間違えて食べてしまったの食中毒が、例年だと4月、5月に起きるが、今年はもう少し早目に起きてしまう可能性もないわけではないと思われるので、注意が必要かと思っている。

質問④よくモロヘイヤの種は危ないというので種はとらないようにしているが、さやというのは茎のことなのか。モロヘイヤの先端の柔らかい茎はおいしくて、葉っぱと一緒にゆでてよく食べるが、実はいけないのは知っているが、さやもいけないというのは茎のことなのか。

回答：種を囲んでいるさやの部分は茎様に見えるが、さやである。実のさやの部分と種子と茎が有毒部位であり、食べてしまうと、食中毒の原因になるので注意が必要。

質問⑤モロヘイヤの花は食べて平気なのか。

回答：果実のさやの部分と種子と茎が有毒部位。黄色い花を咲かせて、さや状の果実をつけ、褐色の種子ができる。葉っぱの部分が食用の部分かと思われるので、花は食べていいと断言はできない。