

食品安全センター情報配信（令和7年11月17日）

食品安全・安心の推進に御協力いただき、厚くお礼申し上げます。

今回は、「植物性の自然毒」についての情報を配信します。

その野菜やキノコは食べても本当に大丈夫？

植物にふくまれる「自然毒」に注意しましょう！

全国では毎年、植物にふくまれる「自然毒」が原因で食中毒が起きており、高齢者を中心に亡くなる方もいます。

今回は、今年岡山県で実際に起きた2つの事例をご紹介します。



有毒植物「イヌサフラン」による食中毒

岡山県では今年6月、イヌサフランが原因の食中毒で、1名の方が亡くなりました。自宅の庭で園芸用に植えていたイヌサフランの球根を、玉ねぎと間違えて調理し、食べてしまったことが原因でした。

【毒】イヌサフラン球根



(出典：宮城県)

知ってる？イヌサフランは猛毒！

- ・有毒成分は「コルヒチン」
- ・球根・葉・花など植物全体に毒がある
- ・食べると、嘔吐・下痢・けいれんなどの症状を起こす

イヌサフランは、一般的に「コルチカム」という名で園芸用に販売されています。

＼イヌサフランはこんな植物です／

春に新芽が出て葉が、夏には葉が枯れます。秋になると薄紫やピンクの花を咲かせます。葉がない時期には、球根を玉ねぎなどと間違えて食べてしまう食中毒が起きています。

【毒】イヌサフラン葉



(出典：厚生労働省)

【毒】イヌサフラン花



(出典：厚生労働省)

イヌサフランによる食中毒を防ぐために
次のことに気を付けましょう！

名札を付けよう！

①植えた場所に、植物の名札をつける

②食用の植物とそうでない植物を
近くに植えない

③イヌサフランの球根を台所に置かない。





毒キノコ「ツキヨタケ」による食中毒

岡山県では今年10月、ツキヨタケが原因の食中毒が発生しました。山に生えていたキノコを、食用の「ヒラタケ」と間違えて調理し、食べてしまったことが原因でした。



ツキヨタケ（毒キノコ）



ヒラタケ（食用キノコ）



患者が採取したツキヨタケ



ツキヨタケの中毒症状

食後30分～1時間程度で嘔吐、下痢、腹痛等の中毒を起こす。

ツキヨタケは一般的に、傘を割ると付け根の辺りに黒いしみがある。(ときに不明瞭)



他にもこんな毒キノコにご用心！



クサウラベニタケ



中毒症状

食後30分から1時間程度で嘔吐、下痢、腹痛などの中毒を起こす。



テングタケ



中毒症状

食後30分程度で嘔吐、下痢、腹痛などの中毒を起こす。



ドクツルタケ



中毒症状

食後6時間から24時間程度でコレラ様の症状(嘔吐・下痢等)を起こす。



毒キノコによる食中毒を予防するため、次の4原則を守りましょう。

食べられるきのこと確実に判断できないときは
採らない！食べない！売らない！人にあげない！



インスタグラム
登録お願いします！

Follow Me! /



岡山県では食の安全に関する情報を
インスタグラムでも発信しています。