

## 前橋市内で発生した有毒植物による食中毒事件について

### 1 内容のあらまし

令和5年4月5日（水）21時頃、市内医療機関から、「知人から貰った野草を自ら調理し喫食したところ、嘔吐を呈した患者が救急搬送されてきた。喫食した野草の残品を確認したところ、有毒植物のスイセンに似ていたため、食中毒を疑って通報した」旨の電話連絡が前橋市保健所がありました。

当所で調査したところ、患者は4月5日（水）に知人から譲り受けた野草を、同日お昼に自宅で調理し喫食していたことが判明しました。喫食した野草の残品を、形態学的に鑑定したところ、有毒植物のスイセンであることが推定されました。

患者の症状がスイセンの中毒症状に類似していたこと、喫食した野草の残品がスイセンであると推定されたこと及び患者を診察した医師から食中毒届が提出されたことから、有毒植物のスイセンを原因とする食中毒事件と断定しました。

- (1) 発症日時 令和5年4月5日（水） 13時
- (2) 発症者 喫食者2人中2人  
70歳代（男性及び女性） 前橋市在住
- (3) 症状 嘔吐
- (4) 病因物質 植物性自然毒
- (5) 原因食品 野草を使用したカツ丼（スイセン（推定））

### 2 特記事項

前橋市の食中毒発生状況（令和5年4月6日現在）

	発生件数	患者数	死者数
2023年*	1	24	0
昨年同期	0	0	0
2022年	1	43	0
(2022年の欄は1月1日～12月31日の集計)			

\* 本件を含まない

**有毒植物による食中毒に注意しましょう**  
**～スイセン類（ヒガンバナ科）～**

- 特徴 園芸品として色や形の異なる多くの種類がある。多年草で、葉はニラによく似ているため間違いやすい。また、ノビルも過去にスイセンとの誤食の例がある。鱗茎（球根）はタマネギと間違いやすい。葉を揉むとニラはニンニクのような強い刺激臭（ニラ臭）があるが、スイセンの臭いは弱く青臭い。
- 中毒症状 吐き気、嘔吐、頭痛、悪心、下痢等
- 有毒成分 アルカロイド

**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！ 人にあげない！**

食用と確実に判断できない植物を食べるのはやめましょう！

家庭菜園や畑などで、野菜と観賞植物を一緒に栽培するのはやめましょう！

【参考】「有毒植物による食中毒に注意しましょう」（厚生労働省 HP）

[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryuu/shokuhin/yuudoku/index.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/yuudoku/index.html)

**本件に関するお問い合わせ**

**衛生検査課 食品衛生係**

**電 話 直通 / 027-220-5778**