

## 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6年4月8日（月）14時30分頃、市内医療機関から、「自宅の庭から採取した植物を自ら調理し喫食したところ、嘔吐を呈した患者が受診し、現在入院している。患者への聴き取りから、採取した植物をニラと思って調理したが、スイセンだったかもしれない、との発言があったため、食中毒を疑って通報した。」旨の電話連絡が前橋市保健所にありました。

当所で調査したところ、患者は4月8日（月）の朝7時頃、自宅の庭に生えていた植物をニラと思って調理し、同日8時頃、朝食の一部として喫食していたことが判明しました。喫食した調理品の残品を検査したところ、有毒成分が検出されたことから、残品に有毒植物のスイセンが含まれていた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、喫食した調理品の残品からスイセンに含有する有毒成分が検出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6年4月8日（月） 8時30分
- (2) 発症者 喫食者2人中2人  
80歳代（男性及び女性） 前橋市在住
- (3) 症状 嘔吐、吐気
- (4) 病因物質 植物性自然毒（アルカロイド）
- (5) 原因食品 有毒植物を使用したニラ玉（スイセン（推定））

### 2 特記事項

前橋市の食中毒発生状況（令和6年4月10日現在）

	発生件数	患者数	死者数
2024年*	1	14	0
昨年同期	0	0	0
2023年	4	29	0
(2023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** 内線 / 84-2213、84-2208  
直通 / 027-220-5778