

報道関係者 各位

## 有毒植物（スイセン）による食中毒の発生について

令和8年4月9日(木)、新庄市内の医療機関から、食中毒症状を呈している患者を診断した旨の連絡が最上保健所にあり、調査の結果、スイセンをアサツキと誤認して食べたことによる食中毒と断定しました。なお、患者は回復しております。

### 1 調査結果

摂食日時	令和8年4月9日（木）午前8時頃		
摂食者数	1家族2名		
発生日時	令和8年4月9日（木）午前8時30分頃		
患者数	1家族1名（80代女性）	患者住所	最上郡
受診者数	1名	入院患者	0名
症状	嘔気、嘔吐、下痢		
原因食品	スイセンと卵のみそ汁	病因物質	植物性自然毒（スイセン）
原因	患者がアサツキとして庭で採取した植物（スイセンの葉）をみそ汁にして食べ、食中毒症状を呈したものを。		

### 2 措置

最上保健所では、①患者の症状及び発症時間がスイセンによる食中毒症状と一致したこと、②採取したとされる植物がスイセンだったこと、③患者を診察した医師からスイセンによる食中毒の届出があったことから、有毒植物のスイセンによる食中毒と断定しました。

また、同保健所では、患者らにスイセン等の有毒植物について説明し、注意喚起を行いました。

#### <有毒植物による食中毒を起こさないための注意事項>

- 1 県内で発生した有毒植物による食中毒のうちスイセンによるものが、過去10年間で7件と最も多く特に注意が必要です。
- 2 山野草を採取する場合、知っているものだけを食べましょう。
- 3 少しでも自信のないもの、怪しいと思うものは、絶対に採取しないようにしましょう。
- 4 安易に譲り渡したり、譲り受けたりしないようにしましょう。
- 5 山野草を食べて、しびれ、むかつき、吐き気などの中毒症状を起こしたら、有毒植物の混入を疑い、残品を持って早急に医療機関を受診しましょう。

※ 別添チラシをご覧ください。

令和8年食中毒発生状況（今回を含む）		
食中毒発生状況	5件	78名（調査中）
昨年同期	2件	105名
昨年計	5件	108名

（山形市を除く）

食品安全衛生課  
食品衛生企画専門員 佐藤敬子  
電話 023-630-2621  
[広報監]防災くらし安心部次長 岩瀬 一

# 有毒植物にご注意！

山菜や野菜とまちがえて**有毒植物**を食べ、**食中毒**になるケースがあります。命に係わることもあるので、絶対に間違えないようにしましょう。

食用と確実に判断できない植物は 

## 採らない

- ✓ 確実に食べられるとわかるものだけ採りましょう。
- ✓ **山菜と有毒植物が混在していることが多いので、採る際は慎重に！**



## 食べない

- ✓ 見た目や匂いで判断できない場合は、**食べない**選択をしましょう。



## 売らない、譲らない

- ✓ 有毒植物による食中毒の多くは**いただきもの**によるものです。被害を出さないためにも、**人には譲らない**ようにしましょう。



ニラやアサツキとスイセンを区別せずに植えたことで、誤ってスイセンを食べてしまうケースがあります。

- ✓ 食用植物と有毒植物を育てる場合は、植える場所を離すなど区別して植えましょう。





# まちがえやすい有毒植物



## 有毒 スイセン

- ニラのような匂いはない
- 丸型の球根がある
- 食中毒症状：食後30分以内で吐き気、おう吐、頭痛、下痢、流涎、発汗、昏睡、低体温など

○ ニラ アサツキ **スイセン** ×



## 有毒 トリカブト

- 茎に葉柄が交互についている
- ニリンソウと混在している場合もある
- 食中毒症状：食後10～20分以内で、口唇や舌のしびれ、手足のしびれ、おう吐、腹痛、下痢、血圧低下など

○ ニリンソウ **トリカブト** ×



## 有毒 バイケイソウ

- 芽出しの時期（早春から初夏）に間違えやすい
- 葉脈が葉の付け根から並行に伸びる
- 嘔吐、下痢、手足のしびれ、めまいなどの症状が現れ、死亡することもある

○ ウルイ **バイケイソウ** ×



【県内での山野草の誤食による主な食中毒（2016年～）】

資料提供：山形県衛生研究所

誤食した植物	件数	原因
スイセン	7	ニラ、アサツキと誤認
トリカブト	2	ニリンソウ、シドケと誤認
バイケイソウ	1	ウルイと誤認

山菜等を食べて体調に異常を感じたら、  
残品を持って早急に医療機関を受診しましょう。