

令和 7 年 5 月 14 日

食中毒の発生について

高岡厚生センター管内で、有毒植物「スイセン」による家庭での食中毒が発生しました。高岡厚生センターが調査したところ、患者らは5月12日（月曜日）に、親戚から「ニラ」としてもらった植物を夕食時に家庭で調理しており、食事を喫食した1家族3名が、下痢、嘔吐等の食中毒様症状を呈していることが判明しました。また、親戚の2名も同日夕食に「ニラ」として喫食し、同様の症状を呈していたことが判明しました。

1. 探知

令和7年5月13日（火曜日）9時20分頃、高岡市内の医療機関から「スイセンをニラと間違えて喫食した患者を診察した」旨、高岡厚生センターに連絡があった。

2. 患者の状況（5月14日（水曜日）11時現在）

1. 喫食者数：5名
2. 患者数：5名（3名が医療機関を受診し、入院者はなし。）
3. 年齢：30歳代、50歳代、60歳代、80歳代（男性1名、女性4名）
4. 主な症状：下痢、嘔吐等

3. 原因施設

家庭

4. 原因食品

高岡厚生センターで患者が喫食した植物を確認したところ、有毒植物の「スイセン」であり、有毒成分ガラントミンが検出された。また、患者の症状と潜伏期間が「スイセン」によるものと一致していたことから、「スイセン」を原因食品とする食中毒と断定した。

5. 病因物質

植物性自然毒（スイセン）

6. スイセンによる食中毒について

【特徴】

○ユリ目ヒガンバナ科スイセン属に分類される植物です。

○観賞用に全国で栽培されるほか、野生化して広く分布しており、庭先等でよく見られます。

○葉が「ニラ」、「ノビル」に似ているため、花が咲いていないと間違えることがあります。

○鱗茎は「タマネギ」に似ています。

○「スイセン」には有毒成分であるヒガンバナアルカロイド（リコリン、ガランタミン等）が含まれています。

○葉や球根など、全草が有毒部位です。

【症状】

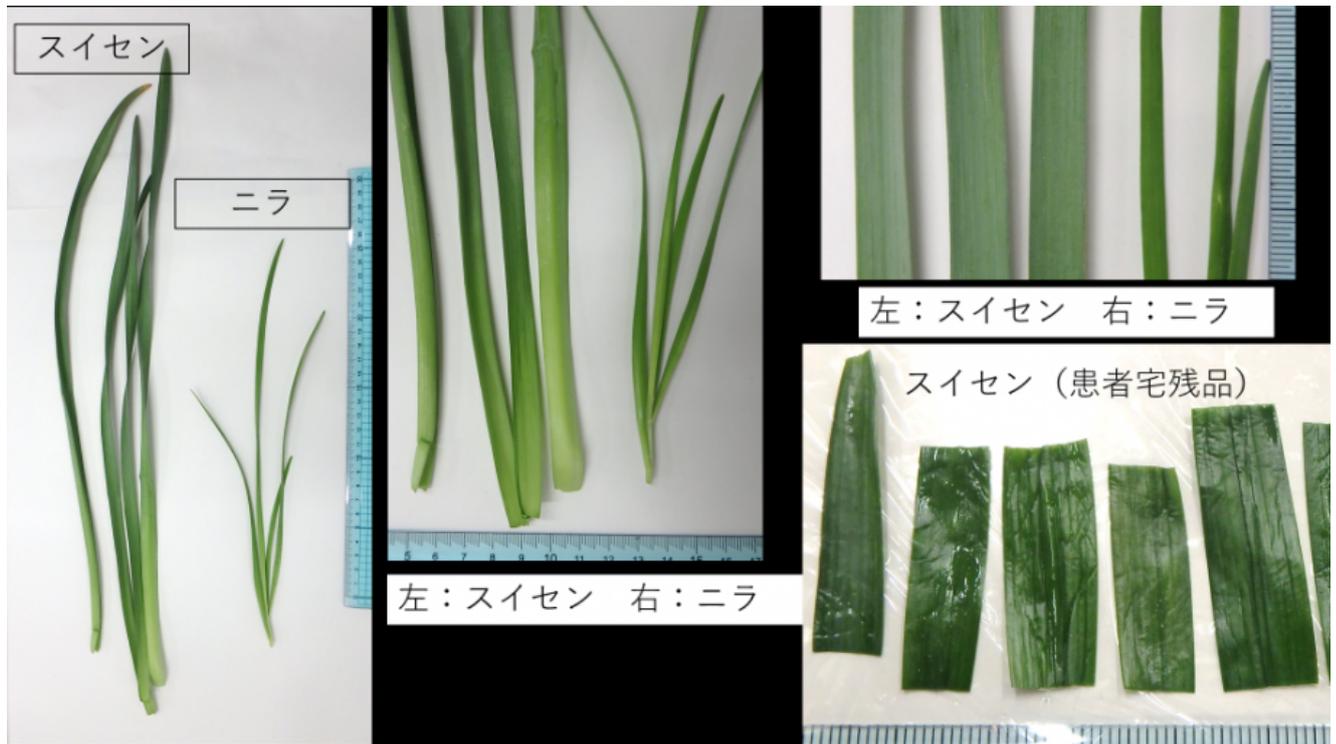
○食後 30 分以内の短い時間で悪心、嘔吐、下痢等を起こします。

【スイセンとニラの見分け方】

○「スイセン」の葉には臭いがありませんが、「ニラ」の葉にはニラ特有の臭いがあります。「ニラ」を採る時は、必ず臭いを確認しましょう。

○「スイセン」は「ニラ」に比較して、葉の幅が広い、草丈が高い、葉が厚い等の特徴があります。

○家庭で「スイセン」と「ニラ」を栽培する場合は、離れた別々の場所で栽培しましょう。



7. 食中毒の発生状況（令和 7 年 5 月 14 日現在、本事例含む）

年次	令和 7 年	令和 6 年
食中毒発生件数	19 件（730 名）	18 件（123 名）

（ ）内は患者数（富山市分を含む）

8. 食中毒事例（過去 3 年）

		令和 6 年	令和 5 年	令和 4 年
全国	事件数	1,037	1,021	962
	患者数	14,229	11,803	6,856
富山県	事件数	18	10	7
	患者数	123	55	8

患者数は富山市分を含む

9. 有毒植物による食中毒の予防のポイント

全国では毎年、春先から初夏にかけて、有毒植物の誤食による食中毒が多く発生しています。

令和 6 年は、イヌサフラン、バイケイソウ、スイセン等の有毒植物による食中毒事例が 14 件（患者数 24 名、死者 2 名）報告されています。

○よくわからない植物は、絶対に「採らない、食べない、売らない、人にあげない」ようにしましょう。

○家庭では、野菜と園芸植物を近くに植えないようにしましょう。植えた記憶がない植物は食べないようにしましょう。

○身近な植物をむやみに食べないようにしましょう。

厚生労働省作成の下記ホームページを参照いただき、有毒植物の誤食を防止しましょう。

もし、中毒だと思ったら、すぐに医師の診察を受けましょう。食べたものが残っている場合は、受診の際、持参してください。

関連リンク

○厚生労働省のホームページ

有毒植物による食中毒に注意しましょう（外部サイトへリンク）

自然毒のリスクプロファイル（外部サイトへリンク）（別ウィンドウで開きます）

観賞用植物の誤食に注意！（リーフレット）（PDF：669KB）（別ウィンドウで開きます）