

スイセンをニラなどと間違えて食べないように注意しましょう！

スイセンの葉をニラやネギなどと、球根をタマネギやノビルなどと間違えることがあります。中毒110番では、スイセンの花が枯れて葉だけになる4～5月頃に、ニラなどと間違えてスイセンを採取し、調理して食べたという電話相談が多くなります。スイセンを食べた場合、悪心、嘔吐などの中毒症状が生じるため、注意が必要です。

ニラなどと間違えてスイセンを食べた事故（2020～2024年、n=59）



● 以下のような相談があります。

タマネギ スイセン



「庭に生えていたスイセンをニラと思って採取し、調理して家族で食べ、悪心や嘔吐などが出現した。」

「知人からもらったスイセンの球根を、タマネギと思って食べた。」

ニラ スイセン



● 事故防止のため、以下の点に注意しましょう。

- ・ ニラを採る際は、においも確認しましょう。ニラの葉は特有のにおいがありますが、スイセンにはにおいがありません。
- ・ ニラやネギなどの食用植物の近くにスイセンを植えないようにしましょう。
- ・ 自分が植えた覚えのない植物や食用と判断できない植物は絶対に採らない、食べない、人にあげないようにしましょう。



● 以下のリンク先の情報も参考にしてください。

厚生労働省 有毒植物による食中毒に注意しましょう

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/yuudoku/index.html

事故が発生し、受診すべきか判断に迷った場合は中毒110番にご相談ください。

公益財団法人日本中毒情報センター 中毒110番電話サービス（一般向け 365日 24時間対応）

■ 大阪中毒110番 072-727-2499 ■ つくば中毒110番 029-852-9999

本資料を引用又は使用して資料作成・報道等を企図される場合は、必ず事前にその内容について日本中毒情報センター（本部事務局 電話：029-856-3566）の承諾を得、「公益財団法人 日本中毒情報センターの調査による」旨明記して下さい。