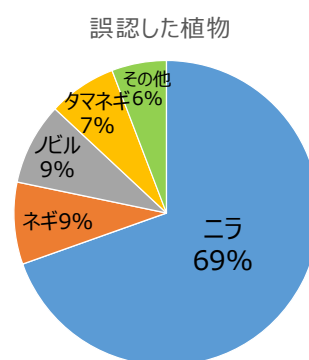
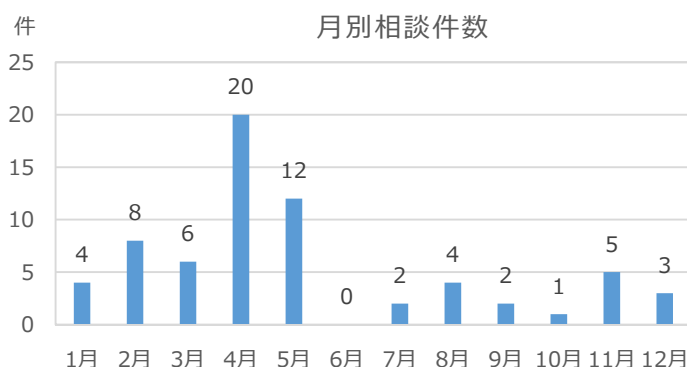


スイセンをニラなどと間違えないように注意しましょう！

花が咲いていない時期のスイセンを、ニラやネギ、ノビルなどと間違えることがあります。日本中毒情報センター中毒110番には、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問い合わせが多くなります。

ニラなどと間違えてスイセンを誤食した事故（2017～2021 年、n=67）



● 以下のような問い合わせがあります。

「庭に生えていたスイセンをニラやネギと思って採取し、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、ノビルの球根やタマネギと思って食べた。」



● 事故防止のために以下の点に注意しましょう。

- ・ ニラを採る時、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ありません。
- ・ ニラなど食用にする植物を、スイセンを近くに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確実に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）

■ 大阪中毒 110 番（365日 24時間対応） 072-727-2499

■ つくば中毒 110 番（365日 9時～21時対応） 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（本部署 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。