

資料提供	
平成30年4月18日	
担当課 (担当者)	鳥取市保健所生活安全課 (平木・湯口)
電 話	0857-20-3673 0857-20-3674

## 鳥取市保健所管内で発生した食中毒

### 1 経 緯

4月18日(水)15時頃、鳥取市保健所に市内の病院から「食中毒症状を起こしている患者がいる」との連絡があった。

### 2 調査の概要

上記情報に基づき、鳥取市保健所が調査したところ、患者は4月18日、自宅の畑で栽培しているニラの葉を採取し、昼食として食べたところ嘔吐の症状が出たため受診したとのことであった。

自宅の畑を確認したところ、付近に自生しているスイセンがあり、原因と疑われる食事が他にないことから、ニラの葉に混在したスイセンの葉を食べたことが原因の食中毒と判断した。

- (1) 有症者                    1名(70歳代・女性)
- (2) 症 状                    嘔吐
- (3) 有症者の状況        回復傾向にあるが、経過観察のため入院中
- (4) 病因物質                スイセン(植物性アルカロイド)

### 3 原因食品

スイセンの混在したニラの炒め物

### 4 注意喚起のお願い

スイセンの食中毒を防止するために、次の事項に注意してください。

#### 【スイセン、ニラの見分け方】

- (1) 香りについて  
ニラには独特の香りがありますが、スイセンにはニラ臭はありません。見た目では判断せず、まず香りを確認しましょう。
- (2) 外観について  
スイセンはニラと比較し、葉が広い、高い、厚いです。ニラの中に特に大きなものがある場合は、香りを確認しスイセンでないことを確かめましょう。  
また、スイセンの外見はニラに類似しているため、ニラとスイセンを栽培する場合は、それぞれ別々の場所で栽培しましょう。

◎例年、春先から初夏にかけて有毒な成分を含む植物を山菜や食用植物と間違えて食べてしまったことによる食中毒が起きています。

◎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』ように注意しましょう。