

スイセン(ヒガンバナ科)

スイセンは、観賞用に栽培される多年草で、多くの園芸種がありますが、野生化したものもあります。地下に卵円形の鱗茎があり、早春、葉の間から花茎を出し、先端に花を付けます。

特徴

自生地	庭に栽培されたり、野生化して日当たりの良い所に自生します。
誤食部位	葉、鱗茎など。葉をニラと間違えたり、ノビルの鱗茎と間違えることがあります。
症状	おう吐、胃腸炎、下痢、頭痛など
潜伏時間	食後 30 分程度
毒成分	リコリン、ガランタミン、タゼチンなどのアルカロイド類。全草が有毒

《患者宅残品》



患者宅庭から採取した残品(球根部分)



患者宅から回収した調理残品

《資料画像》



スイセン (有毒)



ニラ (食用) (特徴的な臭いがある)

《参考》 過去 10 年間に東京都内で発生した有毒植物による食中毒事例

年	月	原因植物	患者数	死者数
平成 22 年	7	ジャガイモ	9	0
平成 24 年	2	ジャガイモ	3	0
平成 25 年	2	クワズイモ属のイモの根茎	1	0
平成 25 年	7	ジャガイモ	4	0
平成 26 年	10	ヨウシュヤマゴボウ	1	0
平成 27 年	5	バイケイソウ類	2	0
平成 28 年	4	スイセン	1	0
平成 28 年	5	チョウセンアサガオ	1	0

(キノコによる食中毒を除く)