

# 安全・美化・健康だより

## \* 身近にある有毒植物の紹介

会員の皆様には園芸に関心をお持ちで趣味で家庭の草花類の手入れをされておられる方が多数おられるのではないのでしょうか？

しかし一方で植物を誤って食べた事による食中毒の事例が多くされております。今回身近にある植物について毒性などを紹介、事故防止の一助になれば幸いです

### 1 スイセン



スイセンとニラは良く間違えられます

1～2月頃、香りの良い花を咲かせます。

毒性は特に球根に多い

誤食するとおう吐、下痢、頭痛等を起します

### 2 クリスマスローズ



学名のヘレボレスノイガーは根に強烈な毒草であること意味しているそうです。

誤食すると吐き気、腹痛、下痢等起します

地下茎や根だけでなく葉や花にも含まれ

皮膚につくとかぶれ、水疱が出来ると言われ

手入れ時には必ず手袋使用が必要です。

### 3 キョウチクトウ



7～8月頃にピンク色やホワイト色の花を咲かせます。

枝や葉に心臓に働く有毒成分が含まれており

食べると吐き気や心臓麻痺を起す恐れがあります

### 4 ギンナン (イチヨウの実)

一度に多く食べるとおう吐、下痢、

呼吸困難、けいれん等起す恐れあります。

(70才男性、50個食べて全身性けいれん発作の事例有るそうです) 裏面あり

## 5 福寿草



早春に新芽を出し黄色の花をつけ、縁起の良い花として正月に飾られます。

誤食するとおう吐、呼吸困難、心臓麻痺等を起す恐れがあります。

## 6 トリカブト



植物全体に毒性があり特に根の部分は猛毒です。誤食するとおう吐、下痢、手足や指の麻痺、重傷の場合には、死亡する事もあります。

## 7 ヒガンバナ



春にニラの葉と間違われるそうですが強い匂いはありません。

毒の成分はスイセンと同様

## 8 イヌサフラン



全草（花、葉、莖、根の全ての部分）に毒性あり誤食するとおう吐、下痢等の症状あり重傷の場合には死亡する事もあります

## 9 ジャガイモ



ジャガイモは食用ですが発芽部分や皮付近（特に緑色部分）に有毒が含まれます。この部分の除去が不完全だと食中毒を起します。

調理の際、皮を丁寧にむき、特に芽の部分を完全に除去する等、十分な注意が必要です。

緑変した部分の皮は厚めにむきましょう。