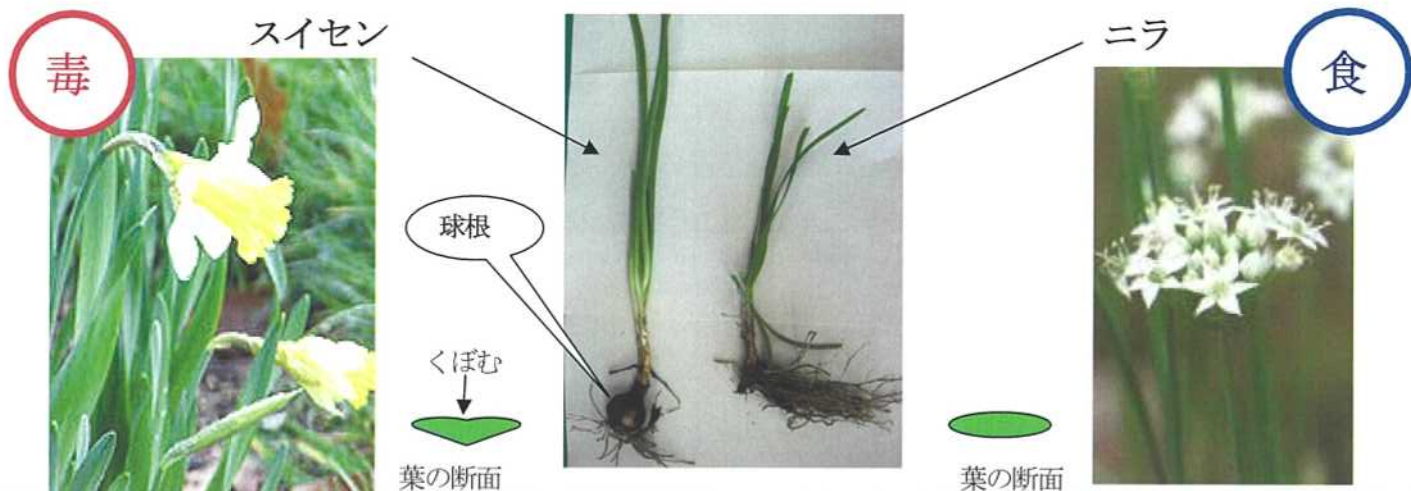


# 有毒な植物に

## 注意してください！

例年4～5月ごろに、茨城県内でスイセンやバイケイソウを食べて食中毒になってしまったという事例が発生します。ニラやギボウシと間違えて食べてしまったことが原因です。これらのほかにも間違えやすい野草などが多くあります。採取するときには十分注意してください。



**特徴** 葉の中央は浅くくぼんでいる。  
葉からの臭いは無い  
早春に黄色や白色の花が咲き、芳香がある。  
有毒部位は全草であるが鱗茎（球根）に有毒成分が多い。おう吐、下痢、けいれん等の中毒症状が出る。

**特徴** 葉は平たく、全草に独特の匂いがある。  
匂いの原因物質は硫化アリル（アリシン）などの硫黄化合物である。  
夏に白い花が咲く。  
薹（ひげ）根で鱗茎は無い



**新芽**：葉脈は、縦縞状にくぼむ。  
**葉**：葉脈は平行に走る。  
葉が開ききってから 茎が立ち上がりながら、葉柄のない葉が茎に交互に付く。  
葉も茎も根もすべて有毒。食後30分～1時間くらいで下痢や吐き気をもよおし、血圧降下、心拍数の減少、めまい、手足のしびれ、けいれんなどの症状が出る。



**新芽**：葉脈は、筋状に出張る  
**葉**：葉脈は、主脈から枝分かれしている。  
葉が開ききってから 茎がなく、長い葉柄のある葉が地際から生える。

茨城県潮来 保健所

( 茨城県林業技術センターのホームページなども参照してください )