

# モニターだより



**<みやぎ食の安全安心消費者モニターについて>** 食と暮らしの安全推進課では、県民参加による食の安全安心確保対策を推進するため、消費者としての役割を自らの行動で積極的に果たす人材を育成することを目的に、「みやぎ食の安全安心消費者モニター」を随時募集・登録しております。研究会等、県が実施する行事にご参加いただき、食の安全安心に関する正しい知識を身につけていただいております。

## 【第16回食の安全安心基礎講座】

### 植物性自然毒による食中毒について

宮城県環境生活部食と暮らしの安全推進課

食中毒とは、人体にとって有害な物質を含む飲食物を摂取することにより、下痢や嘔吐等の症状を呈する疾患の総称で、原因となる物質（病因物質）により、細菌性、ウイルス性、化学物質性、自然毒性、その他（寄生虫等）に分けられます。自然毒は、さらに動物性自然毒（フグ毒等）と、植物性自然毒（キノコや高等植物等）に分けられます。

自然毒による食中毒は、件数と患者数は多くありませんが、致死率の高さから問題となります。厚生労働省の統計によれば、平成元年から平成22年まで、自然毒による食中毒件数の割合は全体の4～14%程度ですが、同期間に死亡した144名中、96名が自然毒を原因とし、その内訳はフグ毒56名、キノコ30名、高等植物7名、その他2名となっています。

昭和36年以降、フグを原因とする食中毒は激減したのに対し、キノコを原因とするものがおおむね横ばい（気候により変動）で、高等植物を原因とする事例に至っては近年増加傾向にあると報告されています。以下にキノコや高等植物の植物性自然毒による食中毒を簡単に紹介します。

#### ● キノコによる食中毒

キノコの毒性は古くから知られ、今昔物語集にも毒キノコの説話が登場します。日本に自生するキノコは数千種類（4,000～5,000）と推定され、昔から経験的な試行錯誤を繰り返しながら食用と中毒を起こすキノコが識別されてきました。現在では毒キノコとして約150種、食用として約100種が知られています。それ以外の種類（つまり大部分のキノコ）は、食べられるか否か不明です。また、同じ種類のキノコであっても季節、地域、発生場所や環境条件によって形と色が様々に変化すること等から、鑑別に相当の専門的な知識が必要とされます。キノコの呼び名に複数の地方名が存在することも、採取者が混乱する一因と指摘されています。例えば、毒キノコの1種である「ツキヨタケ」（和名標準名）は、地方により十数種の異なる呼び名が確認されています。

キノコによる食中毒は、発生事例の多くが9月と10月に集中し、大部分が自ら採取又は知人から譲り受けたキノコを食べたことによります。原因となるキノコは多くありますが、ツキヨタケ、クサウラベニタケ及びカキシメジの3種でキノコ食中毒件数の半数以上を占め、キノコ中毒の御三家と呼ばれています。これら3種のキノコは下痢や嘔吐を主症状としますが、毒性の強い種類のキノコでは心機能不全、肝不全や腎不全を呈し死に至るものもあります。前述のとおり、キノコの鑑別には専門的な知識が必要であり、大部分の種類が食べられるか否か分かりませんので、採取者が確実に食用と判断できないキノコは食べないことが賢明です。また、「縦に割けるキノコは食べられる」、「地味な色のキノコは食べられる」、「ナスと一緒に料理すれば食べられる」、「虫食い跡のあるキノコは食べられる」等といった言い伝えは迷信であり、信用してはいけません。

ツキヨタケ



クサウラベニタケ



カキシメジ



（画像は厚生労働省ウェブサイト）

## ● 高等植物による食中毒

「薬は毒、毒は薬」と言われるように、多くの高等植物は毒性を減弱させる等で病気の治療薬としても利用されてきた一方で、誤食等により食中毒の原因ともなってきました。例えば、トリカブトは漢方薬の成分として利用される一方でニリンソウと誤認され食中毒の原因となり、イヌサフランの球根は過去に痛風の治療薬として利用されたこともある一方で、近年ではギョウジャニンニクと誤認され食中毒の原因となっています。国内における高等植物の食中毒は毎年2件以上発生していましたが、平成7年以降に増加し、多い年には25件を超え、いずれも食用植物と誤認したことによります。

季節では年間を通じて発生していますが、新芽の出る4月、5月に特に多く発生しています。原因種として、チョウセンアサガオ類、バイケイソウ類及びトリカブト類が多く、この3種で全体の約半数

を占めます。近年の特徴として、スイセン、イヌサフラン等の園芸植物による事例が目立ち、特に近年イヌサフランによる死亡者数の増加が目立ちます。宮城県内でも昨年、バイケイソウ2件、イヌサフラン1件（死者1名）の食中毒が発生しています。

誤食の原因として、庭に食用植物と有毒な観葉植物を混植していた、食用として知人から譲り受けた等が報告されています。観葉植物の中に有毒なものがあるという理解が大切です。上図は、イヌサフラン、スイセン及びバイケイソウの鑑別点（塩釜保健所黒川支所作成）ですので、これらを参考として誤食に十分注意願います。

\* 詳しくは、厚生労働省ウェブサイト「自然毒のリスクプロファイル」をご覧ください。

[http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryuu/shokuhin/syoku](http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syoku)

### イヌサフラン

香りが無い

イヌサフラン(左から花・葉・球根)

### 間違えやすい食用植物

特有の香りがある

ギョウジャニンニク タマネギ ニンニク

ポイント 植物全体に有毒成分を含む。症状は嘔吐、下痢、腎障害など。重篤な場合は死亡する例もある。新芽をギョウジャニンニクと間違えたり、球根をタマネギやニンニク、ジャガイモなどと間違える例が多い。見分け方：香りを確認する（イヌサフランにはタマネギやニンニクのような香りが無い）。予防のために：イヌサフランと食用の植物を近くに植えない。球根を台所に置かない。

### スイセン

スイセン(花と葉) スイセン(葉の断面)

### 間違えやすい食用植物

ニラ臭がない\*スイセン

ニラ臭がある\*ニラ

ニラ(葉)

ニラ(根元)

ポイント 植物全体に有毒成分を含む。症状は悪心、嘔吐、下痢、頭痛、体温低下。重篤な場合は死亡する例もある。葉をニラやパルと間違えたり、球根をタマネギと間違えることによる食中毒が多い。見分け方：香りを確認する。スイセンにはニラやパル、タマネギのような香りはない。予防のために：スイセンとニラを近くに植えない。球根を台所に置かない。

### バイケイソウ

バイケイソウ

### 間違えやすい食用植物

葉脈は平行\*バイケイソウ

茎がない\*バイケイソウ

葉脈は主脈から分かれる\*ウレイ

茎が長い

ウレイ

ギョウジャニンニク

ポイント 植物全体に有毒成分を含む。症状は口や手足の痺れ、嘔吐、下痢など。重篤な場合は死亡する例もある。新芽をウレイやギョウジャニンニクと間違える例が多い。見分け方：葉を広げ葉脈を確認する（バイケイソウは平行）。茎を確認する（バイケイソウは茎が無い）。香りを確認する（バイケイソウは香りが無いが、ギョウジャニンニクにはある）。予防のために：ウレイとの区別に迷ったら、絶対に採らない、食べない、人にあげない。

## 【報告】平成29年度 宮城県食品表示ウォッチャーを委嘱しました

5月10日（水）、宮城県庁講堂にて、宮城県食品表示ウォッチャー（以下、「ウォッチャー」という）の業務説明会を開催し、ウォッチャーを委嘱しました。

ウォッチャーは、毎年モニターの皆様を対象に募集し、100人に委嘱しています。ウォッチャーの皆様には、6月～12月の7か月にわたり、小売店で販売されている食品の表示が食品表示法に基づいて正しく行われているかを調査し、県に報告していただきます。

県では、食品表示が適正に行われ、消費者が自主的・合理的に食品を選択・購入できるよう、ウォッチャーの皆様と力を合わせて監視指導に努めてまいります。



ウォッチャー説明会の様子

# 「みやぎ食の安全安心消費者モニター制度」を再確認してみましょう！

みやぎ食の安全安心消費者モニター（以下、「モニター」という）制度は、平成16年度から実施しており、今年度で14年目になります。モニター制度とはどのような制度なのか、今いちど再確認してみましょう。

## ●みやぎ食の安全安心推進条例

県では、食の安全安心の確保に関する施策を総合的に推進するため、「みやぎ食の安全安心推進条例（以下、「条例」という）」を制定し、平成16年4月から施行しています。

条例では、「消費者の役割」や「県民参加」が規定されています。

（消費者の役割）

第5条 消費者は、食の安全安心に関する正しい知識を身に付けるとともに、生産者・事業者及び関係行政機関に対し、意見を述べ、又は提案を行うように努めることによって、食の安全安心の確保に関し、積極的役割を果たすものとする。

（県民参加）

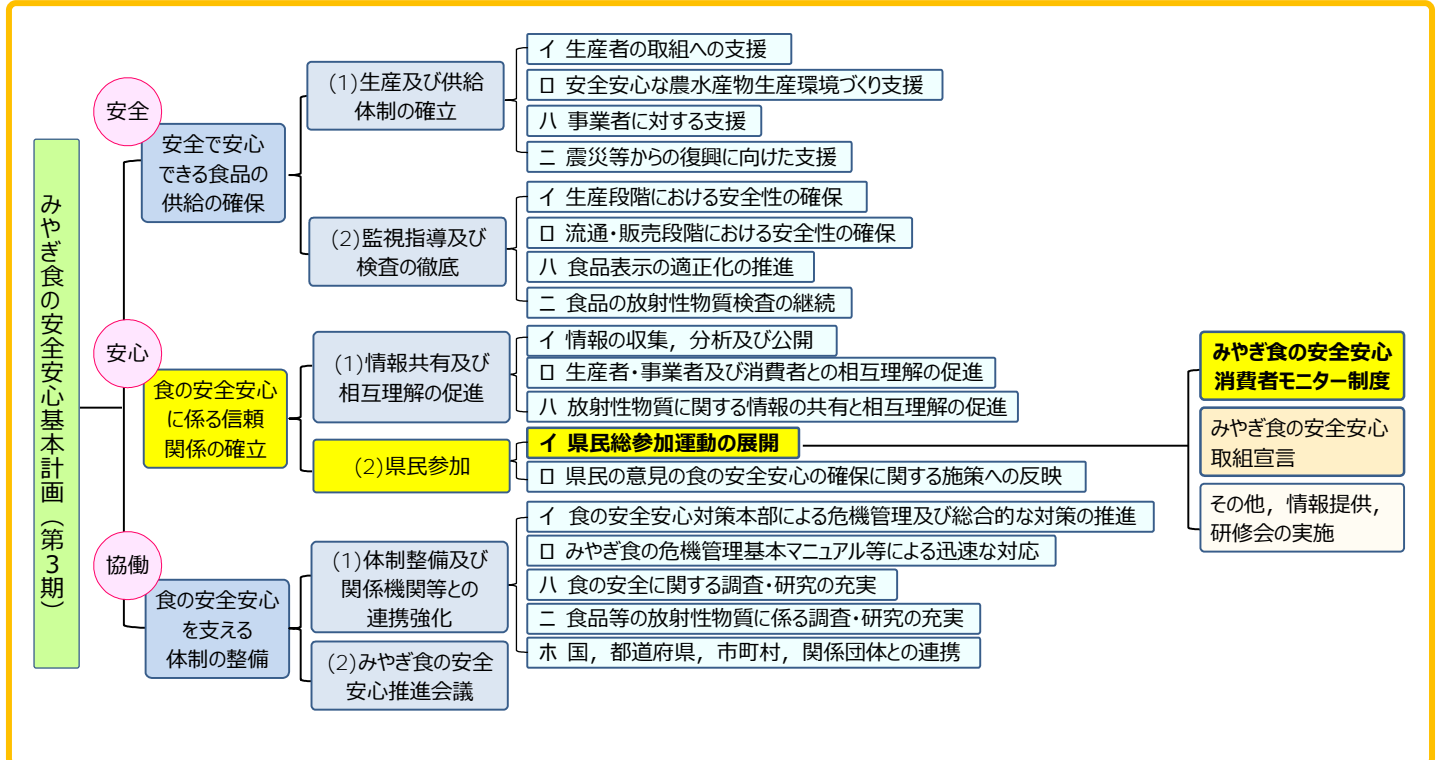
第11条 県は、食の安全安心の確保に関し、県民が幅広く主体的に関わることができるよう、県民の参加の促進に関する必要な施策を実施するものとする。

2 前項に定めるもののほか、県は、食の安全安心の確保に関し、広く県民の意見を求めるための必要な措置を講じ、施策に反映するよう努めるものとする。

## ●食の安全安心基本計画と県民総参加運動

また、条例に基づき「食の安全安心基本計画」を策定しています。この基本計画では、消費者、生産者・事業者及び県が協働して、安全で安心できる食の実現を目指し、「県民総参加運動」を展開することとしています。この「県民総参加運動」の取組の1つがモニター制度です。

（※）もう1つの取組は「みやぎ食の安全安心取組宣言」。生産者・事業者が日頃行っている食の安全安心確保のための取組を自主基準として定め、公開する制度。



## ●モニター制度の目的と活動

モニター制度は、消費者が条例に基づく役割を積極的に果たし、県民参加で食の安全安心を推進するために実施しています。モニターの皆様には、食の安全安心に関する知識を身につけていただくため、また、食の安心に関するご意見をお伝えいただくため、次の活動をお願いしています。

次ページに続く⇒

### ①モニターだより（知識習得，情報提供）

年3回，モニターだよりをお送りしております。食の安全安心に関する記事を掲載し，正しい知識を身につけていただくことを主な目的としており，毎号「食の安全安心基礎講座」として，各分野の食の安全安心に係る記事を掲載しています。そのほか，行事の開催案内や開催結果も掲載しています。



### ②研修会への参加（知識習得，相互理解促進）

次の3つの研修会を実施しております。いずれも，食の安全安心に関する正しい知識を身につけていただくこと及び事業者・生産者との相互理解を深めていただくことを目的としています。

#### 食品工場見学会



食品の製造過程でどのような衛生管理が行われているかを学ぶとともに，事業者との相互理解を深めていただけます。

#### 生産者との交流会



作物の生産方法や生産における工夫・苦労を知り，生産者との相互理解を深めていただけます。

#### モニター研修会



食の安全安心に関することをテーマにした研修会を通して，知識を深めていただけます。昨年度は「輸入食品の安全性確保について」をテーマとし，仙台検疫所より講師をお招きして講演をいただきました。

※食品工場見学会と生産者との交流会は，同日で実施しています。

そのほか，食の安全安心セミナー等，研修会のご案内も差し上げています。



#### 食の安全安心セミナー

食の安全安心に関する知識と理解を深めていただくことを目的に開催しています。直近では，平成29年1月31日に「食品中の放射性物質」をテーマとし，福島県立医科大学より講師をお招きして震災後の放射線健康リスクについて医学的立場から講演をいただきました。

### ③アンケート調査への協力（意見提言）

登録時と年1回，食の安全安心に関するアンケート調査へのご協力をお願いしています。モニターの皆様が食の安全安心に関してどう思っているのかなどをお伺いし，施策を実施する際の参考とさせていただきます。



モニターの皆様には，日頃から食の安全安心の推進にご協力いただき，改めてお礼申し上げます。今後とも，モニター制度を通して知識の習得や，意見の提言をしていただければと思います。また，おかげさまで，平成29年5月末時点で979名の方にご登録いただいておりますが，まだまだ多くの方々にモニターにご登録いただきたいと思っております。ご家族，ご友人等にお声がけいただき，登録ご希望の方がいらっしゃいましたら，いつでもお申込又はご連絡ください。県としましても，モニター制度をよりいっそう充実したものとするため，試行錯誤を重ねてまいりますので，今後ともよろしく願います。

### モニターアンケートへのご協力をお願いします!!!

同封しております「平成29年度みやぎ食の安全安心消費者モニターアンケート」へのご協力をお願いします。

**提出締切：7月28日（金）必着**

1人でも多くの方からご回答をいただきたいと思います。よろしく願います。

### 編集後記

モニター制度担当の大沼です。今年度も皆様に食の安全安心に関する知識をよりいっそう深めていただけるような行事運営や誌面作成をしておりますので，よろしく願います。

### 宮城県 環境生活部 食と暮らしの安全推進課

〒980-8570 仙台市青葉区本町三丁目8番1号

電話：022-211-2643 FAX：022-211-2698

Eメール：syokua@pref.miyagi.lg.jp

ホームページ：http://www.pref.miyagi.jp/soshiki/shoku-k/