

記者発表資料  
令和5年4月20日  
食と暮らしの安全推進課  
食品安全班  
担当：平塚・中居  
電話：022-211-2644

## 食中毒の発生について

### [事件の概要]

令和5年4月19日(水)午前9時10分頃、塩竈市内の医療機関から塩釜保健所に「有毒植物による食中毒のような症状を呈した患者1名を診察した」旨の通報があった。

塩釜保健所で調査したところ、加美町内でウルイと誤認し採取した山菜を、4月17日(月)の夕食時にお浸しにして喫食し、約30分後に、腹痛、吐き気、嘔吐、下痢及びめまいを呈していたことが判明した。

患者の症状がバイケイソウによる中毒症状及び発症時間(喫食後30分～1時間)と一致したこと、診察した医師からバイケイソウ(推定)による食中毒の患者届出票の提出があったことから、原因食品をバイケイソウ(推定)とする食中毒と断定した。

なお、患者は快復している。

患者関係	発症日時	4月17日(月)午後7時頃
	主な症状	腹痛、吐き気、嘔吐、下痢、めまい
	患者数	1名(60代、男性)
	受診者数	1名
	入院者数	1名
	診療医療機関	塩竈市内の医療機関
原因食品	バイケイソウ(推定)	
病因物質	植物性自然毒(推定)	
担当保健所	塩釜保健所	

(参考) 宮城県における食中毒の発生状況[本件含まず。( )内は、仙台市分を再掲]

	発生件数	患者数	死亡者数
本年1月1日から4月19日まで	10 (3)	17 (7)	0 (0)
昨年同期	1 (1)	1 (1)	0 (0)

### ○有毒植物による食中毒防止のための注意事項

- ・ 食用の野草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！**

- ・ 野草を食べて体調が悪くなったら、すぐに医師の診察を受ける。

## (参考) バイケイソウとは

バイケイソウは山地や民家の庭などに自生する植物（多年草）です。

4～5月頃の山菜採りで、新芽をウルイ（オオバギボウシ）、ギョウジャニンニクと間違えることが多く、中毒事故が発生しています。

新芽、葉、茎、根などの部位すべてに有毒アルカロイドを含み、加熱しても毒は消えません。不快な苦みがあることも特徴です。食べてから30分～1時間くらいで下痢や吐き気、嘔吐、手足のしびれ、呼吸困難、脱力感、めまい、けいれん、血圧低下などの症状が現れます。重症の場合は意識不明となり、死亡することもあります。

見分けるポイント：葉を広げ葉脈を確認する

（バイケイソウは平行、ウルイは葉脈は主脈から分かれる）。

茎を確認する（バイケイソウは茎が無い、ウルイは茎が長い）。

### 葉のつき方



### 葉脈



### 参考

厚生労働省ホームページ(有毒植物による食中毒に注意しましょう)

[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryuu/shokuhin/yuudoku/index.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/yuudoku/index.html)

厚生労働省ホームページ(自然毒のリスクプロファイル: 高等植物: バイケイソウ類)

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000079821.html>