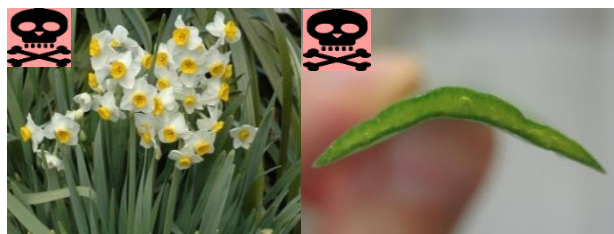


# 毒草を食べないで！

毒草は身近なところに生えています。植物を採取するときは、慎重に判断しましょう。

**判断に迷ったら、採らない・食べない・人にあげない！**

## スイセン



スイセン（花と葉）      スイセン（葉の断面）

ニラ臭がない  
\*スイセン

## 間違えやすい食用植物



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。  
葉をニラやニルと間違えたり、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ニル、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



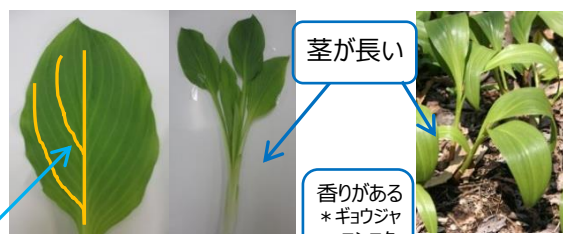
バイケイソウ

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  
\*ウルイ

## 間違えやすい食用植物



茎が長い

香りがある  
\*ギョウジャニンニク

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。  
新芽をウル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ないが、ギョウジャニンニクにはある）。  
予防のために：ウル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。

## 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ない）。  
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。