

有毒植物による食中毒に注意！！

マムシグサの果実による食中毒が発生しました

発生事例

2歳児がマムシグサの果実を口にし、激しい痛みにより救急搬送された。

小さなお子さんが口にしてしまうことがあります
引率の先生やご家族の方等ご注意ください



マムシグサ



マムシグサ果実



若い果実

一般名：テンナンショウ類（別名：ヘビノダイハチ、ヤマゴンニャク(山萋菔)）

学名：*risaema* spp. マムシグサ *Arisaema japonicum* Blume など

生育地：テンナンショウ属植物は北海道から沖縄まで全国的に分布する。

湿った林床に多いが、河川敷等にも見られる種もある。

発生時期：果実をつける初夏から秋にかけての誤食による事故が多い。

形態：多年草で、地上部は普通葉を1-2枚つけ、地下部には扁球形の地下茎がある。

春から夏に、サトイモ科の特徴である肉穂花序と仏炎苞を持った「花」をつける。

花後、粒状の果実をトウモロコシ状につけ、熟すと朱赤色になって目立つ。

中毒症状：口に含むと30分以内に発症。口唇、口内のしびれ、腫れなどのほか、強い痛み。

毒性成分：シュウ酸カルシウム（calcium oxalate）

厚生労働省ホームページ ⇒
自然毒のリスクプロファイルより

