



# 有毒植物による 食中毒にご注意を！

食べられる野草に混じって有毒植物が生えていることがあり、見た目がそっくりなものも多いので、注意が必要です。

## 有毒植物による食中毒防止の心得



**1** 食べられると正確に判断できない野草は  
**絶対に採らない！ 食べない！ 人にあげない！**

**2** 山菜狩りをするときは、**1本1本じっくりと  
確認**して採り、調理前にもう一度確認する。

○ 誤食しやすい有毒植物や、食中毒事例を、  
新潟県ホームページ  
「**にいがた食の安全インフォメーション**」  
に詳しく掲載しています。



○ トピックスの「有毒植物による食中毒にご注意ください！」から  
ご覧ください。

にいがた食の安全

検索

クリック！



昨年も発生しました！

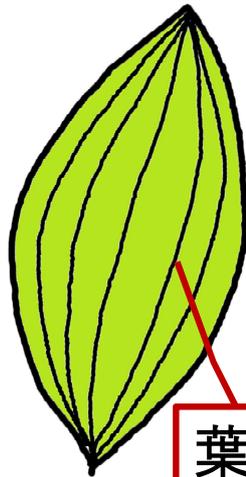
# 県内で誤食の多い有毒植物 **ワースト1** ～バイケイソウ、コバイケイソウ～

【よく似ている食べられる野草】 オオバギボウシ(ウルイ)

※ 特に、新芽のときの見分けがつきにくいいため、  
芽が出始める春に誤食しやすい。

【症状】 食後30分～1時間で、おう吐、手足のしびれなど  
重症化で死亡することもある。

## ＜バイケイソウ、コバイケイソウ＞

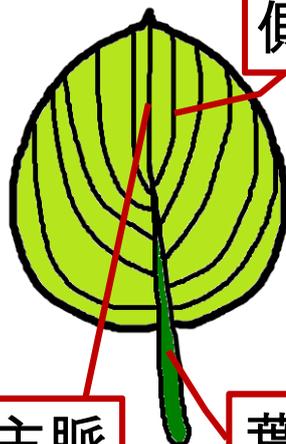


葉脈

(コ)バイケイソウの  
葉脈は、葉のつけ根  
から先端にかけて  
平行に走っている。



## ＜オオバギボウシ（ウルイ）＞



側脈

主脈

葉柄

オオバギボウシの  
葉脈は、主脈があり、  
そこから側脈が  
枝分かれています。