



## 植物性自然毒の多成分一斉分析法の検討について

<製薬食品担当>

### 植物性自然毒とは

植物の中には、体内に毒成分（自然毒）を持つものが数多く知られています。自然毒を含む植物による食中毒は、国内で毎年発生しており、これらを予防することは食品衛生上重要です。

植物性自然毒に関与する有毒植物は、高等植物とキノコです。徳島県でも2000年から2022年の間に8件の食中毒が発生しました。

有毒植物を食用の植物と誤って食べて食中毒になることが多く、**食用と確実に判断できない植物は、絶対に採らない、食べない、売らない、人にあげないようにしましょう。**

### 【間違いやすい植物の例】

**毒** スイセン・・・ **食** ニラ、タマネギ

**毒** チョウセンアサガオ・・・ **食** ゴボウ、オクラ、モロヘイヤ

**毒** イヌサフラン・・・ **食** ギョウジャニンニク、ジャガイモ、タマネギ

**毒** バイケイソウ・・・ **食** オオバギボウシ、ギョウジャニンニク

### 【参考】

・厚生労働省ホームページ：自然毒のリスクプロファイル

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

(2023年12月5日閲覧)

・消費者庁ホームページ：自然毒

[https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer\\_safety/food\\_safety/food\\_safety\\_portal/natural\\_poison/](https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_safety/food_safety/food_safety_portal/natural_poison/)

(2023年12月5日閲覧)

### 植物性自然毒の検査について

植物性自然毒検査では、細かく粉砕した食品（検体）から有毒成分を有機溶媒に溶かし（抽出）、その後、有毒成分以外の不要成分を除去（精製）して試験液とします。

こうして得られた試験液を高速液体クロマトグラフ質量分析装置などの機器で測定します。そのデータを基に有毒成分が含まれているかどうか判断します。



高速液体クロマトグラフ質量分析装置

### 当センターでの取り組み

令和6年度から、多数の植物性自然毒の成分を一度に分析できるよう、試験研究を開始します。分析できる成分については、徳島県や全国の食中毒事例をもとに検討する予定です。

植物性自然毒が原因として疑われる中毒事例が発生した際に、速やかに原因究明を行うことができ、健康被害の拡大防止へとつなげることができると考えております。

この研究により、県民の皆様の「健康」と「安全・安心」を守っていきたいと考えております。