

スイセン(有毒植物)

1	間違えやすい植物
ニラとよく似ているため間違えやすい。また、ノビルも過去にスイセンとの誤食の例がある。鱗茎はタマネギと間違えやすい。	
2	特徴
<p>(1) 園芸品として色や形の異なる多くの種類がある。</p> <p>(2) 多年草で、冬から春にかけて白や黄の花を咲かせるものが多い。</p> <p>(3) 日本種(ニホンスイセン等)は12月から2月頃、西洋種(ラッパスイセン等)は3月から4月頃に開花する。</p> <p>(4) 葉を揉むと(又は切ると)ニラはニンニクのような強い刺激臭(ニラ臭)があるが、スイセンの臭いは弱く青臭い。</p>	
<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: flex-start;"> <div style="text-align: center;">  <p>ニホンスイセンの花</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>スイセンの芽</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>スイセンの鱗茎</p> </div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: flex-start; margin-top: 20px;"> <div style="text-align: center;">  <p>スイセンとニラ(左:ニラ、右:スイセン)</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>ラッパスイセンの花</p> </div> </div> <p style="text-align: right; margin-top: 10px;">(写真:厚生労働省ホームページより)</p>	
3	主な症状
悪心、嘔吐、下痢、流涎、発汗、頭痛、昏睡、低体温等	
4	発症時期
食後30分程度	

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！ ようご注意ください。
家庭菜園や畑などで、野菜と観賞植物を一緒に栽培するのはやめましょう。

スイセンの詳細については、次の厚生労働省ホームページを参照してください。
https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/poison/index.html