

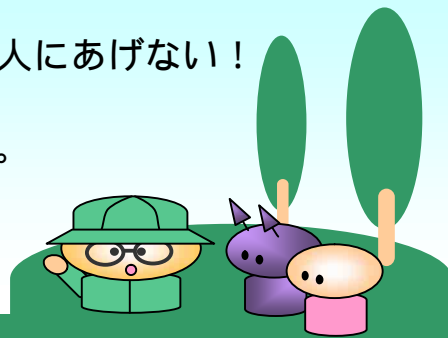
チヨウさんからのお知らせ

山菜シーズンの到来！毒草に気をつけよう

札幌もようやく雪が溶けて、木々も芽吹き、札幌の野山は、山菜の宝庫！
でも、中には危険な毒草も…。正しい知識を身につけて、食中毒を防ぎましょう。

予防のポイント

よく分からないものは、採らない！食べない！人にあげない！
自信があっても「思い込み」は危険です。
折って匂いをかぐなどもう1度確認しましょう。
十分な知識や経験のある人と一緒に採りに
行きましょう。
毒草が混ざっていないか料理の前に再確認！



見分け方のポイントは…？

1 ニラとスイセン

【食】ニラ

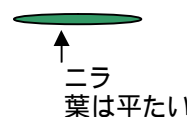
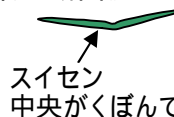


OX スイセン



必ず「ニラ」特有の匂い
を確認しましょう。

《葉の断面》



市内でも家庭菜園で植えた「スイセン」と「ニラ」を間違えて中毒になった事故が起きています。

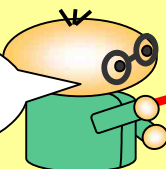
家庭菜園に「ニラ」と「スイセン」を一緒に植えるのはやめましょう。

2 ニリンソウとトリカブト

「トリカブト」は、ご存知のとおり猛毒です。

芽吹くときは、葉の形が「ニリンソウ」とそっくり！一緒に生えていることもあるので気をつけましょう！

「ニリンソウ」の白いつぼみや花のついたものだけ採りましょう！



【食】ニリンソウ



OX

トリカブト



3 シャクとドクニンジン

【食】シャク



OX ドクニンジン



「ドクニンジン」は、市内でもよく見かけるようになってきました。

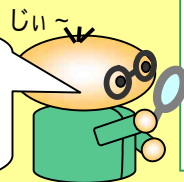
「ドクニンジン」を見分け方は、茎の紫色の斑点！
「シャク」は、セリに似た匂いと葉のつけ根の白いさや（はかま）です。



4 セリとドクゼリ

「セリ」と「ドクゼリ」は、どちらも同じような水辺や湿地帯に生えるので気をつけましょう。

「ドクゼリ」の竹の子状の根と「セリ」の白いひげ状の根が見分けるポイント！



【食】セリ



OX ドクゼリ



5 ギョウジャニンニクとイヌサフラン

今年の4月、「ギョウジャニンニク」に似た「イヌサフラン」を食べた男性が死亡する事故が起きています。

道内でも平成15年に同様の死亡事故がありました。

「ギョウジャニンニク」のニンニク臭を確認しましょう！



【食】ギョウジャニンニク



OX イヌサフラン



「イヌサフラン」は、野山では見かけません！

「2007春の山菜展」開催のお知らせ

日時 平成19年4月25日(水)、26日(木)
9時～17時
場所 札幌市保健所ロビー
(札幌市中央区大通西19丁目 WEST19 3F)
主催 札幌市保健所
ギョウジャニンニク等の山菜の実物展示もあります。



詳しくは、各保健センターで配布している「庭や野山の毒草ハンドブック」をご覧ください。



札幌市東区保健福祉部健康・子ども課生活衛生係
札幌市東区北10条東7丁目 711-3213
<http://www.city.sapporo.jp/higashi/>