

ゴボウはゴボウでも・・・

漬物の「山ごぼう」とヨウシュヤマゴボウ（有毒）

実際にあった事例

平成18年11月、埼玉県でヨウシュヤマゴボウを「山ごぼう」と誤認して味噌漬けにして食べたところ、吐き気、おう吐の症状を呈した事例がありました。



山ごぼう漬（上）とモリアザミの根（下）

「山ごぼうの漬物」として市販されているのは、モリアザミの根やゴボウの細い根を漬けたものです。

下の写真のモリアザミの根は、野生品で短く曲がっていますが、栽培品の根は長く伸びます。

ヨウシュヤマゴボウの地下部若い根（上）と古株の根茎（下）

ヨウシュヤマゴボウには大きな根茎と太い根がありますが、若い根や細い根はゴボウに似ています。みずみずしくて柔らかく、ゴボウのような繊維質ではありません。



モリアザミ

モリアザミ(キク科)

山地の草原に生える多年草で、草丈0.5～1mになります。9～10月頃、枝先に直径3.5～4cmの頭花を付けます。根は太く、栽培され、「山ごぼう」の名で漬物になっています。



ヨウシュヤマゴボウの若葉

ヨウシュヤマゴボウ(ヤマゴボウ科)

ヨウシュヤマゴボウ(別名 アメリカヤマゴボウ)は明治以後に北米から渡来した帰化植物で、空地や道端などでよく見られます。

草丈は1～2mになる豪壮な植物で、6～9月に白い花を付け、秋には黒紫色の果実を房状に付けます。

植物全体、特に根や種子に、有毒成分のフィトラッカトキシンを含有するとされ、誤食するとおう吐、下痢、けいれんなどの中毒症状が起きます。

「山ごぼうの漬物」として市販されているのは、モリアザミの根やゴボウの細い根を漬けたもの。名前は同じ「山ごぼう」でも全く別の植物なんじゃ。

モリアザミは山の草原などに見られる植物で都会では見られないようじゃ。



ヨウシュヤマゴボウの果実

黒紫色のブドウの房のような果実を付けます。果実も有毒です。

