

身近な食材でも・・・ 青梅（バラ科）



青梅（バラ科）

果実は一般に加工して利用されます。しかし、未熟な果実や種の中心の部分には毒成分があります。生の梅は、梅酒や梅干しづくりのため身近にありますので、子供が食べないように十分注意する必要があります。

有毒成分は、青酸配糖体のアミグダリンです。体内で酵素により分解されて青酸を出し、中毒を起こします。アミグダリンはその他、スモモ、ピワ、アンズの種子にもあります。

中毒症状は、頭痛、めまい、発汗、けいれん、呼吸困難などです。



アミグダリンは、青梅のほか、アンズやスモモなど多くのバラ科植物の種子に含まれているのじゃ。

身近な食材でも・・・ ユウガオ（ウリ科）

ユウガオ（ウリ科）

熱帯アジアが原産地とされる一年草。日本ではユウガオ、フクベ及びヒョウタンが変種として栽培されています。ユウガオの実はかんぴょうとして食用とされます。

一方、ユウガオにはスイカの接ぎ木苗の台木用の品種もあります。これが成長した実には苦味が強いものがあり、食中毒となった事例があります（食用の品種とは異なります）。

このパンフレットで取り上げたものは有毒植物の一部に過ぎませんので、更に知識を深めるためには、専門書を参考にしたり、専門機関の指導を受けるなどして確実な知識を身に付けてください。