

似ている形に注意

見た目は似ていても…

ニラとスイセン(有毒)、スノーフレーク(有毒)

実際にあった事例

自宅敷地内でスイセンとニラを間違えて採取し、炒め物と味噌汁にして食べたところ、食後30分頃からおう吐、下痢等の症状を呈しました。



市販のニラ



スイセン



ニラ(上)とスイセン(下)

ニラに比べスイセンの葉は、幅が広く、厚く、全体に大きいです。

形は似ていますが、臭いをかけばすぐ分かります。



ニラ(左)とスイセン(右)

スイセンの株元の茎(葉鞘^{ようしやう})はニラに比べ太いです。



家庭では、ニラとスイセンは離して植えましょう。



ニラ(ユリ科)

畑などで栽培される多年草で、ユーラシア大陸原産と言われています。

9月頃、葉の間から花茎を出し、白い小さな花を付けます。葉には特有の臭いがあり、野菜として炒め物やギョウザなどに調理されます。

黒い種子はキュウシ(韭子)またはキュウサイシ(韭菜子)と呼ばれ、漢方処方に用いられます。



有毒

スイセン(ニホンズイセン) (ヒガンバナ科)

地中海沿岸地方原産とされる多年草で、日本では暖地の海岸に野生化しています。1〜2月頃、葉の間から花茎をだして、香りの良い花を付けます。植物全体、特に鱗茎^(※)にリコリンなどのアルカロイドを含有し、誤食するとおう吐、下痢などを起こします。

また、ラッパスイセンなどのスイセン類やヒガンバナにも同じような成分があり、誤食すると同様に中毒を起こします。

(※) 鱗茎(りんけい):
たまねぎのように、厚い鱗片が重なって球形になったもの。鱗片に養分が貯えられ多肉となっている。



有毒

スノーフレーク (スズランスイセン、オオマツユキソウ) (ヒガンバナ科)

アルカロイドを含有し、誤食すると、食後30分以内で、吐き気、嘔吐、頭痛などを起こします。



有毒

ラッパスイセン (ヒガンバナ科)



有毒

ヒガンバナ (ヒガンバナ科)