

見た目は似ていても・・・

サトイモとクワズイモ (有毒)

実際にあった事例

クワズイモを「イモ」と誤認し、大根と鶏の唐揚げとともに煮込み食べたところ、直後から口の中がしびれ、よだれが止まらなくなるという症状を呈した事例がありました。



拡大

有毒



左、右：サトイモ

中央：クワズイモの根茎

クワズイモは根茎が棒状で太く、葉が落ちた痕が残っています。

クワズイモは自生しているのだから、注意しましょう。



サトイモ (サトイモ科)

畑などで栽培される多年草で、東南アジア原産と言われています。地下茎は球形または倒卵形で、横に子いもができます。



クワズイモ (サトイモ科)

東アジア原産の多年草で、肉質の太い根茎にサトイモに似た葉をつけ、高さ2mにもなります。四国南部、九州南部などに自生しており、観賞用としても流通しています。

シュウ酸カルシウムを含有し、誤食するとシュウ酸カルシウムの針状結晶による物理的な刺激により、唇のしびれ、口腔内の腫れ、胃痛などを起こします。