

クイーン倶楽部だより

2021年
4月号
第218号

ERN 有限会社エコ・ライス新潟

新潟県長岡市脇川新田町字前島970-100

TEL 0258(66)0070

FAX 0258(66)0447

URL <http://www.eco-rice.jp/>E-mail office@eco-rice.jp

1回だけの特別企画

新潟県産山田錦の「獺祭」が誕生!!

新潟県山田錦協議会(事務局:エコ・ライス新潟)で丹精込めて育てた山田錦が、旭酒造株式會社の技で「獺祭」に醸されます。

1回きりの特別企画。新潟県の山田錦生産者限定で頒布。

純米大吟醸45

その
21

Dr.Nobbyのセルフチェック健康

📋 山菜食中毒

食中毒は「食物中の毒に中(あた)る」という語源で、ある食べ物を食べた後、急に嘔吐・下痢・腹痛を起こした病気をいいます。原因別で、一般食品中の微生物(寄生虫・細菌・ウイルス)による「細菌性食中毒」、フグ・貝毒などによる「動物性食中毒」、山菜・キノコなどによる「植物性食中毒」に分かれます。植物性中毒は正式には「有毒植物による食中毒」としています。山菜食中毒は、山菜と間違えて食べて(誤食)生じた食中毒です。



厚生労働省の有毒植物による食中毒統計で平成22年～令和元年までの10年間統計において、事件数では水仙、ジャガイモの芽、チョウセンアサガオの順に多く、患者数ではジャガイモの芽、水仙、チョウセンアサガオの順でした。死人はほとんど出ませんが、例外的にイヌサフランが飛び抜けて多く10名いました。

山菜食中毒では、この山菜と思込みによるものがほとんどです。水仙は花が咲くと間違いようがないですが、芽出しでは葉はニラ、根はノビルと間違えます。水仙を畑に植えると間違いが起こります。水仙は庭やあぜ道のみしか植えてはなりません。危険な誤食にニリンソウとトリカブト、ウルイ・ギョウジャニンニクとイヌサフランがあります。予防として、ニリンソウ、ウルイ、ギョウジャニンニクは野摘みしないことです。



中村 信也 (なかむらのぶや)

医学博士。東京家政大学名誉教授。まほろば東京クリニック院長。
「食と医療」の医療薬膳研究の第一人者。