

ノビルと間違えてタマスダレを摂取し嘔吐や下痢をきたした食中毒1件2症例の経験

はやし ひこ た まつ おか じゅん こ みず むら え み
林 彦 多¹⁾ 松 岡 純 子²⁾ 水 村 恵 美³⁾
かしわ ち え たに うら ひろ ゆき
柏 智 恵²⁾ 谷 浦 博 之³⁾

キーワード：タマスダレ，ノビル，リコリン，食中毒，アルカロイド

要 旨

症例は60歳代男性2名。以前から自宅近くの草むらに園芸用のタマスダレと食用のノビルが自生しており、ノビルだけを選定して食べていた。4月30日、いつものようにノビルを選定したつもりで、昼食として12時30分頃、加熱調理して摂取したところ、本来のノビルの味より苦いと感じ、直後から嘔吐、下痢などの症状をきたした。採取した野草がタマスダレであることに気づき、食材を持参して摂取後約1時間後に来院。2名とも、14時20分の来院時に嘔気は持続していたが、全身状態は安定していた。日本中毒情報センターに問い合わせ、原因はタマスダレに含まれる植物アルカロイドのリコリン摂取によるものであると考えられた。特定の治療法はなく、末梢点滴を確保して経過観察を行ったところ、摂取後4時間余りで症状は消失し、17時に帰宅。管轄の保健所にも届け出を行った。稀な有毒植物による食中毒症例として報告する。

はじめに

中毒は意図的、偶発的あるいは医原性に引き起こされ、原因物質も多種多様で患者の状態によっては同定が困難な場合もある¹⁾。患者の全身状態をアセスメントしながらトキシンドローム²⁾の概念や病歴聴取、中毒情報センターからの情報を活用

し、原因物質の特定と的確な対応が必要となる。春を迎え、野草や山菜採りをする際には、有毒植物の誤食にはとくに注意が必要で、近年においてもなお、死亡事例も絶えない³⁾。園芸用のタマスダレ (*Zehyanthes candida* Herb.)⁴⁾の誤食による食中毒の国内での報告件数は自験例を含めて少なく^{3,5,6)}、われわれが検索しうる限り、論文化された症例報告はない。食材を持参し、園芸用のタマスダレ (推定) を食用のノビル (*Allium macrostemon* Bunge)⁷⁻⁸⁾と間違えて摂取したことが判明し、嘔吐や下痢などを主訴に来院されたが、

Hikota HAYASHI et al.

1) 島根大学医学部消化器・総合外科

2) 六日市病院看護部

3) 六日市病院診療部外科

連絡先：〒693-8501 島根県出雲市塩冶町89-1

島根大学医学部消化器・総合外科