

イヌサフラン

概要

和名（科名）	イヌサフラン（ユリ科）
別名	コルチカム、オータム・クロッカス
英名	Autumn Crocus
特徴	茎高は5~20cm。土や水がなくても秋に開花するユリ科の球根植物で、開花後に葉をのばして6月頃に葉は枯れる（開花後は土や水が必要）。花色は一般に淡紫紅色で白色や濃い藤色やなども栽培されている。観賞用として栽培される。種子をコルヒクム子、球根をコルヒクム根として痛風鎮痛薬として使用したが、有毒のアルカロイドを含むため注意が必要で、イヌサフランの葉をギボウシやギョウジャニンニクと誤食する中毒が起こっている。秋に開花するアヤメ科のサフランと名前も花の形も似ているが別物。
有毒成分	アルカロイド（コルヒチン）
分布	日本各地で栽培

毒性

部位	葉	花	地下部（球根）
毒性	強毒	強毒	強毒
食用の可否	×	×	×

(写真)



イヌサフランの花(有毒)



イヌサフランの葉(有毒)

イヌサフラン



イヌサフランの球根(有毒)



イヌサフランの球根(有毒)



サフランの花



ギョウジャニンニクの葉(食用)



ギボウシの葉(食用)

詳細

1 特徴

一般名	イヌサフラン (別名: コルチカム)
英名	autumn crocus
学名	<i>Colchicum autumnale</i> L.
分類	ユリ目 Liliales、ユリ科 Liliaceae、イヌサフラン属 <i>Colchicum</i> (APG 分類体系ではユリ目、イヌサフラン科、イヌサフラン属)
生育地	ヨーロッパ中南部～北アフリカ原産の球根植物。 日本には明治時代に渡来し、園芸植物として広く植えられる。
形態	多年生の球根植物。球根は径3～5cmの卵形で、9月から10月に花茎を15cmほど伸ばし、アヤメ科のサフラン <i>Crocus sativus</i> L. に似た花をつける。室内に放置した球根からも開花する。翌春に20～30cmほどの葉を根生する。耐寒性が強く、何年も植えたままで開花する。
	 <p>イヌサフランの花(有毒)</p>  <p>イヌサフランの葉(有毒)</p>  <p>イヌサフランの球根(有毒)</p>  <p>イヌサフランの球根(有毒)</p>  <p>サフランの花</p>  <p>ギョウジャニンニクの葉(食用)</p>  <p>ギボウシの葉(食用)</p>

2 毒性成分情報

毒性成分	アルカロイドのコルヒチン (colchicine) 種子には0.2~0.6%、鱗茎には0.08~0.2%含まれる。 鎮痛薬として使用されるが、嘔吐・下痢などの副作用を示す。
	<p>colchicine</p> <p>The chemical structure of colchicine is shown as a tricyclic compound. It consists of a central seven-membered ring fused to a five-membered ring, which is further fused to a six-membered ring. The six-membered ring contains a carbonyl group (C=O). Substituents include methoxy groups (CH₃O-) at positions 6 and 7 of the central ring, and a propionylamino group (-NHCOCH₃) at position 3 of the outer ring.</p>
中毒症状	嘔吐、下痢、皮膚の知覚減退、呼吸困難。 重症の場合は死亡することもある。 ヒトの最小致死量は体重 50kg の場合、コルヒチンとして 4.3mg 程度。
発生事例	(症例 1) 2013 年 6 月 3 日、石川県白山市内で女性 (71) が自宅横の畠でイヌサフランを採取し、ジャガイモと似ていることから食用にできると思い、球根をスライスして、ゆでて食べたところ、おう吐の症状が出た。近所の知人女性 (77) も一切れ食べて軽症となった。 (症例 2 厚生労働省発表統計資料外) 2013 年 6 月 23 日、札幌市内で女性 (60 代) が姉の自宅の庭に生えていたイヌサフランの球根を、ミョウガと間違えてゆでて食べ、腹痛や嘔吐など食中毒の症状を訴えて病院に搬送された。一緒に食べた姉はすぐに吐き出したため、体調に異常はなかった。食べた残りを北海道立衛生研究所が鑑定し、イヌサフランと確認。
中毒対策	ニンニクやタマネギ、ジャガイモとの誤食は、球根が出回る秋に起こることが多い。球根は、子供や認知障害のある人の手の届くところや、台所には置かない。葉は開花後に出るため、春にギョウジャニンニクやギボウシ、山菜などの誤食が起こる。観賞用の花壇と家庭菜園とは別につくり、一緒に植えない。
毒性成分の分析法	HPLC によるコルヒチンの定量 カラム Wakosil-II 5C18-HG (4.6×250mm+4.6×10mm) カラム温度 40°C 移動層 アセトニトリル／水混液(28:72) 流速 1.0mL/min 測定波長 242nm, 280nm 北海道立衛生研究所報 (2003) 53:82-83. http://www.ipb.pref.hokkaido.jp/Kankobutsu/Shoho/annual_53/pdf/0313.pdf イヌサフラン (コルチカム) 誤食による中毒事例

3 その他の参考になる情報

間違えやすい植物	葉は、ギボウシやギョウジャニンニクと類似している。 球根は、ジャガイモやタマネギと間違えることがある。
----------	--