

# ヒメザゼンソウ

## 概要

|        |  |
|--------|--|
| 和名（科名） | ヒメザゼンソウ（サトイモ科）   |
| 英名     | Eastern Skunk Cabbage  |
| 特徴     | 短い根茎がある多年草。早春に葉を出す。葉は根生して長い柄があり、長さ 10～20 cm、幅 7～12 cm で長卵状心形または卵状長楕円形。葉が展開した後、6 月頃に花（花序）を出す。花序を覆う仏炎苞（ぶつえんほう）は暗紫褐色で、長さ約 4 cm、卵円形のボート状で肉厚。花序は広楕円体で、長さ約 1 cm。果実は翌春に熟する。 |
| 有毒成分   | シュウ酸カルシウム  |
| 分布     | 北海道、本州、朝鮮に分布し、低山から山地の湿地や湿った林縁に生える。   |

## 毒性

|       |    |
|-------|----|
| 部位    | 全草 |
| 毒性    | 中  |
| 食用の可否 | ×  |

（写真）



雪融けとともに芽を出したヒメザゼンソウ



展葉中のヒメザゼンソウの若い葉  
（左上の 1 枚はオオウバユリ）



展開したヒメザゼンソウの葉



ヒメザゼンソウの花（6 月頃開く）

## 詳細

### 1 特徴

|     |   |
|-----|---|
| 一般名 | ヒメザゼンソウ   |
| 英名  | Eastern Skunk Cabbage   |
| 学名  | <i>Symplocarpus nipponicus</i> Makino   |
| 分類  | オモダカ目 Alismatales、サトイモ科 Araceae、ザゼンソウ属 <i>Symplocarpus</i>  |
| 生育地 | 北海道、本州、朝鮮に分布し、低山から山地の湿地や湿った林縁に生える。  |
| 形態  | <p>短い根茎がある多年草。早春に葉を出す。葉は根生して長い柄があり、長さ10～20 cm、幅7～12 cmで長卵状心形または卵状長楕円形。葉が展開した後、6月頃に花（花序）を出す。花序を覆う仏炎苞（ぶつえんほう）は暗紫褐色で、長さ約4 cm、卵円形のボート状で肉厚。花序は広楕円体で、長さ約1 cm。果実は翌春に熟する。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: flex-start;"> <div style="text-align: center;">  <p>(左)<br/>ヒメザゼンソウ</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>(右)<br/>ヒメザゼンソウの葉上部</p> </div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: flex-start; margin-top: 20px;"> <div style="text-align: center;">  <p>(左)<br/>山菜のオオバギボウシ(ウレイ)</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>(右)<br/>オオバギボウシの葉上部</p> </div> </div> |

### 2 毒性成分情報

|      |  |
|------|--|
| 毒性成分 | シュウ酸カルシウム  |
| 中毒症状 | 口のしびれ、悪心、嘔吐、下痢、麻痺、皮膚炎など  |
| 発病時期 | 摂食後すぐに発症。  |
| 発生事例 | <p>ヒメザゼンソウによる食中毒は、2014年初めて報告された。</p> <p>2014年4月、新潟県魚沼市在住の男性が同市内の山林で食用のウレイ（オオバギボウシ）と思われる野草を採取し、同日夜、自宅でゆでて1家族4人中1人が食べたところ、喫食直後に口のしびれを呈し、医師の治療を受け入院した。翌日までには回復し、退院した。</p> |

|          |  |
|----------|--|
| 中毒対策     | 展葉中の若い葉が山菜のオオバギボウシ（ウルイ）と似ているため、注意が必要。展開した成葉は特徴がはっきり出て識別しやすいため、開いた葉を選んで確認する。山菜取りは初めての場所は避け、夏に葉や花で種類を確認し、間違いやすい有毒植物が混生していないことを確かめた場所で行うのが望ましい。 |
| 毒性成分の分析法 | クワズイモに準ずる。<br>光学顕微鏡による不溶性シュウ酸カルシウムの観察。<br>HPLCによるシュウ酸の分析。  |

### 3 その他の参考になる情報

|          |  |
|----------|--|
| 間違いやすい植物 | 山菜として食べられるオオバギボウシ（ウルイ）と、若い葉がよく似ている。ヒメザゼンソウの葉は、平行する側脈の数がオオバギボウシより少なく、それらをつなぐ網目状の横脈が目立つこと、葉の先端がオオバギボウシのように鋭く尖らないこと、などで識別できる。<br>なお、オオバギボウシと有毒なバイケイソウ類を見分ける際、オオバギボウシには葉柄があることが識別点とされるが、ヒメザゼンソウにも葉柄があるので注意が必要。 |
|----------|--|