

テンナンショウ類

概要

和名 (科名)	テンナンショウ類 (サトイモ科)
別名	マムシグサ、ヘビノダイハチ、ヤマゴンニャク
特徴	テンナンショウの仲間には沖縄から北海道まで分布し、マムシグサ、ヒロハテンナンショウ、アシウテンナンショウなど約 30 種が知られ、ウラシマソウ、ユキモチソウ、ムサシアブミなどは花序の付属体や仏炎苞の形状が変わっているため、観賞用としても栽培される。 多年草で、茎高は 50~100cm、地下部には扁球形の地下茎があり、地上部は普通葉を 1~2 枚つける。花後、粒状の果実をトウモロコシ状につけ、熟すと朱赤色になり美味しそうに見えるので特に子供の誤食には注意する必要がある。
有毒成分	サポニン、シュウ酸カルシウム
分布	日本各地。北半球の温帯から寒帯に広く分布する。

毒性

部位	果実	地下部 (球茎)
毒性	中~強	中~強
食用の可否	×	×

(写真)



マムシグサ



マムシグサの果実



地下の球茎

詳細

1 特徴

一般名	テンナンショウ類 (別名：ヘビノダイハチ、ヤマゴンニヤク (山蒟蒻))
英名	
学名	<i>Arisaema</i> spp. マムシグサ <i>Arisaema japonicum</i> Blume など
分類	サトイモ目 Arales、サトイモ科 Araceae、テンナンショウ属 <i>Arisaema</i> (APG 分類体系ではオモダカ目、サトイモ科、テンナンショウ属)
生育地	テンナンショウ属植物は北海道から沖縄まで全国的に分布し、約 30 種以上と種類が多く、分類が難しい群として知られている。代表的な種としてはマムシグサ、マイヅルテンナンショウ、アシウテンナンショウなどがある。湿った林床に多いが、河川敷等にも見られる種もある。 ウラシマソウ、ユキモチソウは花序の付属体に特徴があり、ムサシアブミなどは仏炎苞の形状などが変わっているため、観賞用として栽培されることもある。
発生時期	果実をつける初夏から秋にかけての誤食による事故が多い。
形態	多年草で、地上部は普通葉を 1~2 枚つけ、地下部には扁球形の地下茎がある。春から夏に、サトイモ科の特徴である肉穂花序と仏炎苞を持った「花」をつける。花後、粒状の果実をトウモロコシ状につけ、熟すと朱赤色になって目立つ。球茎を輪切りにして乾燥したものは生薬の「天南星」として利用される。
	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;">  <p>マムシグサ</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>マムシグサの果実</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>中毒を起こした若い果実</p> </div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 10px;"> <div style="text-align: center;">  <p>地下の球茎</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>アシウテンナンショウ</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>ムサシアブミ</p> </div> </div>



2 毒性成分情報

毒性成分	シュウ酸カルシウム (calcium oxalate)
中毒症状	口唇、口内のしびれ、腫れなどのほか、腎臓にシュウ酸カルシウムが沈着して腎機能を障害する。
発病時期	30分以内の短い潜伏期間の後に発症。
発生事例	<p>(症例1) 2009年 男児 園外保育で生えていたマムシグサの若い果実を口にして、舌が痛いと訴えた。医師の所見：1時間後、口唇が軽度の腫脹が見られた。 処置：ペリアクチン散、トランサミン散投与。</p> <p>(症例2) 2008年 若い男性 川に流れてきたマムシグサ類の果実をトウモロコシと勘違いして食べたところ、口の中がしびれて、腫れた。 処置：不明</p> <p>(症例3) 2007年 男性 山間地の庭に生えていた野草を採取、その実を食べたところ、口の中のしびれや、喉の痛みを訴え、病院にかかる。後ほどテンナンショウ属であると判明した。</p> <p>(症例4) 2004年 男性3名 ホソバテンナンショウの実をタラの芽と間違え摂食。2名は1粒食べたところ、舌にしびれが出たためすぐに吐き出し、1名は2粒を飲み込んだため症状が重くなり入院した。摂食後、約6時間後に診察を受ける。</p> <p>子供の頃、間違っって食べてひどい目にあったという話をよく聞くので、実際の中毒事故は相当数あるものと思われる。</p>
中毒対策	未熟な果実はトウモロコシに似ており、また、完熟した果実は赤く美味しそうな色になるので、幼児や認知障がいのある人の近くには植栽しない。また手の届く所には置かない。

3 その他の参考になる情報

諸外国での状況	世界には約200種あり、アジア、北アメリカ、アフリカの一部の、主に温帯域に分布するが、それらの国での誤食中毒は定かではない。
間違いやすい植物	今までの発生事例の多くは未熟の果実をトウモロコシと間違えて食べており、特に子供への注意が必要である。そのほかにタラノキの芽と間違えた事例もあるので注意する。