

# ヨウシュヤマゴボウ

## 概要

和名（科名）	ヨウシュヤマゴボウ（ヤマゴボウ科）
別名	アメリカヤマゴボウ、ポークウィード
英名	Pokeweed, Inkberry
特徴	ヨウシュヤマゴボウの花序は長い柄があつて垂れ下がり、茎は紅色を帯び、葉も紅葉する。秋になると 1cm 程度の果実（液果）は黒熟する。国内に自生するヤマゴボウの茎は緑色で葉も深緑色となり、花序は短い柄があり直立し、果時でも下垂しない。モリアザミ（キク科）は本州、四国、九州に自生し、この根を「ヤマゴボウ」と称し、しょうゆや味噌漬けなどとして売られている。植物名と商品名がヤマゴボウと言うだけで全く違った植物である。その他にフジアザミなどアザミの仲間も「ヤマゴボウ」として若芽を食す地方もあるが、やはり外見が全く違う格好をしているので、よく確認して誤食しないよう注意が必要である。特有のにおいや刺激、味はほとんどない。
有毒成分	フィトラッカサポニン、硝酸カリウム
分布	北アメリカ原産だが、日本には明治初めに渡来し、現在では各地に雑草化している。実を鳥が食べて繁殖し、庭先など身近でも見ることができる。

## 毒性

部位	果 実	地下部（根）
毒性	有毒	有毒
食用の可否	×	×

（写真）



ヨウシュヤマゴボウの花序（果実）



ヤマゴボウの花序（花）



モリアザミ(食用)の草姿

モリアザミ(食用)の花

※モリアザミは、ヤマゴボウと称され食用とされる



ヨウシュヤマゴボウの根 (上)  
ゴボウ (食用)の根 (下)



モリアザミの根



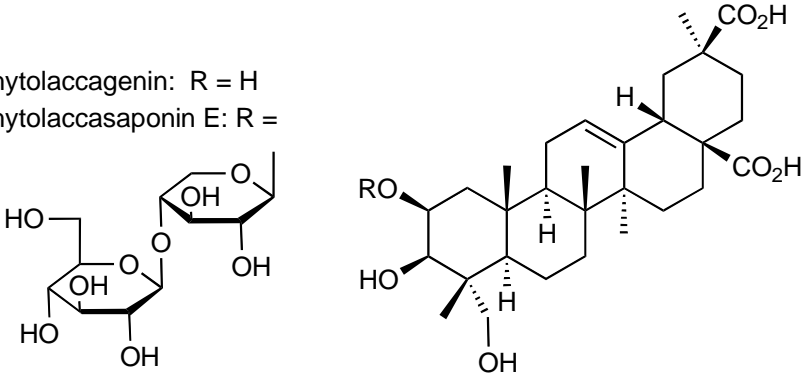
ヨウシュヤマゴボウの根 (断面)

## 詳細

### 1 特徴

一般名	ヨウシュヤマゴボウ (別名：アメリカヤマゴボウ)
英名	pokeweed, inkberry
学名	<i>Phytolacca americana</i> L.
分類	ナデシコ目 Caryophyllales、ヤマゴボウ科 Phytolaccaceae、ヤマゴボウ属 <i>Phytolacca</i>
生育地	北アメリカ原産ではあるが、帰化植物として国内に広く分布し、市街地などに雑草化しているため身近に見ることができる。同属の在来種で、やはり有毒のヤマゴボウ ( <i>P.esculenta</i> Van Houtte) は北海道～九州に、マルミノヤマゴボウ ( <i>P. japonica</i> Makino) は本州 (関東以西) ～九州の山地に自生する。
形態	<p>多年草で、茎は高さが 1～2m となり、直立あるいは斜上する。花序は長い柄があって垂れ下がり、茎は紅色を帯び、葉も紅葉し、秋になると 1cm 程度の果実 (液果) は黒熟する植物である。</p> <p>ヤマゴボウは国内に自生し、茎は緑色で葉も深緑色となり、花序は短い柄があり直立し、果時でも下垂しない。マルミノヤマゴボウはヤマゴボウに類似しているが、果実が球形である。</p>
	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;">  <p>ヨウシュヤマゴボウ</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>ヤマゴボウ</p> </div> </div>
	<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: flex-start;"> <div style="text-align: center;">  <p>上：ヨウシュヤマゴボウの根 下：ゴボウの根</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>モリアザミの根</p> </div> </div>

## 2 毒性成分情報

<p>毒性成分</p>	<p>フィトラッカトキシン <b>phytolaccatoxin</b> : フィトラッカゲニン <b>phytolaccagenin</b> をアグリコンとする数種の配糖体 (サポニン) の混合物。          主成分はフィトラッカサポニン E <b>phytolaccasaponin E</b>。          有毒成分は煮沸により分解される。</p> <div style="text-align: center;"> <p>phytolaccagenin: R = H            phytolaccasaponin E: R =</p>  </div> <p style="text-align: right;">Y. Suga et al., Chem. Pharm. Bull., <b>26</b>, 520 (1978).</p>
<p>中毒症状</p>	<p>果実と根に有毒成分を含み、食べると腹痛・嘔吐・下痢を起こし、ついで延髄に作用し、けいれんを起こして死亡する。          皮膚に対しても刺激作用がある。</p>
<p>発病時期</p>	<p>2 時間</p>
<p>発生事例</p>	<p>(症例) 患者はヨウシュヤマゴボウの根を採取し、味噌漬け加工を行い、後日それを7名で喫食した。その後、約2時間経過して嘔吐症状、診察を受けた。採取した患者はキク科「ヤマゴボウ (モリアザミ)」の詳細な知識は無く、類似した名前であるヨウシュヤマゴボウが、市販されている「ヤマゴボウ」材料と誤認、食中毒に至った。</p>
<p>予防対策</p>	<p>北アメリカ原産だが、日本には明治初めに渡来し、現在では各地に雑草化している。実を鳥が食べ繁殖し、庭先など身近に見ることができる植物のため注意する必要がある。実が美味しそうのため、幼児が間違っけて口にするおそれがあるので、人家の近くに生えてきたものは、実が熟す前に刈り取る方がよい。</p>

## 3 その他の参考になる情報

<p>その他の参考になる情報</p>	<p>中薬大辞典、日本薬草全書</p>
<p>間違いやすい植物</p>	<p>モリアザミ (キク科) は本州、四国、九州に自生し、この根を「ヤマゴボウ」と称し、しょうゆや味噌漬けなどとして売られているが、植物名と商品名がヤマゴボウと言うだけで全く違った植物である。その他にフジアザミなどアザミの仲間も「ヤマゴボウ」として食す地方もあるが、やはり外見が全く違う格好をしているのでよく確認して誤食しないよう注意が必要である。両植物とも特有のにおいや刺激、味はほとんどない。ヨウシュヤマゴボウの花が咲く前の若い株は根の形状が「モリアザミ (ヤマゴボウ)」と似ているので間違いやすい。また、地上部が枯死した冬期が要注意である。          なお、よく誤食を起すのはヨウシュヤマゴボウ (アメリカヤマゴボウ) で、在来種のヤマゴボウなど2種は身近に少なく誤食の可能性は少ないと思われる。</p>