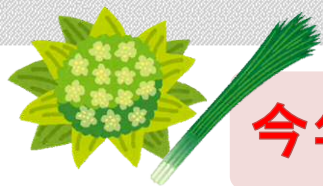


消費生活通信

令和4年5月16日 発行
九州農政局 消費・安全部 消費生活課

№38



今年も山菜のシーズンを迎えました。



今の季節は、木々は芽吹き、新緑の葉が茂り、野山に出かけ山菜採りや野草摘みを楽しむ方もいるかと思えます。

例年、春先から初夏にかけて、野菜や山菜に似た有毒植物を誤って採って食べたことによる食中毒が数多く発生しています。

食べられる

間違えて 食べられない(有毒植物)

例として



ニラ	→ × スイセン、スノーフレーク、キツネノカミソリ
ギョウジャニンニク (別名: アイヌネギ)	→ × ※コルチカム(イヌサフラン)、スズラン
ギボウシ類 (山菜名: ウルイ)	→ × バイケイソウ類、コルチカム
ふき(ふきのとう)	→ × ハシリドコロ、フクジュソウ
ヤマノイモ (やまいも)	→ × ※グロリオサ



詳しくは
こちらへ



※今年、死亡事例有り

高齢者による誤食・中毒・死亡
が増えています。

あぶない



確実に食用と判断
できない植物は、

採らない！ 食べない！
売らない！ 人にあげない！

野菜・山菜とそれに似た有毒植物 検索



毒と言え
ば!!

フグの混入にも注意!!

ネット販売された鮮魚の詰め合わせに、毒性のあるフグが混入した事例がありました。誤って食べることがないようにご注意ください！

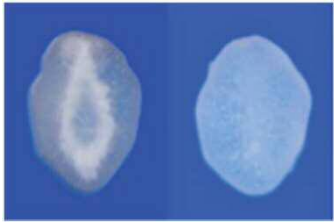
フグは釣っても人にあげない！ 自分(無資格)で調理しない！

みどりの食料システム戦略がめざす姿と取組方向

わが国の農林水産業は、地球温暖化による気候変動、大規模自然災害の増加等により、高温を原因とした品質の低下、降雨災害等が激甚化しています。

このような中、SDGsや環境を重視する国内外の動きに対応し、食料・農林水産業の生産力向上と持続性の両立を実現するため「みどりの食料システム戦略」を策定しました。2050年までにめざす姿を紹介します。

水稲：高温による品質低下



白未熟粒(左)と成熟粒(右)の断面

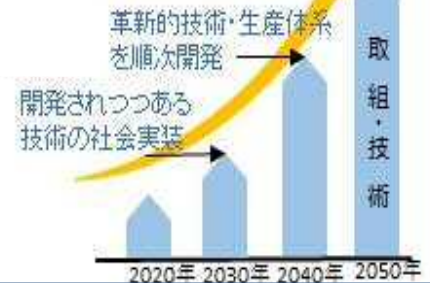
浸水したキュウリ
令和元年8月の前線に伴う大雨



※画像は、農林水産省ホームページより

ゼロエミッション
持続的発展

革新的技術・生産体系の
さらやかな社会実装



温室効果ガスの削減

○農林水産業のCO₂新規排出量「ゼロ」の実現。



環境の保全

- 化学農薬使用量を50%低減。
- 化学肥料の使用量を30%低減。
- 耕地面積に占める有機農業の取組面積の割合を25%(100万ha)に拡大。



食品産業
(2030年まで)

- 製造業の労働生産性を最低3割向上。
- 持続可能性に配慮した輸入原材料調達の実現。



林業

- 成長に優れた苗木の活用を9割以上に拡大。



水産

- ニホンウナギ、クロマグロ等の養殖の人工種苗化率100%を実現。



詳しくは、農林水産省ホームページをご覧ください。

みどりの食料システム戦略

検索



「出前講座」を行っています！

担当：課長補佐（消費者対応）
TEL096-300-6117（直通）



九州農政局
出前講座

検索



(お問い合わせ先)
農林水産省九州農政局消費・安全部消費生活課
〒862-8527熊本市西区春日2-10-1
TEL 096-211-9111 (代) 内線4215 FAX 096-211-9700

