

健康と環境を守る

保健環境センターだより



(HPはこちら)

リチウムイオン電池使用製品の 取り扱いに御注意を！

モバイルバッテリー
などに
使われている

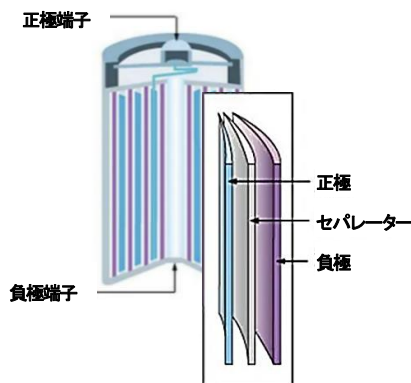
火災等事故が頻発しています

リチウムイオン電池は、小型で軽量、エネルギー効率が高く、経済性に優れていることから、モバイルバッテリー、スマートフォン、電子たばこ、電気自動車、電動キックボード、ドローンなどに使用されています。

近年、住宅や公共交通機関などで、リチウムイオン電池使用製品を原因とした火災が相次いで発生しています。古いリチウムイオン電池を使い続け

ると、電解液に有機溶媒が含まれているため、ガスが発生します。すると、ガスの圧力などによってセパレーターが破損し、ショートすることにより、発熱・火災につながる場合があります。これから暑い時季を迎えますが、直射日光が当たる環境下や車内等での保管や充電等で、高温下にさらされることも危険です。

また、使用済みのリチウムイオン電池使用製品が誤って「燃えるごみ」としてごみステーションに出されると、処理の過程で衝撃を受けることで、セパレーターが破損し、ごみ収集車やごみ処理施設で火災が発生することもあります。



出典：独立行政法人 新エネルギー・産業技術総合開発機構

回収をすすめるために

一方で、リチウムイオン電池にはリチウム、コバルトなどのレアメタルが含まれています。これらは世界的に需要が高まっていますが、産出地域は限られており、国際情勢等に市況が左右され、その確保に不確実性が伴います。

このような背景から、これらの回収をすすめるため、循環型社会を形成するための取り組みを総合的に推進する資源有効利用促進法(平成3年法律第18号)が改正され、令和8年4月に施行されました。リチウムイオン電池使用製品のうちモバイルバッテリー、スマートフォン、電子たばこを指定再資源化製品に追加しメーカー等に自主回収やリサイクルを求めています。

指定再資源化製品 (R8.4月追加)

PC

密閉型蓄電池

(製品から取り外せるもの)



電源装置 (モバイルバッテリー)

携帯電話用装置

加熱式たばこデバイス (電子たばこ)

皆様へ適切な処理のお願い

火災等の懸念が減り、さらに製品材料として再資源化等が進みますので、リチウムイオン電池使用製品の、それぞれの市町の廃棄・分別のルールに基づく適切な処分に、なお一層、皆様の御協力をお願いします。

廃棄する場合、一般社団法人 JBRC 会員の製品は協力販売店舗等で回収しています。また、市町によっては、有害ごみ等としてごみステーションでの回収や市町施設に設置する回収 Box での回収を行っています。回収方法は各市町で異なりますので、お住まいの市町のホームページや広報誌等を御確認いただきますよう、お願いします。(化学部)

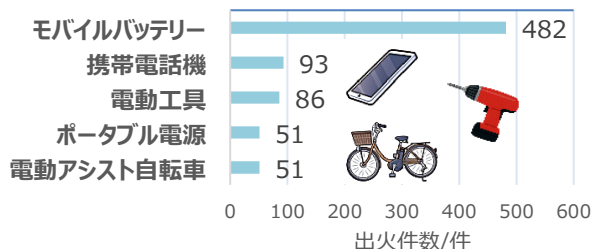


Li-ion

リサイクルマーク

令和7年(1～12月) 製品別出火件数

(上位1～5位を抜粋)



出典：総務省「リチウムイオン電池等から出火した火災の調査結果(令和7年度)」より作図
 絵：独立行政法人 製品評価技術基盤機構 など



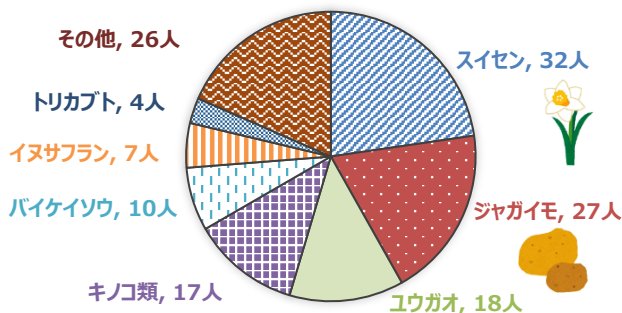
有毒植物による食中毒に注意！

～ 危険なのは毒キノコだけじゃない！ ～

どんな植物が原因なの？

私たちの身の回りには有毒なものがあります。秋のキノコだけでなく、春先から夏にかけても食中毒は発生しています。

植物毒による食中毒患者数（4月～9月）



（令和5～7年の全国での患者数まとめ）

今回は、患者数の多かった3植物について紹介します。

ニュース！

2026年4月、ドクゼリによる食中毒が栃木県内で発生！

「家庭内で山菜と間違えて食べてしまった…」

ドクゼリは、山菜のセリと生育環境が共通しています。よく似ているため、葉をセリと間違えたり、根茎をワサビと間違えることがあります。



ドクゼリ（有毒）



セリ（食用）

写真出典：
厚生労働省ホームページ「自然毒のリスクプロファイル」高等植物ドクゼリ詳細版
(<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000082096.html>)

食中毒が多い植物3選～どう防ぐ？～

【スイセン】

葉には「リコリン」という成分を含んでおり、食べると嘔吐や下痢、頭痛などを起こします。家庭菜園などで近くに植えたニラと間違えたり、球根を



イラスト出典：

「有毒植物による食中毒に注意しよう」リーフレット（厚生労働省）
(https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_jiryou/s_hokuhin/yuudoku/index.html)

タマネギと間違えて食べてしまう事例もありますので、野菜と観葉植物を近くで栽培するのはやめましょう。

【ジャガイモ】

芽の部分や皮の緑色の部分に「ソラニン」という毒素成分を含んでおり、十分に取り除かないと、嘔吐や腹痛などを起こします。保存中に光に当たると緑色になったり芽が出やすくなるので、**暗くて通気性がよい場所**で保存しましょう。また、未成熟なジャガイモにも多く含まれるため、自宅や学校で育てる場合は注意しましょう。



【ユウガオ】

ウリ科の植物には「ククルビタシン」という苦み成分が含まれています。**多く含むものを食べると、唇のしびれ、嘔吐、腹痛等が現れます。**食用として選別された品種は苦み成分の少ないものです。**苦みの強いものは絶対に食べないようにしましょう。**



食用と確実に判断できない植物については、**「採らない」「食べない」「売らない」「人にあげない」**ことが大切です。また、体調が悪くなったらすぐ医師の診察を受けてください。（食品薬品部）

発行 栃木県保健環境センター
〒329-1196 宇都宮市下岡本町 2145-13
TEL : 028-673-9070
FAX : 028-673-9071
E-mail : kenkou-kc@pref.tochigi.lg.jp
＜栃木県保健環境センターホームページ＞
<https://www.pref.tochigi.lg.jp/e60/index.html>