

Alocasia macrorrhiza (L.)
Schott & Endl

姑婆芋

姑婆芋又稱海芋、山芋、觀音蓮、天荷芋等，屬天南星科，分布於台灣全島海拔2,000公尺以下山區林下、河邊或陰濕之地，多年生草本，根莖粗大，葉心型，葉闊大生於莖頂，春天結出紅色小漿果，全株之汁液及塊莖有毒，為不可食用植物。



預防食品中毒5要原則

1 要洗手

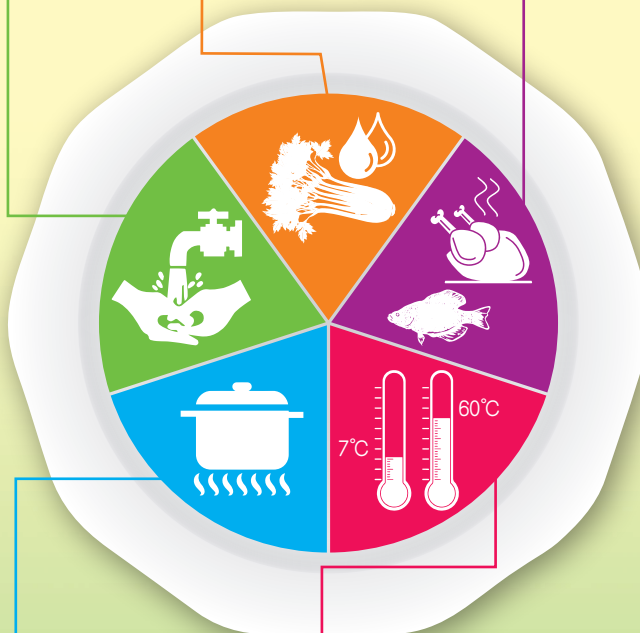
調理時，手部要清潔，傷口要包紮。

2 要新鮮

不使用不明之植物，食材要新鮮，用水要衛生。

3 要生熟食分開

生熟食器具應分開，避免交叉污染。



4 要澈底加熱

食品中心溫度應超過70°C。

5 要注意保存溫度

保存低於7°C，室溫下不宜久置。

姑婆芋

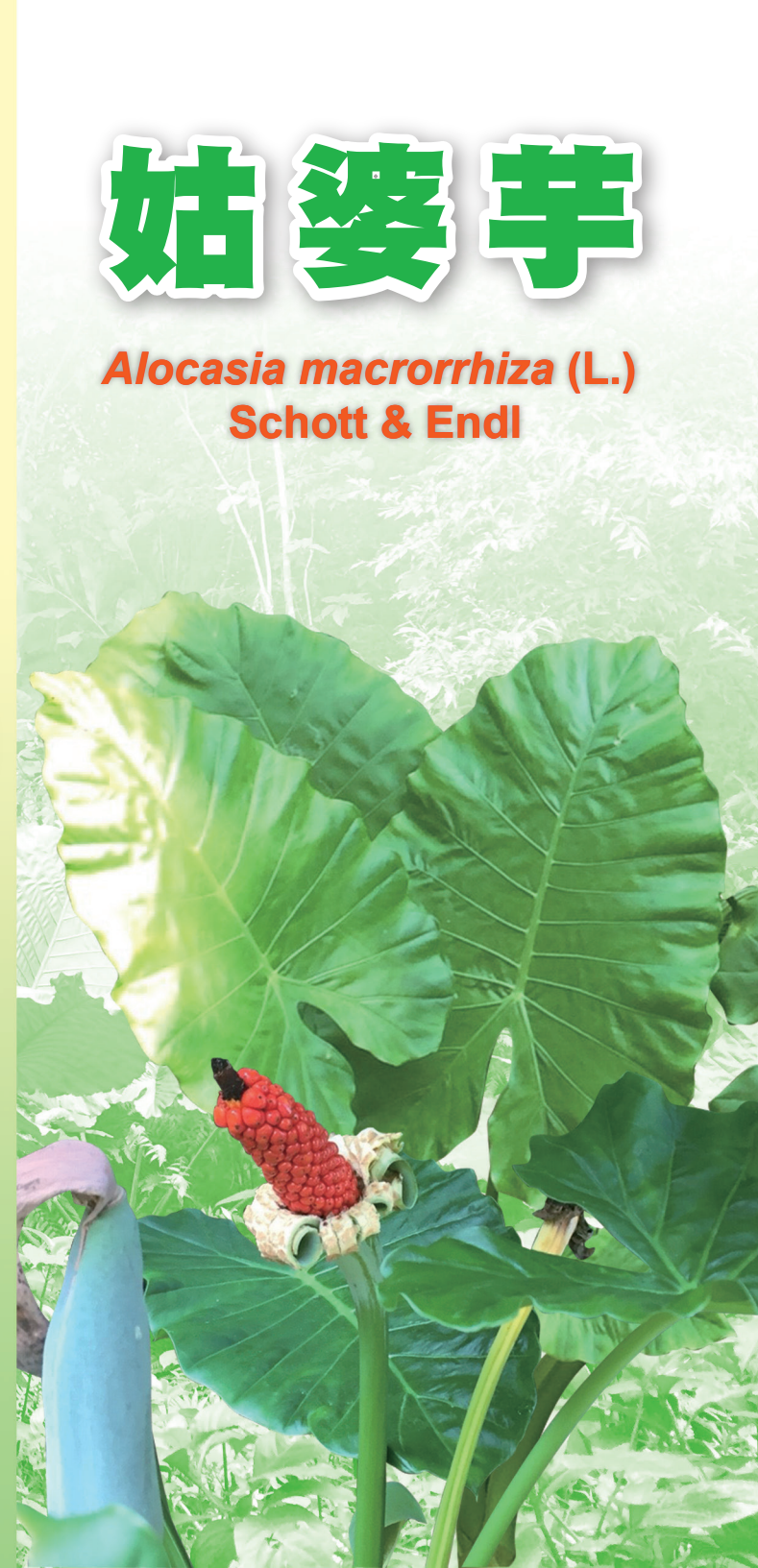
Alocasia macrorrhiza (L.)
Schott & Endl



衛生福利部食品藥物管理署
Food and Drug Administration



115-61臺北市南港區昆陽街161-2號
電話：(02) 2787-8000
(02) 2787-8099
諮詢服務專線：(02) 2787-8200





認識姑婆芋

姑婆芋在台灣山林及田野間廣泛分布，葉面光滑，水珠無法凝結，型株和芋頭相似，惟姑婆芋全株皆有劇毒，兩者在野外有時不容易辨識，民眾易因誤食的機率大。

臨床症狀

誤食數分鐘後會引起喉嚨疼痛、口腔麻木、燒痛、潰瘍、失聲、吞嚥困難、唇腫、胸悶及胃部灼痛等，嚴重時會致命。皮膚接觸汁液會引起搔癢及刺激感，若汁液不慎碰到眼睛，會造成劇痛。

中毒原因

植株和可供食用的芋頭類似，塊莖常被誤食而中毒。



不任意採摘及食用未知之植株：姑婆芋常生長在中低海拔林間，植株和芋頭相似，若無法分辨，應秉持不任意採摘及食用之原則。

芋頭V.S姑婆芋 一次分清楚

可食用 ← 芋頭

注意!

姑婆芋 → 不可食用

芋頭葉因為葉表有細毛，色澤較白霧



色澤



姑婆芋葉面有蠟質，具光澤感

潑水會成珠狀
葉面不會弄濕



葉面



水滴在姑婆芋葉表會散開

無明顯葉脈



葉脈



顯而易見

未有果實



果實



會結紅色漿果

一端較尖的盾形



葉裂



通常裂得較深的愛心形

