

「ジャガイモの芽には毒素が含まれている」だけでは食中毒は防げない

新聞記事および農林水産省のホームページ（昨年1月）からはジャガイモの毒素はその芽にあるだけではないことが分かる。

私が子供の頃は、家はまだ兼業農家であり、収穫したジャガイモは暗所に保存されていた。すべて大ききの揃ったものであった。芽には毒があるということはよく聞かされたが、農家で採れたジャガイモは大きなものだけであるので、そのことだけを注意すれば食中毒は防げていた。

今回の小学校での食中毒は、小さなジャガイモを食したために起こったとある。私にとって、これは盲点であった。「小さなジャガイモが毒」ということをこの事故を通して多くの人が初めて知ることになったのではないだろうか。人類の歴史は多くの不幸な出来事を学習し、それを知識や知恵に置き換え積み重ねて今日に至っている。その最たるものは毒物学であり、今日私たちが安心して食物を食することができるのはこの長い歴史の中で、多くの不幸が積み重ねられてきたおかげと言ってよい。

今回の事故は、死亡事故には至らなかったが、教育界、そして小さなお子様のいらっしゃる家庭には大きな衝撃をもって受け止められることと思う。この事故が、今後同じ事故の発生を食い止める端緒となることを願っている。

神戸新聞 2019年(令和元年)7月10日 水曜日

### ジャガイモ食べ13人搬送

#### 宝塚の小学校 収穫し調理、食中毒か

9日正午すぎ、宝塚市美芝の同市立美芝小学校が、今朝振り起こしたジャガイモを食べた児童が気分不良を起していること分かった。同市教育委員会によれば、5年生の男女13人が腹痛や下痢、手足のしびれなどを訴え、病院へ搬送された。この

9日正午すぎ、宝塚市美芝の同市立美芝小学校が、今朝振り起こしたジャガイモを食べた児童が気分不良を起していること分かった。同市教育委員会によれば、5年生の男女13人が腹痛や下痢、手足のしびれなどを訴え、病院へ搬送された。この

ち中等症と診断された8人、可能性が高いとみている。市教委によると、同日の始業前、5年2組の児童と家庭科の教師が校内の畑で育てていたジャガイモ約100個を収穫し、2時間目の学校園に注意喚起する方針を明らかにした。

（小倉千穂 山本 晃）

て救急車を呼び、塩ゆでしたインゲン豆とともに食べた。その後、3時間目の授業中に体調不良を訴える児童が相次いだという。同日午後、市教委の橋本幸教教育部長、同校の井上健校長が合流し、謝罪。市教委は同日、同校の井上校長を派遣して児童心のケアに当たるほか、今後市内の学校園に注意喚起する方針を明らかにした。

（小倉千穂 山本 晃）

農林水産省によると、育てやすいジャガイモを教材に使う小学校は増えているが、学校や家庭菜園で作られた未熟で小さなジャガイモは毒素の濃度が高い。過去30年で700人以上が食中毒になったという報告もあり、注意を呼び掛ける。

食中毒の予防には、ジャガイモに光を当てず大きく熟してから収穫する▽涼しく通気性の良い真っ暗な場所に保管する▽芽やその周辺を取り除き、皮をむいて調理する▽苦みやえくみの

小さいサイズは毒性強く  
あるジャガイモは食べないことが有効という。  
加熱しても毒素は分解さ

（金藤絵美）

学校や家庭等の菜園でジャガイモ栽培を行う皆様へ  
ジャガイモによる食中毒を予防するためにできること

ジャガイモには、炭水化物やビタミンなどの栄養素が多く含まれるほか、微量の天然毒素が含まれています。毒素が増えると、おう吐や腹痛を起こすことがあるので、ジャガイモの栽培から収穫まできちんと取扱うように気をつけましょう。ジャガイモを学校や家庭等の菜園で栽培し、調理して食べる際の注意点を紹介します。

- ～天然毒素の特徴と食中毒予防のポイント～
- イモに光（日光、蛍光灯）が当たると増える  
☑ポイント① イモに光を当てない
  - 未熟なイモでは、濃度が高いことがある  
☑ポイント② イモは大きく育て、熟してから収穫する
  - イモを傷つけると増える  
☑ポイント③ 収穫、保管時にイモを傷つけない
  - 芽とその周辺や緑色の部分では、濃度が高い  
☑ポイント④ 芽とその周辺や緑色の部分は除く
  - 皮では、内側の部分より濃度が高い  
☑ポイント⑤ 皮はできるだけむく
  - 濃度が高いとイモが苦くなる  
☑ポイント⑥ 苦みやえくみのあるイモは食べない



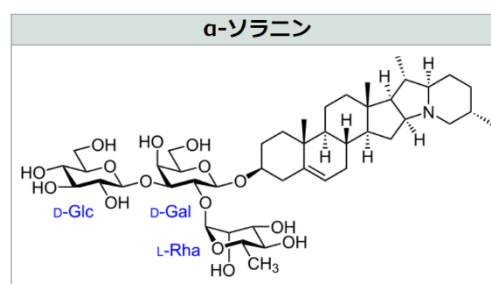
平成30年1月  
MAFF  
農林水産省

ジャガイモの芽（芽とその芽の根元）や、皮（特に光が当たって緑色になった部分）には、天然毒素であるソラニンやチャコニンが多く含まれているので、これらの部分を十分取り除くことが大切である。

また、家庭菜園などで作られた未熟で小さいジャガイモは、ソラニンやチャコニン（カコニンとも発音する）を多く含んでいることもあるので、注意が必要です。

### ソラニン (Wikipedia)

神経に作用する毒性を持ち、中毒すると溶血作用を示し、頻脈、頭痛、嘔吐、胃炎、下痢、食欲減退などを起こす。可逆的ではあるものの、コリンエステラーゼ阻害作用もある。この他、ハムスターによる動物実験では、催奇性が報告されている。



成人の中毒量はおおよそ 200–400 mg、小児の場合はその約10分の1程度と推定されている。低血圧、神経症状の兆しがあれば 24 時間の入院観察を要する。大量に摂取した場合は、昏睡状態に陥り、死亡する場合もある。

### チャコニン (英語版 Wikipedia)

$\alpha$ -Chaconine is a steroidal glycoalkaloid that occurs in plants of the Solanaceae family. It is a natural toxicant produced in green potatoes and gives the potato a bitter taste. Tubers produce this glycoalkaloid in response to stress, providing the plant with insecticidal and fungicidal properties. It belongs to the chemical family of saponins.

