

***** ◇◆ 目次 ◆◇ *****

- 1 ジャガイモによる食中毒を予防するためにできること
- 2 天然毒素の特徴と食中毒予防のポイント
- 3 保管するときの注意点

学校や家庭等の菜園でジャガイモ栽培を行うときの注意点を紹介します。

■ 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。

■ 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】苦みやえぐみのあるイモは食べない

■ 保管するときの注意点

収穫したイモは早めに食べましょう。保管する場合は、

- 1 涼しくて通気性が良く、真っ暗な場所に保管しましょう。
- 2 傷を付けないよう保管しましょう。

そのほか、栽培する時、収穫する時、調理して食べる時の注意点等について、下記ウェブサイトに掲載されていますので、ご覧ください。

○ジャガイモの栽培方法について

農林水産省ウェブサイト「ジャガイモを『そだててみよう！』」

http://www.maff.go.jp/j/agri_school/a_tanken/zyaga/O4.html

○天然毒素について

農林水産省ウェブサイト「知識があればこわくない！天然毒素」

<http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/foodpoisoning/naturaltoxin.html>

【消費生活に関するご相談は・・・】

☆ 市町村の消費生活相談窓口

県下すべての市町村で、消費生活センターや相談窓口が設置されています。

次の消費者ホットラインは、全国どこでも、お近くの市町村や県の相談窓口をご案内します。お気軽にご相談下さい。

《 消費者ホットライン：188 》

☆ 大分県の消費生活相談窓口 ※メールやファックスでは受付しておりません。

◇ **消費生活等相談**（契約、販売方法、多重債務、消費生活に関する相談）

- ・ 受付時間：月～金曜日（祝、休日をのぞく）9：00～17：30
- ・ 相談電話： **097-534-0999**

◇ **消費生活特別相談**

- ・ 受付時間：日曜日（第3日曜をのぞく）13：00～16：00
- ・ 相談電話： **097-534-0999**

◇ **食品表示110番**（不審な食品表示に関する情報、食品表示に関する質問など）

- ・ 受付時間：月～金曜日（祝、休日をのぞく）9：00～16：30
- ・ 相談電話： **097-536-5000**

☆ メルマガ登録者を募集しています！

配信ご希望の方は、お名前、市町村名、「PC版または携帯版」の配信希望と書いて、下記メールアドレスあて送信してお申し込みください。（配信停止も同様）

○申込先 → iness.csm@pref.oita.jp （メルマガ専用アドレス）

大分県消費生活・男女共同参画プラザ（アイネス）

〒870-0037 大分県大分市東春日町1番1号（NS大分ビル内）

TEL：097(534)4034 FAX：097(534)0684

ホームページ： <http://www.pref.oita.jp/soshiki/13040/>
E-mail： oita-shouhi@pref.oita.lg.jp

☆ **メルマガバックナンバー**（これまでの配信内容は、こちらからご覧ください）
<http://cms.ncsv.pref.oita.jp/site/seihinanzen/mailmaga.html>

☆ **Facebook**で暮らしに役立つ最新情報を発信しています！
★ Facebookに登録していなくても、見ることができます。
<https://www.facebook.com/oita.iness>
