

事 務 連 絡  
平成30年1月31日

各都道府県・指定都市教育委員会学校給食・食育主管課  
各都道府県私立学校主管課  
各国公立大学附属学校担当課 御中  
構造改革特別区域法第12条第1項の認定を  
受けた地方公共団体の学校設置会社担当課

文部科学省初等中等教育局健康教育・食育課

リーフレット「ジャガイモによる食中毒を予防するためにできること」  
の周知について（依頼）

標記について、農林水産省消費・安全局食品安全政策課長から、別添のとおり平成30年1月26日付29消安第5413号で依頼がありました。

ついては、各都道府県教育委員会におかれては、域内の市区町村教育委員会及び所管の学校に対して、各指定都市教育委員会におかれては、所管の学校に対して、各都道府県及び構造改革特別区域法第12条第1項の認定を受けた地方公共団体におかれては、所轄の学校等に対して、各国公立大学法人におかれては、管下の学校に対して、御周知くださるようお願いいたします。

（本件担当）

文部科学省初等中等教育局

健康教育・食育課食育推進係

TEL：03-5253-4111（内線 2095）

FAX：03-6734-3794

E-Mail：shoku@mext.go.jp

写

29 消安第5413号

平成30年1月26日

文部科学省初等中等教育局  
健康教育・食育課長 殿

農林水産省消費・安全局  
食品安全政策課長

リーフレット「ジャガイモによる食中毒を予防するためにできること」の周知について（依頼）

近年、ジャガイモに含まれる天然毒素を原因とした食中毒が毎年発生していることを踏まえ、今般、学校や家庭等の菜園でジャガイモを栽培し、保管、調理する時の注意事項をまとめたリーフレットを別添のとおり作成しました。

つきましては、ジャガイモに含まれる天然毒素を原因とした食中毒の発生を未然に防止するため、小学校等の教育関係者に、本リーフレットについて別紙の配布申込方法とともに周知いただきますようお願いいたします。

なお、本リーフレットは以下の URL からもご覧いただけます。

<http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/solanine/yobou/yobou.html#04>

担当：

農林水産省 消費・安全局 食品安全政策課  
製造流通安全企画班 青木、福地

電話：03-3502-7674

FAX：03-3597-0329

## リーフレット「ジャガイモによる食中毒を予防するためにできること」の配布申込方法について

本リーフレットをご希望の方は、以下の1又は2の方法によりお申し込みください。送料を含め、希望部数を無料でお送りします。なお、リーフレットは、平成30年2月下旬以降に農林水産省又は農林水産省が契約した業者からお送りします。

### 1 農林水産省ウェブサイトからのお申し込み

[https://www.contactus.maff.go.jp/j/form/syouan/seisaku/system/jagaimo\\_leaflet.html](https://www.contactus.maff.go.jp/j/form/syouan/seisaku/system/jagaimo_leaflet.html)

からお申し込みください。

### 2 FAXによるお申し込み

以下に必要事項をご記入の上、FAX番号03-3597-0329まで本用紙をお送りください。

ふりがな	ふりがな
お名前	御所属*
ふりがな	
送付先の御住所 〒	
御連絡先	リーフレット希望部数 部
その他特記事項	

\* 小学校、幼稚園の教員の方や保育園の保育士の方は、所属される施設の名称をご記入ください。

### 配布に関するお問い合わせ先

農林水産省 消費・安全局 食品安全政策課（担当：青木、福地）

電話：03-3502-7674、FAX：03-3597-0329

北海道農政事務所 消費・安全部 消費生活課 電話：011-330-8813

東北農政局 消費・安全部 消費生活課 電話：022-221-6093

関東農政局 消費・安全部 消費生活課 電話：048-740-0095

北陸農政局 消費・安全部 消費生活課 電話：076-232-4227

東海農政局 消費・安全部 消費生活課 電話：052-223-4651

近畿農政局 消費・安全部 消費生活課 電話：075-414-9771

中国四国農政局 消費・安全部 消費生活課 電話：086-224-9428

九州農政局 消費・安全部 消費生活課 電話：096-300-6119

内閣府沖縄総合事務局 農林水産部 消費・安全課 電話：098-866-1672

# 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 苦みやえぐみのあるイモは食べない



平成30年1月

**MAFF**  
農林水産省



# I 栽培する時の注意点

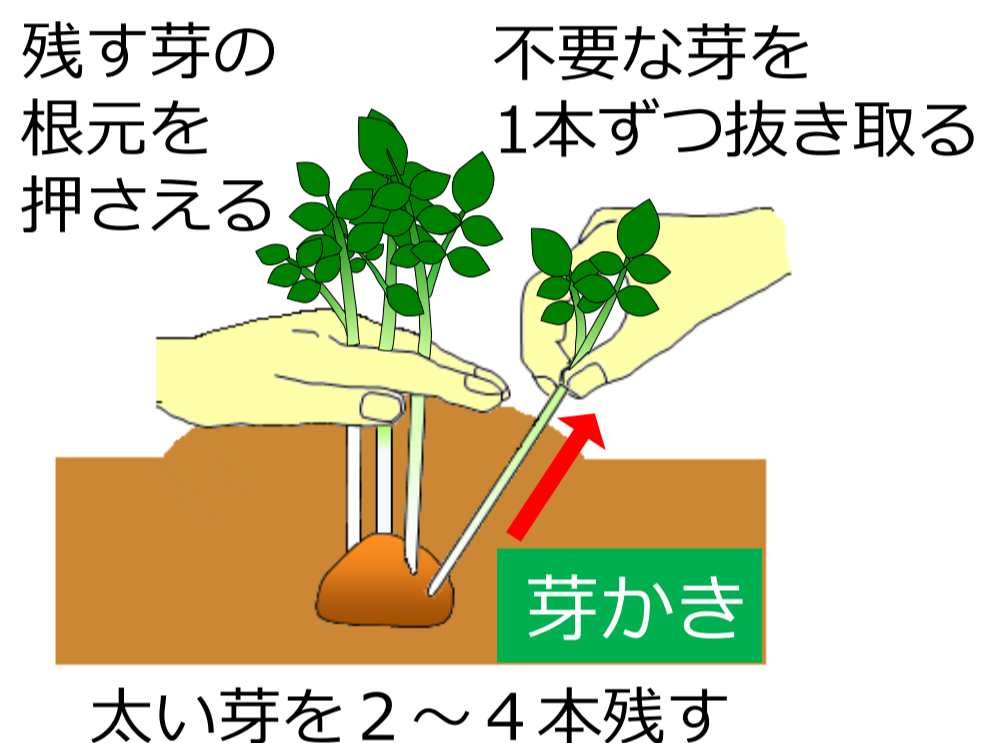
ポイント① イモに光を当てない

ポイント② イモは大きく育て、熟してから収穫する

1 種イモを植え付ける時に、

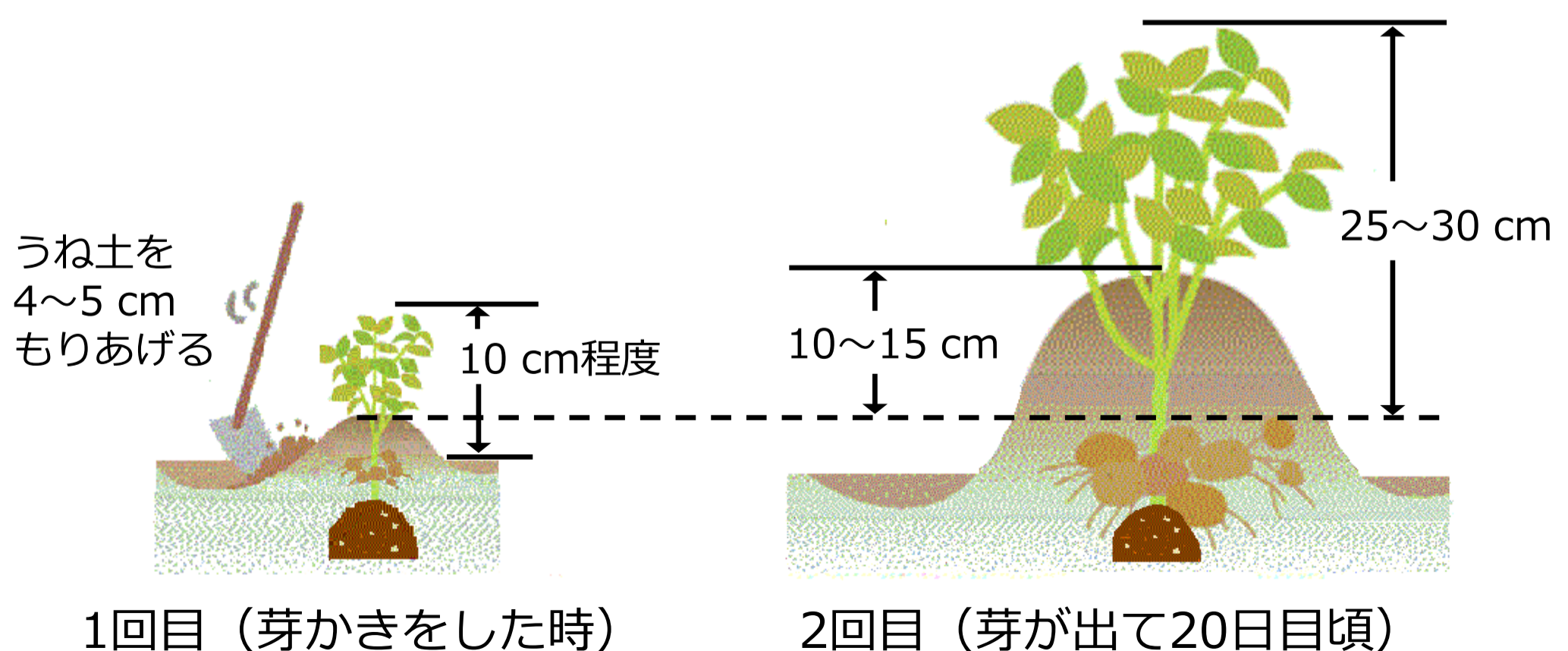
- 十分な量の肥料をまきましょう（ジャガイモ用肥料が市販されています。）。
- 種イモと種イモの間は30 cm程度の間隔をあけましょう。

2 芽が出て、10 cmほど伸びたら、太い芽を2～4本ほど残して他の芽を抜き取る「芽かき」をしましょう。



3 イモが地面の外に出ないよう「土寄せ」をしましょう。

土寄せは、①芽かきをした時、②地上部が25～30 cmになった時（芽が出て20日目頃）の2回行いましょう。



土寄せ

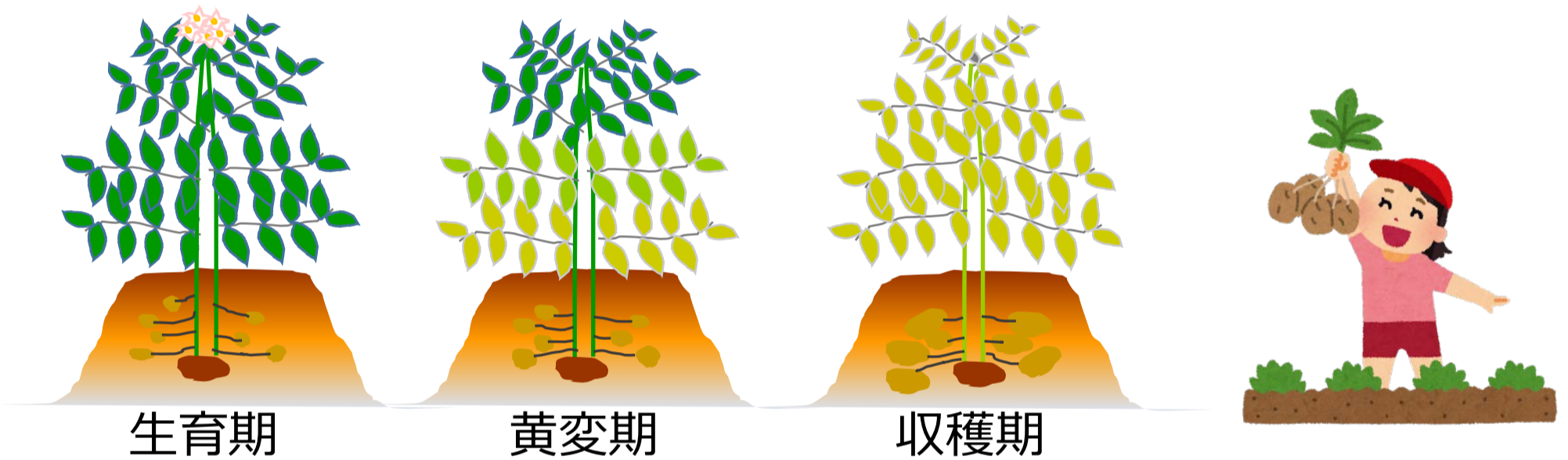
## Ⅱ 収穫する時の注意点

ポイント① イモに光を当てない

ポイント② イモは大きく育て、熟してから収穫する

ポイント③ 収穫、保管時にイモを傷つけない

- 1 茎葉全体が黄色くなってから、土が乾いた日に収穫しましょう。
- 2 十分に熟して大きくなったイモだけを収穫しましょう。
- 3 イモを傷を付けないよう掘り起こしましょう。
- 4 収穫したイモは、日かげの風通しのよい場所で乾燥させ、表面が乾いたら、土を落として保管しましょう。



## Ⅲ 保管する時の注意点

ポイント① イモに光を当てない

ポイント③ 収穫、保管時にイモを傷つけない

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。



(左)緑色になったイモ  
(右)通常のイモ



芽が出たイモ

## IV 調理して食べる時の注意点

ポイント④ 芽とその周辺や緑色の部分は除く

ポイント⑤ 皮はできるだけむく

ポイント⑥ 苦みやえぐみのあるイモは食べない

### 調理

- 1 芽は、まわりの部分も含めて取り除きましょう。
- 2 皮はできるだけむきましょう。特に緑色の部分は厚めにむき、その周囲もしっかり皮をむきましょう。



※ ジャガイモ中の天然毒素は、加熱調理しても減りません。  
芽や皮を除くことで、毒素の量を減らせます。

### 食べる時

- 1 未熟なイモや小さなイモはたくさん食べないようにしましょう。  
そういうイモを皮付きで調理したら、皮は残しましょう。
- 2 苦みやえぐみを感じたら食べないようにしましょう。

<さらに詳しく知りたい方は、以下のウェブサイトをご覧ください>

#### ○ジャガイモ中の天然毒素について

農林水産省ウェブサイト「食品中のソラニン・チャコニンに関する情報」  
<http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/solanine/index.html>

#### ○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『そだててみよう!』」  
[http://www.maff.go.jp/j/agri\\_school/a\\_tanken/zyaga/04.html](http://www.maff.go.jp/j/agri_school/a_tanken/zyaga/04.html)

(財)いも類振興会「おいもの教材」

[http://www.jrt.gr.jp/imoshin/manual\\_menu.html](http://www.jrt.gr.jp/imoshin/manual_menu.html)

発行者 農林水産省 消費・安全局 食品安全政策課  
電話 03-3502-7674

発行 2018年1月