

じゃがいも 講座

～食中毒を防止するために～

スタート

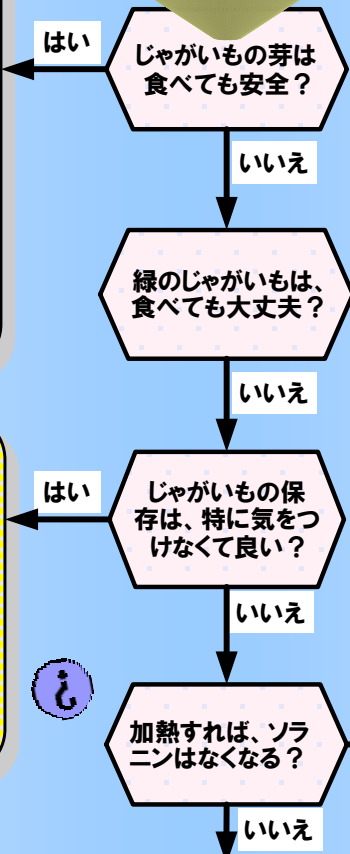
じゃがいもには“ソラニン”や“チャコニン”の有毒成分が含まれているゾ。

特に芽は、たくさん含まれるため危険！また、芽の周辺や皮にも含まれているんだ。

実は毎年のように、じゃがいもで食中毒が発生しているんだよ。

購入直後のじゃがいもにも少量のソラニンが含まれていて増加していくんだ。それは、長いこと日に当たったり、暑いところに置いておくとさらに増えるよ。

だから、涼しい場所や冷蔵庫で保管するようにしよう。



緑のじゃがいもは、ソラニンが多いことがあるよ。食べる前に皮を厚めにむこう！

また、緑でないじゃがいもでもソラニンが含まれていることがあるから注意。

加熱調理では、減少することはあっても、無くならないんだ。

だから「加熱すれば安全」とは言えないよ。

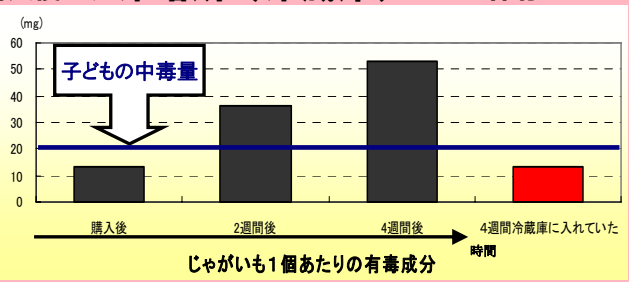
皮を厚くむこう！

じゃがいもに含まれる有毒成分（ソラニンやチャコニン）を食べることにより はき気、下痢、おう吐、頭痛、めまいなどの症状が出る場合があります。

緑になったじゃがいもは危険です。
緑でないじゃがいもでも安心してはいけません！！

芽の出たじゃがいもや古くなったじゃがいもは 皮を厚くむき、有毒成分を除去しましょう。

購入後は、冷暗所（冷蔵庫）などで保存しましょう。



境界があります
ここまでむけば安全です

<断面を染色したもの>