

食の安全安心情報

大津市保健所衛生課 食の安全推進係

春ジャガイモの収穫期、食中毒にも注意しよう

春ジャガイモの収穫期は一般的に5～7月ごろといわれ、育てているジャガイモをいつ収穫しようかな、と楽しみにしている方もおられるのではないのでしょうか。ジャガイモは取り扱いによってはわずかに含まれる天然毒素が増え、嘔吐や腹痛など食中毒を起こすことがあるので、栽培、収穫、保管、調理の際は以下のことに注意しましょう。

●芽や緑色の部分はしっかり取り除きましょう

ジャガイモに含まれる毒素は加熱しても減らないので取り除くことが大切！

- ・芽や緑色の部分には毒素が含まれているのでしっかり取り除く
(芽は周りの部分も含めて取り除き、緑色の部分は厚めにむく)
- ・皮もできるだけむいて食べる



●未熟な小さなイモにも注意しましょう

- ・未熟なイモは毒素の濃度が高いことがあり、イモに含まれる毒素の濃度が高いと苦くなる
- ・苦味やえぐみを感じたら食べないようにする



●栽培・収穫・保管時にも気をつけましょう

イモの毒素は光（日光・蛍光灯）や、傷によって増える

- ・栽培から収穫、保管までイモに光を当てない、傷を付けないよう注意する
- ・イモを栽培する時は、肥料をまき大きく育て、熟してから収穫する
- ・保管するときは涼しく通気性のよい暗い場所に保管する

★ジャガイモでの食中毒の多くは家庭や学校で栽培されたものが原因です。

////////////////////////////////////
 大津市保健所 衛生課 食の安全推進係
 〒520-0047 滋賀県大津市浜大津 4-1-1 明日都浜大津 1F
 TEL:077-511-9203 FAX:077-522-7373
 MAIL:otsu1441@city.otsu.lg.jp
 HP、Twitter：「大津市保健所衛生課」で検索！
 //////////////////////////////////////