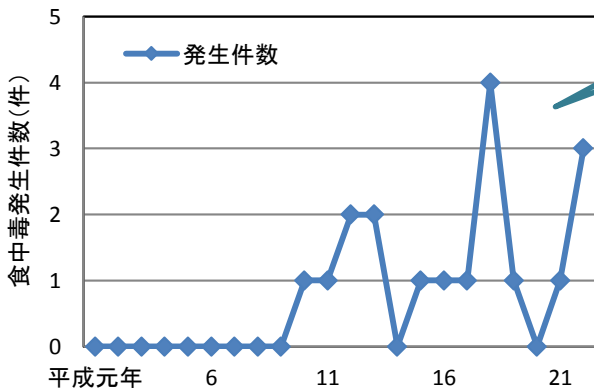


幼稚園及び小学校等におけるジャガイモによる食中毒の防止について

ジャガイモは、とても身近な食材です。しかしながら、幼稚園及び小学校等での自然教育として、敷地内の菜園で栽培されたジャガイモの喫食を原因とする食中毒が毎年のように発生しています。

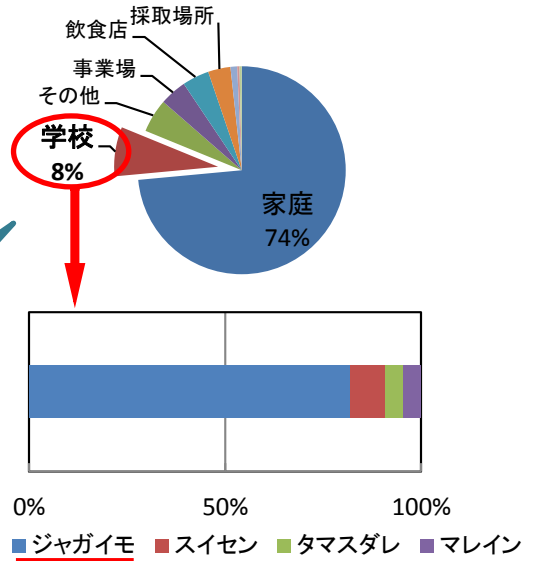
ジャガイモはナス科の植物ですが、有毒成分としてグリコアルカロイド(α-ソラニン、α-チャコニン)が含まれています。グリコアルカロイドは、特にジャガイモの新芽及び皮の部分、日光に当たり緑化したもの、未成熟なものに多く含まれています。グリコアルカロイドの含量が多いジャガイモを喫食すると、嘔吐や吐き気、腹痛、下痢、頭痛などを生じる場合があります。

図1. 平成元年～22年のジャガイモによる食中毒発生件数



ジャガイモによる食中毒は毎年のように発生しています！

図2. 平成元年～22年の高等植物による食中毒の原因施設



高等植物による食中毒のうち学校で発生している事例の多くはジャガイモが原因です！
学校の場合には、数十人が被害を受ける大規模食中毒となる可能性があります！

主な事例

- ① 小学校内で栽培したジャガイモを皮付きのままゆで、132名(6年生127名、教師5名)がほぼ皮付きのまま喫食し、約30分後から、77名(児童75名、教師2名)が腹痛、吐気、のどの痛みの症状を呈した。ジャガイモは、約5日前に収穫して暗所に保管されていた。栽培時にはほぼ水やりのみで、未成熟な小～中型のジャガイモを収穫していた。中型のジャガイモには緑変したものもあった。(平成18年7月 東京都)
- ② 小学校内で栽培したジャガイモをゆでて81名が喫食し、うち46名が吐気、腹痛、悪心、嘔吐等の症状を呈した。ジャガイモは狭い間隔で植えられており、肥料を与えず、土寄せもされていなかったため、生育が未熟なまま収穫されていた。(平成17年7月 茨城県)
- ③ 小学6年生の授業として小学校内で栽培したジャガイモを皮付きのまま塩ゆでし、32名が喫食したところ、22名が腹痛、頭痛、悪寒等の症状を呈した。収穫後は、直射日光は当たらないが暗所ではないところ(児童の靴履き替え場)に約10日間保管されていた。残っていたジャガイモの中には、緑変したものや未熟なものが含まれていた。(平成22年7月 愛知県)