



ジャガイモによる食中毒について

ジャガイモは、明治維新後から全国に普及しています。古くから知られる男爵やメイクインをはじめとしてキタアカリ等、農林水産省に品種登録されているものだけでも99品種が色々な形で調理や加工がされ、重要な炭水化物の供給源の一つになっています。2018年の『作物統計』(農林水産省)によると全国で2,260,000tが生産され、その内訳は北海道が1,742,000t(77.1%)、鹿児島県が96,500t(4.3%)、長崎県が92,000t(4.2%)、茨城県が46,300t(2.0%)、千葉県が32,200t(1.4%)とこれらだけで全生産量の88.9%を占めています。今回は、6月頃から広く新物が出回り始めると増える傾向にあるジャガイモが持つ毒素による食中毒についてお話ししましょう。

ジャガイモは、トマト、ナス、ピーマン、トウガラシ、シシトウ、パピーノ等と同様にナス科の野菜に分類されます。可食部分である塊茎全体に炭水化物、ビタミンCやカリウム等の栄養源の他、品種によって多少異なりますが約0.0075g/100g程度の毒素(グルカアルカロイドの α -ソラニン、 α -チャコニン(以下ソラニン類)が含まれ、特に芽、皮の部分や不可食部分の果実に多く、光に当たると濃度が約0.1g/100g以上にもなるといわれています。



発芽した部分



緑変した皮部分



果実(不化食部分)

毒素・ソラニン類について:どの様な熱行為でも分解されず安定し、症状は喫食後、約30分~12時間程度で吐き気、おう吐、腹痛、下痢、頭痛等の発症が見られます。治療法として胃洗浄等がありますが、解毒剤や拮抗剤はありません。

中毒量は体重が50kgの場合、0.005g摂取すると症状が出る可能性があり、**何よりも当該部分を取り除いて利用することが事故防止の決め手**となります。

《近年に起きた食中毒事例から》

2019.7.13 神戸新聞 ジャガイモ食べ児童13人搬送 食中毒と断定 宝塚

兵庫県宝塚市立MZ小学校の5年生の男女13人が調理実習でジャガイモを食べて腹痛や下痢を訴え、病院に運ばれた問題で、兵庫県宝塚健康福祉事務所(保健所)は12日、ジャガイモに含まれる毒素(ソラニン類)による食中毒と断定した。同事務所によると、搬送されなかった3人を含む5年生16人は9日、校内で栽培したジャガイモを食べた後、症状を訴えた。8人が入院したが、11日には全員が登校。同じ畑のジャガイモからは通常の2.5倍の毒素が検出されたという。同事務所は、収穫する場合は十分に大きくなったジャガイモを運び、芽や皮はしっかり取り除くなどの注意を呼び掛けている。

ジャガイモのソラニン類による食中毒はこの20年間(2001~2020)で31件(患者数:581人)発生し、施設別発生件数でみると、学校その他が23件(74.2%)427人(73.5%)、次いで学校給食:2件15人、飲食店:2件19人、事業場その他:1件・12人、家庭内:1件・3人、不明:2件・105人の内訳でした。また発生件数31件の時期別分類では6月~9月が24件(77.4%)、11月~2月が7件(22.6%)に分けられ、実際には、長期保存等による発芽の部分より直接、太陽に曝され緑変した新ジャガイモによる食中毒の方が多いたことが分かります。さらに学校その他で起きた23件の時期別分類では6月~9月の間が19件、12月~2月の間が4件という内訳になり学校での食中毒は授業の一環として菜園等で栽培収穫された新ジャガイモが主な原因だったことが分かります。ジャガイモによる食中毒は、上記の2019年7月に発生した宝塚市内の小学校で起きた事例以降、令和2年は1件も発生がありませんでした。一方では新型コロナ禍が続く日々、ますます健康と趣味、実益を兼ね備えた野菜作りが広まる兆しにあります。野菜作りは何よりも収穫と喫食が楽しみですが、各野菜が持つ特徴を知っておくことも大切と思えます。