

# 学校菜園や家庭菜園で栽培した ジャガイモは注意が必要です

## 【ソラニン類】

発芽部分や皮（特に緑化した部分）に  
有毒物質であるソラニン類が含まれています。

ソラニン類を食べると食中毒を起こすことがあります。

子どもは、少量でも発症する可能性があります。

## 【症状】

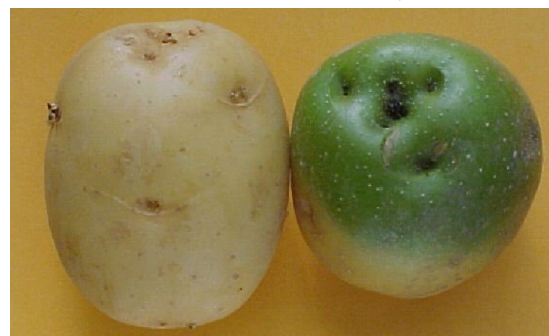
吐き気、おう吐、下痢、腹痛、脱力感、めまい、呼吸困難など。  
食べた後、20分程度で発症します。

## 【予防方法】

- 1 未成熟で小さいジャガイモは、食べないようにしましょう
- 2 芽や皮は取り除き、緑化した部分は厚くむき取りましょう
- 3 日光が当たる場所を避け、涼しい場所で保管しましょう

(正常イモ)

(緑化イモ)



写真：ジャガイモ博物館より

土寄せ不足で  
緑化したジャガイモ

