

# じゃがいもの相談事例

じゃがいもは、当所に比較的多く相談が寄せられる野菜のひとつです。今回は、じゃがいもの色に関する相談事例をご紹介します。



## 1 中央部が紫色に変色した事例

じゃがいもを切ると中央付近が紫色に変色していたという相談がありました。（写真1）



（写真1）

## 2 皮の直下部が茶色に変色した事例

じゃがいもの皮をむくと、皮の直下の部分のみが茶色に変色しているとの相談がありました。（写真2）



（写真2）

➡ じゃがいもが着色する原因としては、以下のような報告があります。

### ①生理障害によるもの

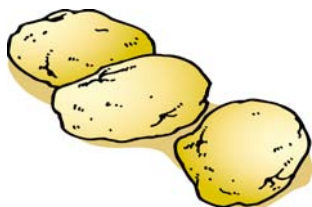
- ・じゃがいもの中にアントシアニン色素が形成され、紫がかかることがあります。光にあてたときに多く見られ、皮が緑色になることが多いと報告されています。（事例1）
- ・水分ストレスによる維管束褐変（事例2）

### ②病害によるもの

通常、病害の場合は外側（皮の部分）から現れるため、事例1、事例2の場合は病害でなく、生理的なものと考えられます。

着色の原因が生理的現象である場合は、食べても健康被害はありませんが、緑化したじゃがいもの場合、吐き気や腹痛などの中毒症状を起こすソラニン等を含んでいることがありますので、緑化した部分は取り除きましょう。

また、生理的現象と病害のなかには、互いによく似た症状もありますので、判別しにくい場合は、変色部分を調理の際に取り除いた方が良いでしょう。



## ポイント じゃがいもを保存するときのポイント

じゃがいもは、光・湿気を避け、風通しのよい涼しい場所に保管するとよいでしょう。とくに、日光にさらすと発芽しやすくなり、ソラニンが生成するため注意が必要です。

