



6～7月 ジャガイモ

グリコアルカロイド類中毒



北部九州地方では6～7月に新ジャガが収穫されます。ジャガイモにはソラニンやチャコニンというグリコアルカロイド類が含まれています。これらグリコアルカロイド類を多量に摂ると嘔吐、腹痛、頭痛、発熱などの症状がでます。症状は軽く、1日以内に回復することがほとんどです。福岡市では平成10年、11年に市内の小学校でジャガイモによるグリコアルカロイド類中毒が発生しました。これは理科の授業ででんぷんのヨード反応をみたり、でんぷん粒子を顕微鏡観察するためにジャガイモを校庭内で栽培し、収穫したものを授業の後食べたことによるものでした。食べ残したじゃがいもは市販のものに比べると小さく、未熟なものが多く、グリコアルカロイド類は100～700mg/kg程度検出され、児童一人当たり20mg程度のグリコアルカロイドを食べると食中毒が引き起こされることがわかりました。また、ジャガイモの葉や茎、芽の部分にはグリコアルカロイド類が多く含まれるので食用にすることは避けるべきです。また、煮ても焼いてもグリコアルカロイド類は分解しません。



嘔吐、腹痛、頭痛、発熱などの症状



煮たり、焼いたりしてもグリコアルカロイド類は分解しません



小さく、未熟なものは食べないようにしましょう

