

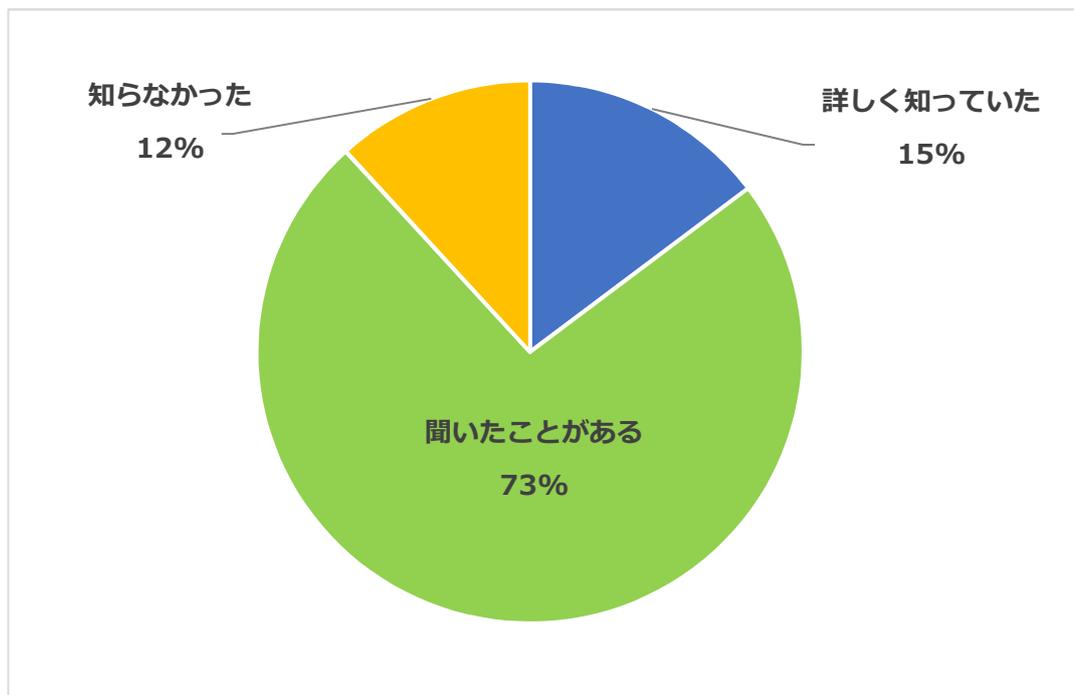
別紙 1

ジャガイモによる食中毒予防に関するアンケート集計結果

(青森、岩手、秋田、山形、福島県内消費者団体等 20 団体 回答数 34 名)

【問 1】

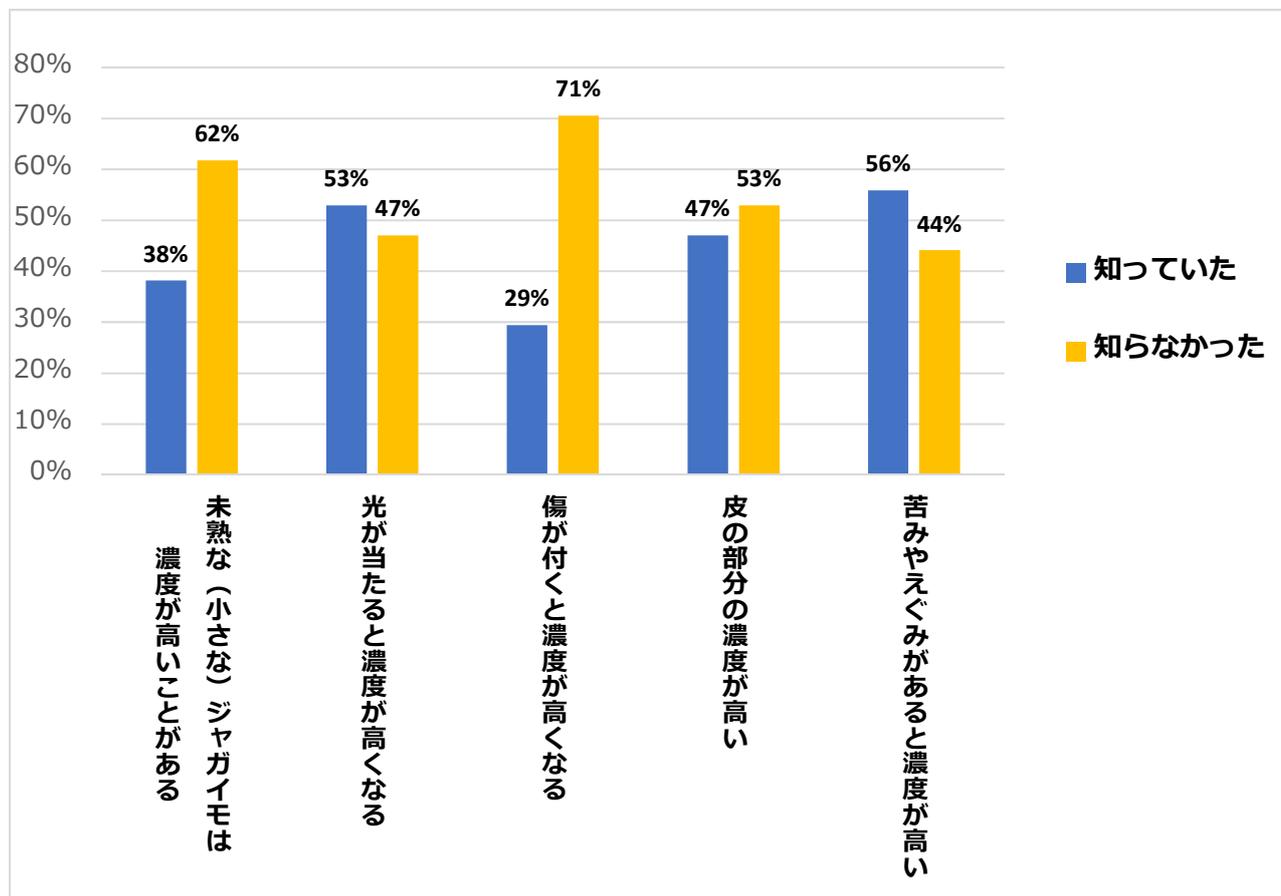
資料をご覧になる前から、例年、ジャガイモによる食中毒が起きていることをご存じでしたか。



【問 2】

ジャガイモの「天然毒素」に関する項目について、これまでご存じでしたか。

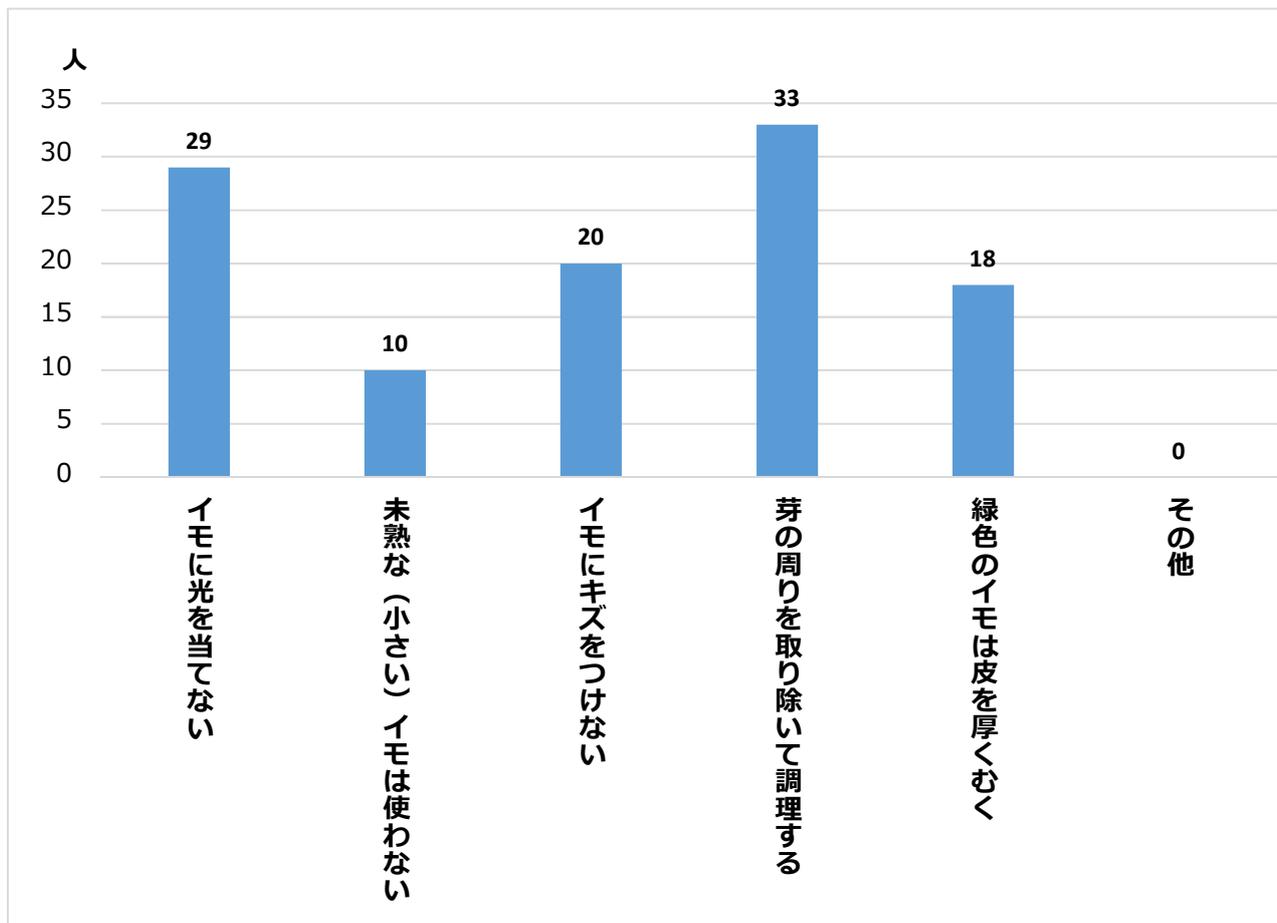
(複数回答可)



【問3】

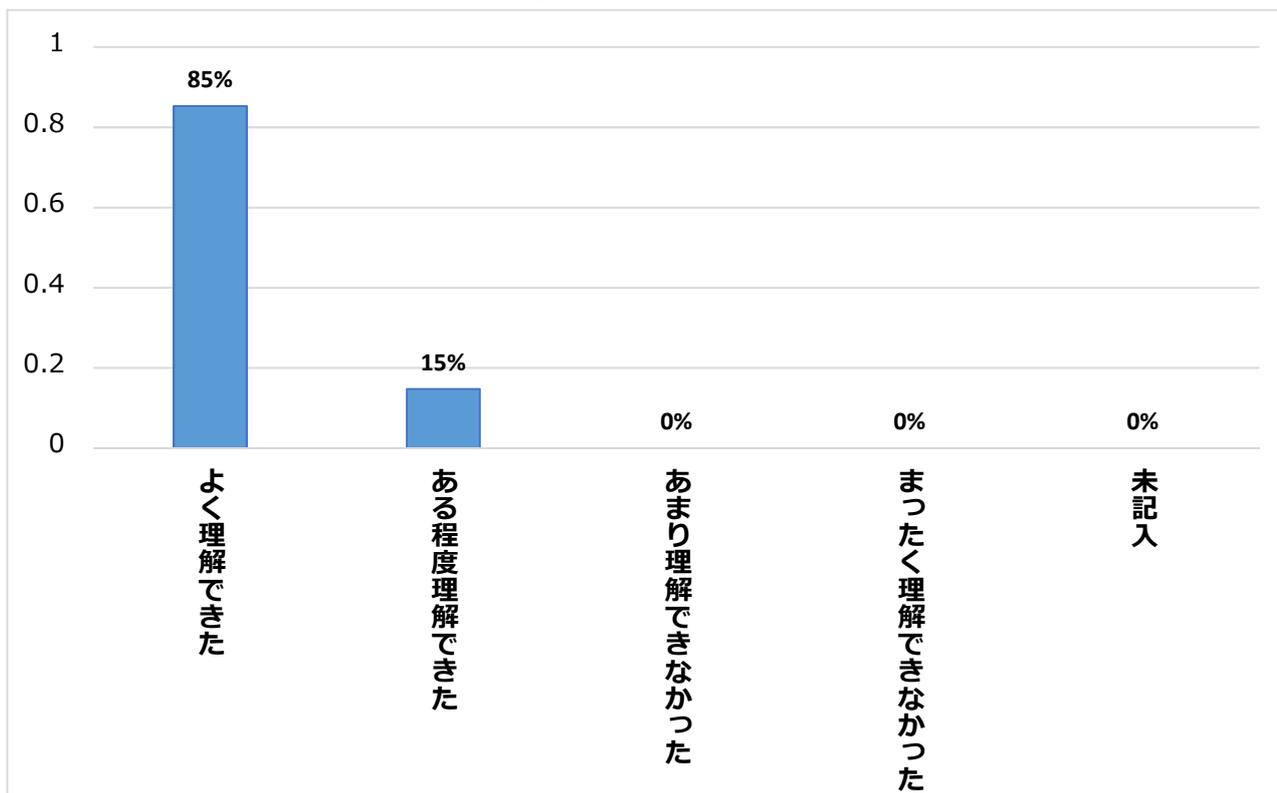
ジャガイモの保管や調理する際に、これまで気をつけていたことは何ですか。

(複数回答可)



【問4】

本資料をご覧いただき、ジャガイモによる食中毒予防について理解いただけましたでしょうか。



【問5】

ジャガイモによる食中毒予防について、ご意見・ご感想やご質問・ご要望などありましたら自由にご記載ください。

ご意見・ご感想等

<消費者団体A>

・ジャガイモの食中毒については初めて聞きました。ジャガイモの保管や調理にあたっての注意について（芽が出たり、緑色のイモは食べない）は、これまで親や仲間から聞いて気をつけております。

・ジャガイモは常備野菜としてなくてはならないものだと思います。これからも食中毒にならないよう充分気をつけていきたいと思います。

・ジャガイモを植えています。収穫の際、日が当たらない様に気をつけており、他の人にも教えています。もっとPRした方が良いと思います。

<消費者団体B>

・ジャガイモを食べる際、芽やその周辺をよく取り除くことが食中毒予防であると思っていました。今回、資料やDVDを見て、気をつける点が他にもあり、参考にしたいと思いました。

・詳しく知らない事が色々ありましたので家庭菜園をしている方や子ども達にも伝えたいと思いました。

・料理する人にもっとお知らせするのが良いのではないのでしょうか。

・わかりやすいDVDでした。もっと小学校など、ジャガイモを育てる機会が多い人たちにも見てもらいたいと思いました。

・野菜売場にクックパッドの動画が掲示されていることがあります。連携して放映できるようにしてはどうでしょうか。

<消費者団体C>

・どんなジャガイモが天然毒素の濃度が高いかなど知らないことの方が多かったです。これまでは親や学校から保管や調理する際に教えられて気をつけていたんだと思いました。

・ゲノム編集技術で天然毒素を減らしたジャガイモが、国の2例目として届けが受理されました。研究利用のためで、すぐに流通されることはないということですが、いずれは生産流通されることになるのではないのでしょうか。

<消費者団体D>

・私は6次化産業加工所で仕事をしています。毎年保健所で講習会があり大変勉強になります。

<消費者団体E>

・とても参考になりました。ジャガイモだけでなく今後の食生活の中で、“食中毒に気をつけなければいけない”と改めて考えさせられました。

<消費者団体F>

・よく食農教育の一環でジャガイモを用いることが多いので、子どもへの注意喚起が必須

と感じました。

<消費者団体G>

・小さいころから母親に緑色になったジャガイモは食べてはだめと教えられてきましたが、それを食べて食中毒になるということはわかりませんでした。今後は栽培と保管になお気をつけて安全なものを消費者にとどけたいと思います。

<消費者団体H>

・福島では小さいジャガイモを「ジャガイモみそ」として食べることはあります。（ふかしたジャガイモにみそ（甘い）をからめて作る）これも苦味があったら食べないなど気をつけることが大切だと分かりました。

<消費者団体I>

・ジャガイモは良く食しているのですが、それほど毒が有るという事を始めて知りました。これからも取る所は取って色も確かめて食したいと思います。

<消費者団体J>

・食材をむだにすることなく、注意しなければいけない事を心掛け、安心して生活できるように料理していきたいと改めて思いました。

<消費者団体K>

・スーパー等で土付きのジャガイモを購入した時、土を洗浄すると緑色ジャガイモの時がある。土付きで消費者にわかりづらくしているのではないのでしょうか。

<消費者団体L>

・DVDは分かりやすいと思いましたが、できれば5分程度にまとめてもらうともっと気軽に視聴しやすいと思いました。

<消費者団体M>

・ジャガイモの食中毒は件数は低いものの、集団でかかる場合があるとのこと。それが学校なら、学校への指導や注意喚起をして欲しいです。

<消費者団体N>

・ジャガイモが高価な時期は、小振りなジャガイモを食する人がいます。もっと公報活動をして欲しいです。

ご質問

【質問①】

＜消費者団体A＞

小さいイモはよく買って調理していたので今後どうしようか考えてしまった。品種として小さいイモ（大きくなるらない）もあるのでしょうか。

＜消費者団体B＞

未熟なイモと小さ目のイモと見分け方ありますか。

＜消費者団体C＞

500円玉くらいの芋を皮つきのまま甘辛く煮る料理があります。小芋とはどれくらいの大きさですか。

＜消費者団体D＞

未熟かどうかわかりませんが、収穫した小さなイモを油で揚げ、甘みそで味つけした料理があります。また、地域によっては小イモも捨てずに食べていると思いますが、食中毒を気にすることが大切でしょうか。

《回答①》

ジャガイモは品種によって大きさが異なり、小さいイモ（大きくなるらない）もあります。そのため、小さなジャガイモ全てが未熟で毒素の濃度が高いというものではありません。

小さなジャガイモがもともと小さな品種なのか、未熟なイモなのかを見分けるのは難しいです。また、ジャガイモは品種や肥料などの使用状況によっても大きさが異なるため、「何センチ以下のジャガイモは未熟」といった明確な基準をお示しすることはできません。流通しているジャガイモは生産農家が適切に生産管理し、選別された後のものですので、安全に食べることができます。ただ、念のため、一度にたくさん食べないように注意してください。

一方で、家庭菜園などで栽培したジャガイモの場合、肥培管理が十分でなかったり、適切な時期に植え付けが行われなかったりすると、未熟なイモが収穫されてしまう場合があります。この場合は、その品種の熟した大きなものと比べて明らかに小さいイモは、毒素の濃度が高い可能性がありますので、食べないようにしてください。目安として、皮がむきにくいほど小さなイモは食べないようにしてください。

【質問②】

皮は生のときからむいた方が良いでしょう。煮てからでも良いのでしょうか。

《回答②》

栽培から保管まで適切に取り扱われた市販のジャガイモであれば、毒素の濃度は低いので、皮は生からむいても、茹でてからむいても、どちらでも構いませんし、必ず皮をむかなければならないということもありません。ただ、皮付きで調理する場合には、よく洗っ

てから調理してください。

なお、ジャガイモの毒素は表皮とその周辺部に多く含まれますので、茹でてから表皮だけをむくよりも、表皮の周辺部を含めて生の状態でむいた方が毒素の濃度は更に低くなります。

芽が出ている、緑色になっている、未熟である、など毒素が多く含まれる可能性があるジャガイモの場合は、調理前の生の状態で、確実に芽を取り除き、皮も普段よりも厚めにむいてください。

【質問③】

茹でてつぶした状態のイモなどを冷凍保存する際、注意するようなことはありますか。

《回答③》

粗熱がとれたら、冷凍保存用バッグに空気が入らないように入れて、速やかに冷凍してください。一回に使用する分量に小分けして保存するのがおすすめです。茹でてつぶしたジャガイモは微生物がとても繁殖しやすいので、常温で放置しないようにしましょう。

【質問④】

学校の給食にジャガイモを使用する際の指導等はないのでしょうか。

《回答④》

学校給食の原材料については、各自治体の給食会などが安全が確認された原材料を調達しており、また、給食調理に従事している方々は食中毒予防のための専門研修などを受けており、ジャガイモについても適切な処理が行われています。これまでに、学校給食を原因とするジャガイモの毒素による食中毒は国内でほとんど発生していません。学校でのジャガイモの毒素による食中毒のほとんどすべてが、学級菜園などで栽培したジャガイモを家庭科の調理実習で調理して食べることで発生しています。そのため、学校で教材として栽培されるジャガイモについては、文部科学省を通じ、栽培時の注意点などを学校へ通知しています。

【質問⑤】

スーパー等には、冷凍した皮付きのジャガイモがありますが、それは食べてはどうなのでしょう。

《回答⑤》

販売されているジャガイモについては、生産農家の方々が適切に管理して栽培・収穫されたもので、冷凍食品の製造段階でも原料や最終製品の品質管理が行われており、安全に食べることができます。

【質問⑥】

小さいイモや緑色のイモが店頭で売られているのを見る。そのようなイモを販売する際には毒素の除き方の説明を店が添付する等の指導は行わないのか。知らない消費者もいるので必要ではないでしょうか。

《回答⑥》

小さいジャガイモがすべて未熟なわけではなく、生産農家の方々が適切に管理して栽培・収穫されたものであれば、基本的に安全に食べることができます。

しかし、明らかに未熟であったり、緑化したジャガイモが販売されている場合には、食用に適さない食品を販売等したとして食品衛生法違反となり、自治体・保健所による指導の対象となる可能性があります。お手数ですが、緑化したジャガイモが販売されていた場合には、お近くの保健所等に連絡をお願いします。

農林水産省は、消費者向けにジャガイモによる食中毒予防に関する情報発信を行っています。今後も、食品の適切な取扱い方の普及を目的として、情報発信に努めて参ります。