

メール件名:

- ・「ぎふ食卓の安全・安心メールマガジン (R1. 6. 3)」

FF

□□□□□ □

「 」 きふ食卓の安全・安心メールマガジン 「 」

二二 第84号 廿和元年6月3日 二二

F F F F F

| 1 | ジャガイモによる食中毒を防ぐために（栽培編）

前回のメールマガジンでは、身近な有毒植物についてお知らせしました。

身近な植物による食中毒で、もう一つ忘れていただきたくないのが、ジャガイモによる食中毒です。

ジャガイモは、光が当たると緑色になりますが、

緑色になった皮には、天然毒素であるソラニンやチャコニンが多く含まれます。

そのため、栽培中には、イモ部分が地面から外に出ないよう注意する必要があります。

YouTube の maffchannel（農林水産省公式チャンネル）において、ジャガイモの食中毒を防ぐために（栽培編）が公開されましたので、ぜひご覧ください。

◆「ジャガイモによる食中毒を予防するためにできること（栽培編）」

(YouTube maffchannel (農林水産省公式チャンネル))

<http://www.maff.go.jp/j/syounan/seisaku/foodpoisoning/naturaltoxin/potato.html>

| 2 | かびの生えた食品は食べないようにしましょう。

もうすぐ梅雨になります。湿気が多く、かびが気になる季節ですね。

かびは、みそやチーズ等の食品製造に用いられるなど、私たちの生活に役立てられています。

しかし一方で、食べ物の味や匂いを変えたり、腐敗の原因になったりします。

また、かびの中には天然の毒素を生み出すものもあり、

その毒素（かび毒）は食中毒等の原因にもなるほか、

長い間とり続けた場合に健康に悪影響を与えることがあります。

かび毒は熱に強く、洗ったり加熱したりしても毒性はほとんど減りません。

また、かびが見えている部分を取り除いても、見えないかびが残っている可能性は十分あります。

かびが生えているものは食べないようにしましょう。

-
- | ○添付ファイル（P D F）を開くには AcrobatReader が必要です
 - | お持ちでない場合は、以下よりダウンロードしてください。
 - | <http://www.adobe.com/jp/products/acrobat/readstep2.html>
 - | ○メールマガジンのバックナンバーはこちら
 - | <http://www.pref.gifu.lg.jp/kurashi/shoku/shokuhin/11222/mail-magajin.html>
 - | ○配信中止・配信先変更
 - | <mailto:c11222@pref.gifu.lg.jp>までお知らせください。
-

[ぎふ食卓の安全・安心メールマガジン]
編集・発行：岐阜県健康福祉部生活衛生課
〒500-8570 岐阜県岐阜市薮田南 2-1-1
電話：058-272-8284 FAX：058-278-2627
E-mail：c11222@pref.gifu.lg.jp

