

1

本当にあった  
ミステリー

このなぜ、とけますか?

2

ある小学校での出来事

おもしろそうな番組  
みてみよう

今日は、みんなで育てたじゃがいもを4枚焼いて食べましょう。

3

先生、こんな小さいものもある。これ、土の上に出てるよ。ちゅと緑色。

4

きれいに洗ったから皮はむかないわ。

じゃあ、ゆでてみよう。

5

おいしいね

うん

ちゅとにがしいけど

自分たちで育てたじゃがいもはおいしいか?

いいなあ

おいしいそー

6

その30分後...

何人かに、腹痛やほき気の症状があらわれた。

えっ

こわっ

7

そして、病院へ...

ピーポーピーポー

幸い、重症者はいなかったが、これは、いったい...!?

8

なぜ、何人もの子どもが病院へ?

このなぜ、とけますか?

9

10

だれがもたらした事件?

ゆでたお湯の中に何が?

事件?

何ぞだろうな。

11

では正解を。はい、なんと犯人は...

「じゃがいも」です。

えっ!

うわっ

12

消した...

ブチッ

ピッ

13

なんで消したの?

だって...ぼくたちじゃがいもが犯人だからって、ショックでつい...

14

では、次のミステリー。

早くつけて!

わがたよ

ピッ

15

あーあ、終わったじゃん

ごめん...理由がわからないままだね

16

仕方ない。ぼくが説明するが!

えっ、知ってるの?

すま...

17

その前に、そのぼうし、何?

あーこれ?トイストーリーのポテトヘッドにあこがれてわ。

気になる...

18

まあいいが...

19

じゃがいもにはもともと、ソラニンとチャコニンという天然毒素が、少し含まれてるんだ。主に芽と皮に...

ソラニン?

チャコニン?

毒?

20

とくに、成長してない小さなじゃがいもとか、光が当たって、芽が出たり、皮が緑色になったものに毒素がたまって言われてる。

緑芽! あ、小さい...

21

つまり、さっきのテレビで、小さいのが緑色とかあったけど、あれが病院に運ばれた原因なんだわ。

そのとおり!

3コマ目...

22

しかも皮をむかずにゆでてたでしょ。それもダメ!

うん、たしかに...でも、火を通したら、毒素が消えたりしないの?

4コマ目...

23

それはない! ソラニンもチャコニンも熱に強いから、ゆでても毒素は残る。

じゃあ、ゆでたあと、「にがしい」と言ってたの、関係ある?

5コマ目...

24

あるよ。毒素がタタいて、にがみやえぐみを感じやすい...

にがみの食べちゃダメだね。

25

あ、それから、ちゅと調べたんだけど、さっきのテレビみたいは、じゃがいもによる食中毒って、毎年のおこるんだって!

こわい...

26

そこで、じゃがいもによる食中毒を予防するポイントをまとめてみた...

- じゃがいもを光に当てない。(暗くて涼しい所で保管あり)
- 小さなじゃがいもには、要注意。
- 傷つけない(傷つけると毒素がふえる)
- 芽をそのまわり、緑色の部分はちゃんと取りのぞく。
- 皮はできるだけむく。
- にがみ、えぐみを感じたら、食べない。

27

みんなもぼくを見習って、光よけのぼうしをかぶたらいいよ!

食中毒予防!

まあ、ポテトヘッドでしょ...

28

またあしたー

たい、ミネストローネに...