

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。ちよと緑色。

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

ちよとにがしいけど

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

だれがもねらった事件?

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なんてショックでつい...

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だだね

16

仕方ない。ぼくが説明するが!

えっ、知ってるの?

すまじい...

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、ちよと調べたんだけど、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...

今回は、じゃがいもの毒素の話ばかりで
こわがらせてすみません。

でも、嫌いにならないでください。

ちゃんと、予防のポイントを守ってくれたら、安全においしく食べてもらえるので。

ポテトサラダ、肉じゃが、フライドポテト、
みそ汁、スープなど
色々な料理に大活躍！



栄養も、炭水化物だけでなく、以外にもビ
タミンCをたくさん含みます。なんと、みか
んと同じくらい！

しかも、じゃがいもの中のビタミンCは、
でんぷんに守られているので、加熱してもこ
われにくいそうです。

ビタミンCは、風邪の予防や疲労の回復、
肌あれ予防などにいいよ。

・・・ということで、
これからもよろしくお願いします。

