

植物雑考

ジャガイモは有毒植物？

全国農村教育協会 廣田伸七

春は山菜の季節である。特に雪国では雪が消えるのを待っていたかのように草や木が一斉に芽生えて来る。ゼンマイ、ワラビ、フキからギボウシ、セリ、モミジガサなどが春の香りと味を全草に貯えて出現する。厳しい冬をじっと耐えてきた人々は喜々として山野に山菜採りに出掛ける。すると決まって新聞やテレビのニュースに報じられるのが有毒植物による中毒事故である。

少し古い資料で恐縮だが、1964年～1990年の27年間に日本で発生した有毒植物による食中毒例から拾ってみるとチョウセンアサガオ類によるものが32件、誤食した人が150人、中毒を起こした患者が126人。モミジガサやヨモギと間違えてトリカブト類を食べた件数は23件、誤食した人は82人、中毒患者が63人で死者が6人。ギボウシ類と間違えてバイケイソウ類を誤食した件数は16件、誤食した人81人、中毒患者が59人という統計がある。

ところでこの統計の中で目を引くのがジャガイモによる食中毒事例である。ジャガイモが有毒植物として食中毒を起こした件数は5件、誤食した人は1,181人、中毒患者数が389人と圧倒的に多い数字である。私達が日常普通に食べているジャガイモが何故有毒植物として扱われるのかと疑問に思われる人が多いと思うが、実は春先のジャガイモには思わぬ落とし穴がある。前年に収穫したジャガイモが冬を越し、春先になるとところどころ芽を出し、また表皮が緑色に変化してくる。この芽の部分と緑色の表皮の部分にソラニン（アルカロイド）という有毒物質が多量に含まれるようになる。従って芽の出たジャガイモの芽や表皮が



▲芽を出したジャガイモ

緑色に変化したものを食べるとおう吐、下痢、腹痛、脱力感、めまい、呼吸困難などの症状を起こすのである。この芽や緑色の皮に含まれているソラニンは煮る、焼くなどの加熱調理してもほとんど分解されないので中毒症状が起こる訳である。これがジャガイモが有毒植物という理由である。昨年収穫されたジャガイモは今頃は必ず芽が出始めていたり、表皮が緑色に変化したものが多い筈である。従って、これらのイモを料理するときは芽の部分や緑色になった表皮の部分は完全に除去するなどして十分注意することが大切である。

余話：ジャガイモは1598年（慶長3年）にオランダ船がインドネシアのジャコトラ（現ジャカルタ）から日本に持って来たのでジャガタライモと呼ばれたが、それが略されてジャガイモと名付けられた。ジャガイモのことを馬鈴薯と書いているが改訂増補牧野新日本植物図鑑（北隆館）ではこれは全く別の植物であると記してある。さらに牧野富太郎博士が1953年「隨筆・植物一日一題」と題して東洋書館より出版した本の中でジャガイモに馬鈴薯の文字をあててバレイショと呼んでいるがこれは大きな間違いで、中国で馬鈴薯の文字を使っている植物はジャガイモとは全く別の植物であって、ジャガイモは断じて馬鈴薯ではない。1808年文化5年に小野蘭山という本草学者がジャガタライモを馬鈴薯であるといったのが始まりで、これが現代まで誰も否定する者がいなかったので定着してしまったが、これは大きな間違いでおろかな話であって日本文の恥辱である。ジャガイモは断じて馬鈴薯ではないと書いている。

財団法人 日本植物調節剤研究協会
東京都台東区台東1丁目26番6号
電話 (03) 3832-4188 (代)
FAX (03) 3833-1807
<http://www.japr.or.jp/>

編集人 日本植物調節剤研究協会 会長 小川 奎
発行人 植調編集印刷事務所 廣田伸七

東京都台東区台東1-26-6 全国農村教育協会
発行所 植調編集印刷事務所
電話 (03) 3833-1821 (代)
FAX (03) 3833-1665

平成20年3月発行定価525円(本体500円+消費税25円)

植調第41巻第12号

(送料270円)

印刷所 (株)ネットワン

R100
登録商標 100%再生紙を使用しています