

意見・感想

【ニラとスイセンについて】

- ・誤食についてニュースで見ることがあり、なぜ間違えるのかと思っていたが、資料を見て、改めて見た目では判断がつきにくい事がわかった。
- ・すぐに違いが分からなかったことがショックだった。
- ・周知方法について、「においを確認する」ということをもう少し強調した方がわかりやすい。

【ユウガオについて】

- ・強い苦味があるものは食べてはいけないということを初めて知った。

【情報発信について】

- ・工夫しながら情報を発信し続けることが大切だと思う。
- ・長野市のホームページのトップ画面から情報を検索しづらい。
- ・年代別で発信の工夫は必要かと思う。ご年配の方については、ウェブ上だけでなくポスターや回覧板など紙の方が読みやすいかと思う。子育て層であれば保育園や幼稚園の掲示板などで知らせてほしい。
- ・知らないということが一番怖いので、これからはもう少し積極的に情報を発信してほしい。

【全体、その他】

- ・自分は大丈夫と思い込まず、正しい知識を身につけ、情報をキャッチして生活したい。
- ・野菜などを分けてもらう機会も多いので、自分や家族を守る知識は大切だと改めて思った。
- ・小学校でジャガイモの食中毒は度々耳にする。毒があるのはジャガイモの芽の部分だけではないことを先生が知らなかったというケースがあったと聞く。子ども達が学校で畑を作ったりしているが、先生だけでなく様々な方の力を借りられるとよいと思う。
- ・わからない植物への注意も大切だが、調理方法（あく抜き、加熱等）により食中毒を防ぐことも大切と感じる。

質問

質問を「Q」、当課からの回答を「A」とした。

Q 1 「ユウガオは、強い苦味があったら食べるのをやめて」とのことだが、すぐに吐き出せば大丈夫か。

A 1 ユウガオの苦み成分「ククルビタシン類」については、どのくらい摂取したら食中毒になるかを示す中毒量についての知見がありません。また中毒量については、個人差などがあることも考えられるので、必ず大丈夫とは言えません。しかし、「苦みを感じてすぐに吐き出したが食中毒になった」という事例は把握しておりませんので、すぐに吐き出せば、食中毒になることは、まずないかと思えます。ただし、苦みの強いユウガオを口にし、すぐに吐き出しても体調がおかしいと感じた場合は、医療機関を受診してください。

Q 2 道の駅などで売られている有害植物と似ているものについては、事前のチェックなどは行われているか。

A 1 食品衛生法では、有害な、若しくは有害な物質が含まれたり付着しているものやその疑いがあるものの販売を禁止しています。山菜等についても他の食品と同様、採取者や販売者が安全を確認し、責任を持って販売しなければなりません。保健所の立入検査により確認することもあります。事前のチェックを行うわけではありません。原子力災害対策特別措置法による出荷制限及び長野県による採取・出荷等の自粛要請に係る長野市産のコシアブラについても、販売されることがないよう、全てではありませんが、販売所等に対し巡回し、注意喚起を行っております。

なお、野生キノコについては県内での食中毒事例が多いことから、食中毒の発生を未然に防止するため「長野市野生きのこの販売に関する指導要綱」により、市内の農産物直売所や道の駅などで野生キノコを販売する者に対し、販売所の開設の際、あらかじめ保健所に届け出ることを求めています。届出者に対して、健康被害発生時の報告のほか、野生キノコの鑑別を行う鑑別責任者の選任や、年1回の講習会受講を求めています。さらに保健所では、9月から11月に届出施設を巡回し、届出された内容と相違はないか、表示は適切であるか、品質の劣化したものを販売していないかなどを確認し、不適切な点があれば改善するよう指導をしています。

Q 3 未熟なジャガイモは、あまり良くないと聞いたが、本当か。

A 3 未熟なジャガイモは、毒素（ソラニンやチャコニン）を多く含むことがありますので、注意が必要です。ジャガイモの芽の部分や緑色になった部分も毒素を多く含んでいます。調理の際は、芽や緑色の部分はその周囲も含めてしっかり取り除いてください。食べる際は、皮ごと食べる際は、皮を多く食べ過ぎないこと、苦みやえぐみを感じたら、それ以上は食べないようにしてください。

また、ジャガイモを家庭菜園等で育てている方は、農林水産省のホームページ(<https://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/foodpoisoning/naturaltoxin/potato.html>)に「じゃがいもによる食中毒を予防するためにできること」として動画やリーフレットにより注意点が細かく示されています。こちらもぜひ、ご覧いただきたいと思います。

当課から（お礼）

この度は本市が実施するリスクコミュニケーション事業にご参加いただきありがとうございます。また、たくさんの貴重なご感想やご意見等をお寄せいただき、ありがとうございました。

今年度は、「有毒植物による食中毒に注意しましょう」をテーマに開催しました。ニラとスイセンについて、「間違えるわけがないと思っていたが、区別がつかなかった」、「自分は間違えないと思い込んでいた」等の感想をいただき、見た目では区別がつかないことをご理解いただけたこと、思い込みが怖いことに気づいていただけたことは、良かったと考えております。

一方、「ホームページのトップ画面から情報を検索しづらい」、「スイセンとニラをにおいて区別することをもっと強調した方が良い」、「しつこいくらいに情報提供してほしい」等のご意見もいただきました。引続き、ホームページや広報ながの、ラジオ等で正確な情報を迅速に発信できるようにいたします。また、より効果的な情報発信方法について研究してまいります。

市政出前講座では、「家庭での食中毒予防」について当課職員がお話ししています。今年度から食中毒予防のための手洗い教室教材貸出事業も始めました。ご興味のある方は、当課までお問い合わせください。

皆さまから寄せられたご意見等をもとに、今後もリスクコミュニケーション事業を進めてまいります。引き続き、ご理解、ご協力のほどよろしくお願いいたします。