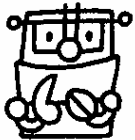


ジャガイモのいもの一部が、緑色になるのはなぜなの



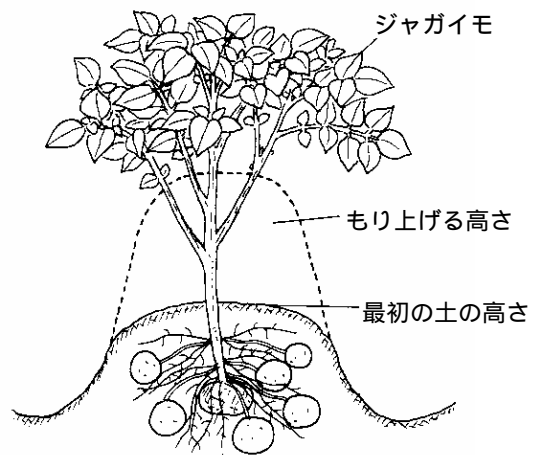
ジャガイモのいもが日光に当たると、緑色のソラニンという、にが味のあるものができるからさ。

いもに日光があたると、緑色になる

ジャガイモは、芽が出て20日ほどすると、高さが25cmぐらいになります。このころ、いちばん下の葉すれすれぐらいの高さまで、ジャガイモの根もとに土をもり上げることが、大切だといわれています。

土中で、いもが大きくなるには、土の中の温度が17～22ぐらいがちょうどよく、夏の暑さは、いもにはよくありません。

また、土があさいと、いもに日光が当たって緑色に変色したり、葉やくきについた病気の菌を雨が運び、いもが病気になりやすいものです。そこで、土を高くもり上げるのです。



<芽が出て20日後、土をきる>

食べると中毒を起こすソラニン

いもに日光が当たって緑色になると、ソラニンというにが味のあるものができます。これを、たくさん食べると、中毒を起こします。春先に、貯蔵してあったジャガイモから芽が出てきますが、この芽にもソラニンがふくまれています。ソラニンは、にたり焼いたりすると毒は消え、食べてもだいじょうぶです。いもが緑色になると、それ以上あまり大きくならなくなり、デンプンも少なく、味が悪くなります。ソラニンは、農薬として使われています。