

「苦みの強いユウガオ」は 食べないでください。

- 苦みの強いユウガオを食べると、苦味成分「ククルビタシン類」による食中毒になることがあります。
- ユウガオに限らず、キュウリ、ズッキーニ、メロンなどのウリ科植物についても、強い苦みがある場合には「ククルビタシン類」が含まれている可能性があります。



生産者 ・ 販売者の方へ

- 出荷・販売をする前に、同じ苗や畑から採れたユウガオが苦くないことを確かめて、リスクを減らしましょう。
- 苦みの強いユウガオが採れた苗木に実ったユウガオは、「ククルビタシン類」が含まれている可能性があるため、出荷・販売は控えましょう。
- 販売時には、ポップ表示やチラシを配布する等により、苦みの強いユウガオを食べないように購入者に対して注意喚起をしましょう。