

平成30年度 さっぽろ子ども食品Gメン体験事業

「札幌市 食の安全・安心バスツアー“子ども食品Gメン”体験<夏休みの巻>」体験レポート

会 場：札幌市中央卸売市場

実施日時：平成30年 7月26日（木） 6:30～11:20



小学生が食品衛生監視員（通称“食品Gメン”）のお仕事を体験して、親子で「食の安全」について学ぶ“子ども食品Gメン体験”事業の平成30年度第1回目が、平成30年7月26日（木）に行われました。小学3年生から6年生までの親子15組の募集に対し、55組の応募がありました。

午前6時30分、集合場所の札幌市保健所で行き、会場となる札幌市中央卸売市場へ向けバスで出発。到着後のオリエンテーションで、まずは現役食品Gメンから食の安全を守るお仕事について、また中央卸売市場協会より市場のお仕事について説明を受け、参加者一同、白衣に着替えて市場見学に出発。

市場見学では青果棟で活気あふれるセリ場の様子を肌で体感しました。続いて、展示室では市場の仕組みや食の安全、セリの方法について楽しく学びました。

その後、水産棟1階へ降り、マグロの解体も特別に間近で見学させてもらい、マグロと一緒に記念撮影を行いました。水産棟を見学しながら放射温度計を使った測定実習もおこないました。会議室へ戻って、質疑応答ではたくさんの質問が出ました。休息を挟んで、プログラムは後半の検査室の見学へ。



オリエンテーションでは、しろくま忍者もお出迎え。



白衣と長靴へ着替えて市場見学へいざ出発！



まずは青果棟から市場見学がスタート。



青果棟ではまだ実際のセリが行われており、活気のある様子を見学することができました。



市場協会の方のユーモアあふれる貴重なお話に、一同楽しく耳を傾けます。



水産棟では巨大なクロマグロの解体を目の前で見学。すごい迫力です！



解体後は興味津々のマグロについてたくさんの質問が出ました。



水産棟では放射温度計で測定実習も行いました。

検査室の見学では、業務で実際に使用する検査機器や細菌・理化学検査の仕組みについて説明を受けました。

細菌検査の体験として、食中毒の原因となる細菌がいるか調べる培地を使って、検体を培地に塗る作業を体験しました。次に、ATP測定器（ルミテスター）を使った汚れの測定です。綿棒でこすって測定器に入れると、汚れが数値で表示されます。トレイや手に着いた汚れや、検査室内の汚れのありそうなところを探し回って、いろいろな結果を楽しんでいました。自分の手に付着した汚れの度合いを示す桁外れの数値に参加者たちも驚きを隠せない様子でした。

続いて、理化学検査を体験しました。食品添加物（着色料）の検査を体験し、手洗いチェッカーを使用して、目には見えない手の汚れをチェックし、手洗い後も汚れが残りやすい部分や正しい手洗い方法について学びました。プログラムの終盤では、今日の体験を振り返る「食の安全〇×クイズ」を開催。みんなが高い正解率で、学習の成果が伺えました。

最後に、しろくま忍者より「食の安全・安心マスター修了証」が参加児童へ授与されました。参加者たちからは「楽しかった!」「勉強になった」「また参加したい!」との声が多く聞かれました。



プログラムの後半は、もうひとつのメインである検査室での検査体験です。



手洗いチェッカーにみんなびっくり。

参加者した小学生の感想(抜粋)

- とても楽しかったです。青果のセリがおきょうみたいで、すごくおもしろかったです。魚が好きだったので、まぐろのかいたいが一番たのしかったです。はくせいもあってたのしかったです。ありがとうございました。
- 中で一番おもしろかったマグロの解体はかっこよかったですし、朝早くからがんばってすごいと思いました。
- マグロの解体や、手洗いの検査などがすごく楽しかったです。これからは手洗いもちゃんとして、手をきれいにしたいです。これからも食品Gメンや市場の仕事をがんばってください。
- さいしょはちょっとふあんだったけど、やってみたらたのしかったので、またやりたいです。
- 食の安全やセリや魚をさばくのをみたり聞かせてくれてありがとうございました。おかげで食の安全やセリのことがよく分かりました。またこのイベントに参加したいです。
- 今回このイベントで、中央卸売市場に興味をもちました。なので、また行ってみようと思います。



正しい手洗いを実践。



〇×クイズで本日の学習をおさらい。



しろくま忍者から、優秀な参加者全員に「食の安全・安心マスター修了証」が授与されました。みなさんお疲れ様でした!