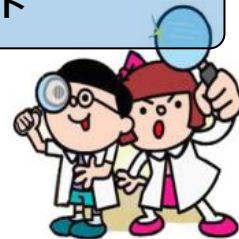


令和5年度 さっぽろ子ども食品Gメン体験事業

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

会 場：札幌市中央卸売市場

実施日時：令和5年 8月1日（火） 6:30～11:30



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”事業が4年ぶりに開催され、小学3年生から6年生までの親子15組の募集に対し、107組と多くの応募がありました。

開催日の午前6時30分、集合場所である札幌市役所をバスで出発し、車内で出発式を行いました（全15組出席）。

市場の会議室に到着後はすぐにセリに関する説明を受け、青果棟2階見学通路へ移動し、セリの見学をしました。

その後は会議室に戻り、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、水産棟の見学に出発。2階の展示室では市場の仕組みや食の安全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ました。セリ場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。会議室へ戻り、休息を挟んで、プログラムは後半の検査室の見学へ。



行きのバスの中で出発式を行い、札幌市保健所より挨拶がありました。



バスを降りて向かった会議室前では、しろくま忍者がお出迎え。



まずは、青果棟でセリの見学。活気のある様子を見学することができました。



会議室に戻り、お仕事の説明とDVDの鑑賞を行いました。



展示室では市場内を行き交う「ターレット」の紹介に興味津々。



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のいろいろな質問が出ました。



水産棟では放射温度計で測定実習も行いました。

検査室では、細菌検査の体験として、細菌がいるか調べる培地を使って、納豆の中に含まれる納豆菌を数える体験をしました。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。

参加者した小学生の感想(抜粋)

- 今日はいろいろ教えてくれてありがとうございました。おかげで、興味を持ちました。これからも頑張ってください。あと、しろくま忍者にもよろしくお願いします。一番やって良かったのは、検査機を使った汚れや手洗いチェックです。それをやったおかげで普段から注意して洗えばいいのわかりました。
- 面白かったです。初めて(生)でマグロさばきを観れて貴重な体験ができて良かったです。初めてな事がたくさん知れてうれしかったです。また、このイベントがあったら行きたいです。手のばい菌など、手洗いチェックが楽しかったです。ちゃんと手洗いきれいに汚れないように、洗いたと思います。
- 食べ物はどこからきてどういう事をしてスーパーマーケットにいつているのかがわかり、食への安心感がたかまりました。楽しかったです!!
- 菌がどこにもいっぱいできているんだなってわかりました。マグロの解体がすごかった。



参加した子どもたちみんな記念撮影。



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。



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!