

# 令和7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

開催日時： 令和7年8月7日（木） 6時30分～11時30分

開催場所： 札幌中央卸売市場

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・安心」について学ぶ“子ども食品Gメン体験”事業が開催されました。多くの応募の中から当選した、小学3年生から6年生までの親子14組が参加しました（当日1組キャンセル）。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。

市場の会議室に到着後、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、活気あるセリの見学をしました。

いったん会議室に戻り、市場の食品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の説明を受けたあと、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階に降り、実際に放射温度計を使って魚の表面温度の測定を体験したり、マグロの解体を特別に見学させていただきました。目の前で解体は迫力があり、子どもたちは真剣に見ていました。



朝早くの集合でしたが、元気いっぱい出発！



行きのバスの中で出発式を行い、札幌市保健所の食品衛生指導員より挨拶がありました。



青果棟の2階からセリの見学。セリの方法なども学びました。



青果についての展示を見て、さらに知識を深めました



水産棟の展示室では、「ターゲット」の説明に興味津々。



放射温度計を使って温度測定を体験。



市場の中では、オゾン殺菌がしっかり行われていることを学びました。



間近で見るマグロの解体は迫力満点！

会議室に戻って質問タイムや休息を挟んで、次はもうひとつのメインとなる保健所検査室での検査体験です。細菌検査の体験では、細菌がいるか調べる培地を使って、納豆に含まれる納豆菌を数える体験をしました。また、ATP測定器（ルミテスター）を使用した汚れの測定も行いました。まな板や手の汚れを測定したほか、それぞれがスマホやメガネなど、いろいろな場所の検査を行い、結果を楽しんでいました。

理化学検査の体験では、食品添加物の検査を体験し、身近な食品に使われている着色料について学んだり、手洗いチェッカーを使用して手洗い後に汚れが残りやすい部分を確認して、正しい手洗い方法を学びました。

会議室に戻り、締めくくりとして今日の体験を振り返る「食の安全・安心に関する〇×クイズ」を実施しました。みんなが高い正解率で、今日の体験における学習の成果が伺えました。最後に、「食の安全・安心マスター修了証」が参加児童に授与されました。参加者からは「楽しかった！」などと笑顔が見られ、バスで市役所に戻って、プログラム終了となりました。

### 参加した小学生の感想（抜粋）

- 自分たちが、くだもの、やさい、おさかなを食べるまえに、いろいろな人たちが検査をしてくれていることを知りました。
- ちゃんとけんさや、じっけんをしていてとても心づよいと思いました。
- マグロを目の前で切ってくださいありがとうございます。子ども食品Gメンで来てくださったみな様、本当にありがとうございました。また行きたいです。
- とても楽しかったです。見たこともないこともできまし、食の安全がわかってよかったです。またきたいです。
- 魚が多くてたのしかった。
- これからも食べものの安全をまもります。



細菌検査体験では、身近なものの細菌の数にびっくり！！



理化学検査体験で食品添加物の検査を体験



教えてもらった正しい手洗いの方法を実践！



本日のおさらいをかねて〇×クイズを実施。



最後に参加した子どもたちみんなで記念撮影。みなさんお疲れさまでした！



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。