

[ホーム](#) > [食品の安全・安心](#) > [リスクコミュニケーション](#) > [キッズ食品安全教室](#) > 令和5年6月30日開催 長崎県キッズ食品安全教室in福重小学校

令和5年6月30日開催 長崎県キッズ食品安全教室in福重小学校

食品安全に関するクイズや質疑応答を通じて、小学生が食品の安全性に興味を持ち、理解を深めることを目的とした「キッズ食品安全教室」を開催しました。

1. 日時: 令和5年6月30日(金) 14:25～15:10
2. 場所: 大村市立福重小学校(大村市立福重小学校)
3. 出席者: 児童6年生2クラス 51名
4. 内容: 食品の安全に関するクイズとレクチャー(講師: 県食品安全・消費生活課)

【質疑応答】

Q: 細菌って何種類くらいあるんですか？

A: 例えば O157は大腸菌の一つです。家畜や人の腸内にも多く存在しますが、ほとんどのものは無害です。このうちいくつかのものは人に下痢などの病気を引き起こすことがあり、病原大腸菌と呼ばれています。その中に腸管出血性大腸菌と呼ばれるものがあり、さらに菌の成分により細かく分類されています。その分類においてO157は157番目に発見されたということです。この質問を受けてから調べてみたところ、人の腸内には1000種類、100兆個の菌がいるという報告もありました。このことから多くの種類の細菌がいると言えます。

Q: ふぐの自然毒の話がありましたが、毒のある魚は1種類しかないんですか。

A: ふぐは種類によって、テトロドトキシンなどの毒を持っていますが、フグと同じように食べて体調不良を起こす毒を持った生物は他にもいます。例えば魚で言えばアオブダイ、他にはカニや貝にも毒を持つ種類があります。皆さんも、毒のある生き物に興味があれば図鑑などを見て勉強していただければと思います。

