令和4年9月22日開催　長崎県キッズ食品安全教室in厳原北小学校

食品安全に関するクイズや質疑応答等を通じて、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4年9月22日（木）１１：１５～１２：００
2. 場所: 厳原北小学校（対馬市厳原町小浦２２８－１）
3. 出席者：児童17名　教員4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：水中毒ってなんですか？

A：身体の中には水分が必要なのですが、無理に大量に飲んでしまうと身体の中の水分量がどんどん増えてしまう。バランスがくずれて体調をこわしてしまうことがあり、この女性の場合はいきすぎて亡くなってしまった。これ以外でも、熱中症になりかけたときなどに、いきなり大量の水を飲んでしまうと危険と言われています。

Q：着色料はよくないと聞いたことがあるんですけど、どれくらいの量ですか？

A：着色料は、昔から、がんになる元になるとか言われますが、基本的にはきちんと科学者の方が実験をして人が毎日食べ続けても安全な量が決められています。そのルールを守って作られているお菓子とか食品は、毎日食べても身体に悪いことはないと思います。安心して大丈夫。

Q：これまで学校給食で、食中毒が起きたことはありますか？

A：あります。全国的に学校給食でも食中毒は起こってます。

Q：アニサキスのほかに、危ない寄生虫はありますか？

A：クドアというヒラメの刺身などにつく寄生虫。目に見えないので間違って食べると吐き気がしたりする。目に見えないので食べるときにはわかりませんが、養殖場とかでも対策がとられているので、数はだいぶ減っています。ほかにも馬肉のザルコシスティス、冷凍すると死んでしまうので、ほとんど発生していない。やはり最も注意しないといけないのはアニサキス。２～３センチの糸くずくらいなので、ちゃんと見て外してしまえば大丈夫。

Q：お酒は、使ってあれば原材料名に表示があると聞いたのですが、本当ですか？

A：はい。お酒を使ったら、当然表示に書かないといけないです。使った原材料名は書くことになっています。

Q：コンビニ弁当にはたくさん保存料が使われていると思うんですが、あれを毎日食べても平気なのですか？

A：大丈夫です。科学者が集まってルールを決めると言いましたが、それは、人が毎日一生食べ続けても大丈夫な量を調べて、それを元にルールが決められています。だから、毎日食べ続けても大丈夫です。

Q：ブドウ糖って何ですか？

A：糖分です。エネルギーのもとになります。

Q：過去に禁止された食品添加物ってあるんですか？

A：だいぶ昔ですが、あります。ただし何十年も前。また、ここ40年くらい、添加物で健康被害があったという例は発生していません。