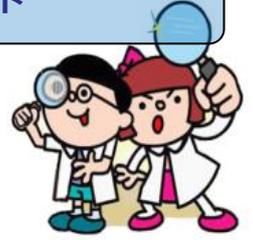


令和6度 さっぽろ子ども食品Gメン体験事業

「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6年 8月1日（木） 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、79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14組出席※前日1組キャンセル）。

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、放射温度計を使った測定実習をおこない、マグロの解体も特別に間近で見学させていただきました。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。まな板や手についた汚れや、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。自分の手の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ほか、手洗いチェッカーを使用して、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」「またやってほしい！」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）

- 皆さん230万人の人が食べる食品の衛生管理をがんばってください。
- 市場や保健所の人たちが、えい生に気を付けているからこれからも安心して食べられます。これからもがんばってください！
- 今日はふつうじゃ入れないところにも入れたし、質問もできたし、ブラックライトなどのどうぐ、マグロのかいたいはじっさいにみれたからたのしかったし、あぶないこともわかった。
- 知らないことがたくさんあったのしかった！魚をさばくのをすごく近くで見れた。
- 食品Gメンのみなさん、今はいろいろなことを教えてもらってありがとうございました。これからもこのけいけんを生かして、ふだんの生活でも気をつけます。
- 魚がにがてでにおいも好きじゃないのでまあまあでしたけど、じっけんは好きなのでたのしかったです。
- 改めて自分が食べているものがたくさんの人に支えられている事が体験をすることでさらに分かりました。ふだんできない事や、行けない所に行くことができ、とてもわくわく楽しかったです。
- わかりやすく教えてくれてありがとうございます。



参加した子どもたちみんなで記念撮影。



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！