

[ホーム](#) > [食品の安全・安心](#) > [リスクコミュニケーション](#) > [ジュニア食品安全教室](#) > 令和4年12月16日開催 ジュニア食品安全教室in千々石中学校

令和4年12月16日開催 ジュニア食品安全教室in千々石中学校

食品安全に関するクイズや質疑応答等を通じて、中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「ジュニア食品安全教室」を開催しました。

1. 日時：令和4年12月16日（金）13:50～14:50
2. 場所：雲仙市立千々石中学校（雲仙市千々石町己305）
3. 出席者：2年生生徒35名 教員4名 保健所職員1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

Q：自分は、食品添加物が入っている食品をとりすぎるなどよく言われるんですが、食品添加物をとりすぎると身体にどういった影響が出るんですか。

A：基本的に、普通にスーパーとかで売られている加工食品に使われている添加物であれば、さっき言ったADなどのルールに基づいて、毎日一生食べ続けても影響がないような量でコントロールされているので、基本的に心配する必要はないです。あと、それを食べすぎた、例えば添加物だけを間違えて食べてしまったということ、そんなことは通常あり得ないのですが、もしあったとした場合にどういった影響が出るかというのは、その化学物質の種類で、変わってくるのかなと思います。例えば、発がん性のあるような物質であれば、がんができてしまうということもあるかもしれない、それは、どういった化学物質を食べすぎたかというところで、どういった症状が出てくるかわかってくるのかなと思います。

Q：アニサキスって、刺身には全部いるんですか？

A：全部ってことはないです。ただ、海の魚は注意してもらったほうがいいと思います。さっき写真でもあったように、長さ2～3センチ、太さも0.5ミリくらいで、目視で十分確認できる大きさなんです。基本的に魚の内臓にとりついているんですが、魚をしめたら、魚の内臓にいるアニサキスが筋肉、身の方に移るといわれているので、新鮮な魚をまず選んでいただくことがまず大事だと思うし、買った魚はすぐに内臓を取り出す、あとは目視で十分確認してもらう、そういったことが大事だと思います。あとは、虫なので、加熱すれば基本的にはやつつけることができます。注意していただきたいのは、わさびとか醤油とか、そういったものではやつつけることはできないということです。あとは、しめさばとか、酢でもアニサキスはやつつけることはできないので、加熱をするか、-20℃で24時間冷凍してもらうか、どちらか。刺身だと、どれについているかわからないので、よく目視して確認してもらう、ということが大事なかなと思います。

Q：目視でわかるくらい動いているんですか？

A：新鮮であれば動いてます。時間がたてば弱っていくとは思んですけど。

Q：水を飲みすぎると水中毒になるとありますが、どこが悪くなって亡くなったりするのですか？

A：人には基本的に水分が必要です。身体の6割が水分だと言われてます。ある程度、血中の水分の量というのは決まっているので、通常きちんとコントロールされていて、多ければおしっこで出すし、水分をとってなくて、少なければ濃い黄色いおしっこが少しだけ出たりするでしょう？それはきちんと腎臓でコントロールされているからです。身体の中の水分が一定になるように、でも、無理してどんどん水を飲んでしまうと、そのバランスがどうしてもくずれるんですね、腸から身体に吸収される水分は基本的にセーブされない。あつたらあつた分だけ吸収してしまう。ただ、それを腎臓でおしっこにして出す、その処理能力を超えて飲んでしまうと身体の水分量のバランスが崩れてしまって、いろんな弊害、悪影響が身体に出てくるということなんです。



[アンケート結果はこちら](#)