

「平成28年度 ジュニア食品安全クイズ大会 in 岐阜県農業フェスティバル」

1. クイズ問題と答え

クイズ 順番	テーマ	○×問題	こたえ	解 説
1	自然毒食中毒	虫が食べるきのこは全て人が食べても大丈夫である。	×	虫が食べるきのこでも、毒きのこがあります。毒きのこを人が食べると、吐いたり熱を出したり、命にかかわることもあります。他にも「地味な色をしているきのこは食べられる」「縦にさけるきのこは食べられる」などの言い伝えがありますが、全て間違いです。食べて良いかわからないキノコは絶対に採ったり食べたりしないことが大切です。
2	自然毒食中毒	じゃがいもの芽には、毒がたくさん含まれている。	○	じゃがいもの芽の部分には、ソラニンという毒がたくさん含まれています。食べると、吐いたりお腹が痛くなったりすることがあります。また、皮が緑色になったじゃがいもにも、ソラニンがたくさん含まれていますので、緑色の皮や芽は取り除いてから料理することが大切です。
3	手洗い	外で遊んだり、動物と遊んだ後には、手や指には、ばい菌がたくさんついている。	○	手や指にはばい菌がたくさんいます。外で遊んだり、動物と遊んだ後には、しっかり手を洗うことが大切です。手を洗う時は、最初に流水で泥汚れを落とし、せっけんで、指先を手のひらにつけてゴシゴシとすることが大切です。また、10秒間の洗いすぎを2回繰り返すとより効果的にばい菌を落とせます。
4	農業	「タネなしぶどう」は、小さいうちにふさに電気ショックをあて、種ができないようにする。	×	ぶどうのふさが小さいうちに、ジベレリンという農薬をつけて、種ができないようにします。農家の人は、決められたルールを守って農薬を使っています。農薬を使って育てた果物や野菜などは、きちんとルールが守られていれば安心です。
5	食品管理	ペットボトルのジュースを口を付けて飲みました。残ったジュースを部屋におきましたが、ふたを閉めていたので、次の日もばい菌を心配することなく飲むことが	×	口をつけて飲んだ飲み物には、口の中の菌が飲み物に入ります。時間がたつと、ペットボトルの中でその菌が増えて、不衛生となり、ばい菌が増える結果になります。ペットボトルの飲み物を開けた後は、「早めに飲みきる」、「部屋や車のなかに置き忘れないようにして、冷蔵庫に入れる」ことが大切です。
6	生肉による食中毒	焼肉のとき、はしがもつたいないので生のお肉を自分のはしで鉄板やアミにのせてよい。	×	おなかが痛くなるばい菌が動物のおなかの中やふんにいることがあります。肉を切ったときこのばい菌が肉についてしまい、生の肉をさわったはしにもつくことがあります。生肉をとるときは、自分のはしでなくトングをつかうようにしましょう。
7	食品表示	お店で野菜を売る時は、どこで採れたかを書いてわかるようにしなければならない。	○	お店で野菜を売る時は、どこで採れたか(原産地)を書いてわかるように表示しなければならないと法律で決まっています。たとえば岐阜県で採れたトマトであれば、「岐阜県産」などと表示します。
8	食品の表示、食品の安全性	ビスケットに記載されている日についての意味は、おいしく食べられる期限である。	○	ビスケットなど、品質の劣化が比較的遅い食品には、「おいしく食べられます」という期限である賞味期限が表示されています。日付を過ぎても、すぐに食べられなくなるわけではありませんが、早いうちに食べましょう。一方、品質が急激に劣化する食品には、「安全に食べられます」という期限である消費期限が表示されています。
9	窒息への注意喚起	ご飯がおいしいので、ガツガツと口の中に多くのご飯を入れながら食べても体に問題はない。	×	食べ物をのどにつまらせて窒息して死んでしまう人が、毎年4,000人以上います。口の中に食べ物を入れすぎると、食べ物がのどにつまり、窒息する危険があります。また、食べ物の消化にもよくありません。
10	自然毒食中毒	アジサイには毒がある。	○	アジサイには毒があります。食べると下痢になったり吐いたりすることがあります。そのほか、スイセンの葉っぱやあさがおの種にも毒があります。庭や道端にある植物をふざけて食べないことが大切です。

2. クイズ大会の様子



多くの皆さんに参加していただきました。ありがとうございました。



全問正解者にインタビューをしています。今回、全問正解者が多く、嬉しい結果となりました。