

H26 農業フェスティバル ジュニア食品安全クイズ大会 問題と答え

クイズ 順番	テーマ	○×問題	こたえ	解 説
1	手洗い	手の爪の間には、ばい菌がたくさんいる。	○	爪の間にはばい菌がたくさんいます。せっけんで手を洗う時には、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。10秒間の洗い・すすぎを2回繰り返すとより効果的にばい菌を落とせます。
2	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。
3	食品の管理	作った料理をそのまま置いておくと、料理の中ではばい菌が増える	○	作った料理をそのまま置いておくと、ばい菌がどんどん増えます。ばい菌は、普通の部屋くらいの温度(10～45℃)で、増えやすいのです。料理は作ったからできるだけ早めに食べることが大切です。すぐに食べられないときは、冷蔵庫にしまうことが大切です。
4	食品の管理	食べもの冷凍すれば、ばい菌をやっつけることができる	×	食べ物を冷凍するとばい菌は増えにくくなりますがばい菌をやっつけることはできません。やっつけるためには、熱を加えて煮たり焼いたりしなければなりません。
5	自然毒食中毒	皮が緑色になったじゃがいもには、毒がたくさん含まれている。	○	皮が緑色になったじゃがいもには、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。あと、芽の部分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。
6	自然毒食中毒	アジサイには毒がある。	○	アジサイには青酸配糖体という毒があります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。
7	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、人が食べると大変なことになるきのこがあります。毒キノコを人が食べると、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。
8	自然毒食中毒	毒キノコの中には、触っただけで皮膚がぼろぼろになるものがある。	○	カエンタケという毒キノコは、触っただけで皮膚がボロボロになることがあります。このキノコは、真っ赤で炎のような形をしているので、カエンタケと名づけられました。最近増えてきていますので、赤色のキノコを見かけても、触らないことが大切です。
9	食品表示	お店で野菜を売る時は、どこで採れたかを表示しなければならない。	○	お店で野菜を売る時は、どこで採れたかを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。
10	農業	野菜に付く虫をやっつけるためにテントウムシをまくことがある。	○	野菜に付く虫をやっつけるためにテントウムシをまくことがあります。テントウムシは害虫のアブラムシを食べてくれます。工場で作られた化学合成農薬だけに頼らないよう、テントウムシなどの生き物を利用することがあるんです。