

演 題 名：学校での食肉衛生講習会の試み

発表者名：○下村文二郎 安座間夏紀 多田雪宏 田端亜樹

発表者所属：北部食肉衛生検査所

## 1. はじめに

沖縄県では、「安全な農林水産物の安定供給」、「安全な食品の提供」や「消費者段階における食の安全性確保の普及・啓発」など様々な食品の安全・安心に関する取り組みを行っている。北部食肉衛生検査所では、日頃の検査において食肉の安全・安心確保対策を実施しているが、これらの情報を消費者に提供する機会がほとんどなかった。そこで今回、学校での食肉衛生講習会を実施することとした。今回の試みを通して、家畜がどのような工程を経て食卓に上がるのかなど、実際の写真を提示しながら、食肉の安全についての意識を高めること、そして食肉衛生検査所の役割を理解してもらうことを目的とした。また同時に、「食品の無駄」が問題になっていることから、食（命）を大切にする気持ちを深めてもらう機会にしたいと考えた。

## 2. 実施概要

県内の小学校3年生以上を対象に設定し、北部食肉衛生検査所の検査員が学校に出向き講習会を行った。小学校で平成20年12月18日（参加者5年生18名）、調理師学校で平成20年12月24日（参加者55名）の計2回開催した。

主な講習内容としては、（1）家畜が食肉として食卓に上がるまでの工程及び食肉衛生検査所の役割についての説明（2）肝臓病変の観察（3）食についての話（4）食肉における食中毒菌の紹介及び食中毒予防の説明（5）細菌の観察を行った。また事前、事後アンケートにより受講者の理解度及び実態調査を行った。

## 2. 結果及びまとめ

アンケート結果により、家畜が食肉として食卓に上がるまでの工程及び食肉衛生検査所の役割について、97%の学生に理解してもらうことが出来た。講習会の感想には「命を食べているから残さないよう心がける（小学生）」、「安全なお肉を食べていることがわかった（小学生）」、「家族にも教えたい（小学生）」、「手洗いは大切だ（小学生）」や「もっと色々な話を聞きたかった（調理師学生）」などがあった。

このように少しでも多くの方が食（命）の大切さ、食肉の安全・安心確保対策等について興味をもち、正しい知識を身につけていくことが、県民全体の意識を高めていくことにもつながると思う。また「食肉センターを見学したい」との意見もあったことから、食肉センターや食肉衛生検査所の見学も合わせて行うとより効果的であると思われる。

今回行った「学校での食肉衛生講習会」は県民を対象とした初の試みで、食肉衛生検査所や食肉センターで講習会を行うより、多くの県民にそして仕事関係者以外の人に我々の目的を伝える事ができると考えた。今後の食肉衛生検査所の役割は、食肉の検査のみでなく食肉に係わる情報を定期的に県民に発信していくことも重要であり、今後とも継続実施していきたい。