

新しいリスクコミュニケーションに、取り組んでいます。

本誌18号でもご紹介したように、食品安全委員会では、より多くの皆様に「食の安全」を、もっと身近に感じ、考えていただくためのさまざまなリスクコミュニケーション活動を行っています。ここでは、この春以降に実施したおもな活動をご紹介します。

食の安全を科学するー“サイエンスカフェ”第3話

〈5月26日(火)：東京・銀座／ぐんま総合情報センター「ぐんまちゃん家」にて実施〉

社会人の方々の終業時間に合わせて開催した、サイエンスカフェの第3回です。小泉直子 食品安全委員会委員長代理(現・委員長)からの『ママ、メチル水銀って知ってる?～おなかの赤ちゃんからのメッセージ～』と題した話題提供の後、参加者の皆さんから、内容についての疑問や意見を自由に「コミュニケーションカード」に書いて出してもらい、意見交換をしま

した。テーマにふさわしく、多くの女性を含んだ28名の参加者からは「髪の毛にメチル水銀がたまるのはなぜ?」「魚以外にもメチル水銀が多く含まれる食べ物はあるの?」「魚も部位によってメチル水銀が蓄積する割合が変わるの?」などの疑問や意見が出され、なごやかな雰囲気の中で熱心な意見交換が行われました。



詳細は <http://www.fsc.go.jp/koukan/risk-gunma210526/risk-gunma210526.html>

共に考えよう。食の科学 トワイライトセミナー

〈6月26日(金)：東京・赤坂／食品安全委員会にて実施〉

こちらにも社会人の方々の終業時間に合わせて、週末の金曜日、午後6時半から開催したセミナーです。畑江敬子 食品安全委員会委員の『これだけは知っておきたい調理法 ～安全に食べるために～』というスライドを使った話題提供の後、その内容や関連することがらについて、40名の参加者の皆さんと意見交換をしました。「ビーフステーキは、表面だけ殺菌されていれば大丈夫?」「なぜ、肉の中

は細菌等で汚染されない?」「半熟卵の親子丼の方がおいしいと思うが、おいしさと安全性を兼ね備えたポイントはないのですか?」「まな板などの調理器具について気をつけることを教えて!」など、実生活に沿った質問や意見が多数出されました。事後のアンケートでは回答者の多くが「話がわかりやすかった」「楽しかった」と答えるなど、とても有意義なセミナーとなりました。



詳細は <http://www.fsc.go.jp/koukan/risk-twilight210626/risk-twilight210626.html>

食品のリスクを考えるワークショップ(広島)ー知ろう防ごう食中毒ー

〈8月11日(火)：広島県／広島市保健所にて実施〉

食中毒についての基本的な知識と、生活の中で実践できるような予防法を考えるためのワークショップを厚生労働省および広島市とともに開催しました。まず、厚生労働省および広島市より、食中毒発生の現状について解説を行った後、消費者や事業者からなる33名の参加者がグループに分かれ「食中毒を防ぐために生活の中で自分ができること」

などを出し合い、整理。

さらに意見交換で、その質問や意見に答えながら食中毒への理解を深めました。また、グループワークの際には、平成19年と20年に広島市で開催した「食品の安全性に関するリスクコミュニケーション育成講座」の受講者が、各グループの世話役として参加し、育成講座で学んだファシリテーションを実践しました。



詳細は http://www.fsc.go.jp/koukan/risk-workshop_hiroshima_210811/risk-workshop_hiroshima_210811.html