

野外料理でも、食中毒に用心を!

夏はキャンプの季節。みんなで作る野外料理も楽しみですね!

でも、7月から9月は、食中毒が起こりやすい季節で、

キャンプ場で食中毒事故が起きることもあります。

そのようなことがないように、特に注意したいポイントを覚えて、楽しい夏をすごしましょう!

(1) 料理・食材選びは時間が決め手!

- 簡単に、短時間で調理できる料理と食材を選ぼう。

時間と手間のかかる料理は、そのぶん、菌が増えやすくなるよ!



(2) 買い物はなるべく現地で!

- お肉や魚、野菜などはキャンプ場の近くで新鮮なものを買おう。買った材料はクーラーボックスで保存を。

でも、調理の前に、見た目や臭いを確かめるのを忘れずに!



(3) 手と調理器具はよく洗う!

- 包丁やまな板、鍋や食器は必ず洗剤でよく洗い、次に使うまでしっかり乾かしておこう。

もちろん、調理する人はよく手を洗うこと!



(4) 生肉、生焼けに要注意!

- 肉や魚を「生」や「生焼け」で食べるのは危険! しっかり加熱しよう。

調理の時は、生肉と野菜のお皿を別々に!



ちょっと食休み 虫の音に知る、大切なこと

夏も盛り。でも、暑さが続くと思わず恋しくなるのが秋の風情。ふと、虫の音が聞こえたりするとホッとしますよね。

そういえば、虫の音が何か語りかけてくるように思うのは日本人特有の感性だとか。

母音中心である日本語の周波数の関係で、日本人は虫の音を左脳で言語としてとらえ、子音が多い言語を使う欧米人は右脳で知覚的に処理するから、という学説です。だから、欧米人でも日本

語を使う環境に育てば、虫の音に情緒などを感じるようになるそうです。

環境が感性を育てる。これは「食」についても同じかも知れません。

毎日の食事をきちんと楽しみ、食物を無駄にせず、旬のものを喜ぶ。そんな家庭環境に育った子どもは、大人になって家庭を持った時に、きっと同じように「食」への感性を大切にするでしょう。ただし、それは「食の安全」あってこそ。今だけでなく、子どもたちの未来の

食生活もしっかり守れる活動をしたい。この7月、創立6周年を迎えた食品安全委員会の新たな気持ちです。

