

## 長崎体験・台本

こんにちは

長崎県の食育や食の安全・安心について情報発信をしているびわ太郎です。

今回は島原のしきしま蒲鉾と雲仙きのこで、長崎県主催

「夏休み食の安全・安心体験教室」が開催され、小学生の皆さんがかまぼこ体験ときのご工場見学を行いました。

主催した県の人に今回の目的を聞いてみたよ

それでは見ていきましょう！

夏休み食の安全・安心体験教室！

今回、かまぼこ作り体験でやってきたのは、敷島かまぼこ。

「地元の新鮮な魚」と「雲仙山麓・島原の水」を使い、1つ1つ丁寧に作った蒲鉾などを販売しているんだよ

早速、蒲鉾作りスタート！

今回は、「焼きちくわ」「魚（うお）そうめん」「揚げかまぼこ」の3つを体験するんだって！

まずは焼きちくわから。

うまく作るコツは？

うまくやれるかな？

うまくできてるね！

すごい、こうやってできるんだね！

ちくわを焼いてうちに、次の「揚げかまぼこ」を作っていくよ

上手にできるかな？

練り物には栄養がいっぱあって、皆知ってた？

練り物の主原料の白身魚は良質なたんぱく質を含んでいて、そのたんぱく質は、心身ともに健康的に生活するうえで必須で不可欠の栄養素の一つなんだって！

作ったものを早速あげていくよ

次に最後の「魚そうめん」をやっていくよ！

押し出すだけで簡単そうだけど、意外と難しそう。頑張れ！

魚そうめんはサッと茹でて、冷たい水で冷やしていきます。

これで3つ作ったものが出来上がったね、早速食べてみよう！

そのお味は？

ここでびわ太郎ニュース！

食中毒の発生件数は、近年低い水準で推移しています。

でも、ライフスタイルや食のニーズの変化、高齢化などにより  
今後発生件数や患者数の増加が懸念されているんだ

だから、県民のみんなに「食品の安全・安心」について考えてもらうために  
身近な食品作りを体験してもらうことで  
関心を持ってもらうことが大事なんだ  
以上、びわ太郎ニュースの時間でした

次にやってきたのは「雲仙きのこ本舗」

1957年の創業以来、美味養生にこだわり、「口に入れるものは身体に良いもの」「自分たちが食べたいと思えるもの」の想いで、きのこ栽培やきのこを使った食品を製造販売しているんだよ！

早速、きのこを栽培している工場を見てみよう

うわあ、すごいね、こうやってきのこを栽培しているんだね

きのこ栽培のポイントとしては、光、湿度、温度、空気量の管理が挙げられます。  
雲仙きのこ本舗では、きのこを大切に育て、艶があって美しく、味も食感も抜群のきのこを生産しています

最後に教えてもらったのは、こわ～い食中毒について。

夏の食中毒を予防するためには「ばい菌をつけない」「増やさない」「加熱してやっつける」  
皆さんも覚えておいてくださいね！