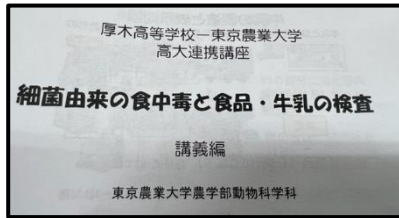


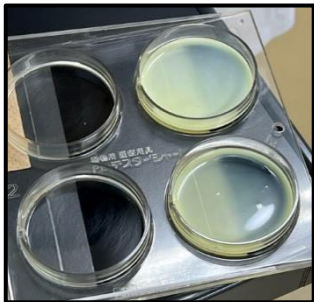
# 短期集中講座 SS セミナーB 第3回目 (食中毒分野)

9月10日(土)に東京農業大学(厚木キャンパス)で実施された

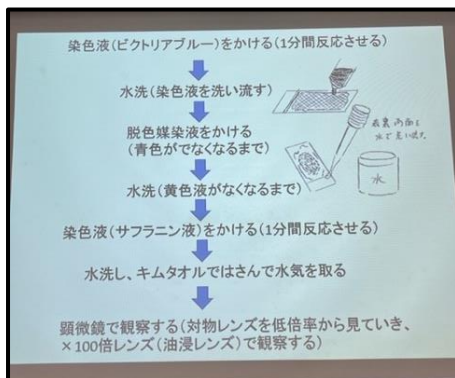
第3回目の様子です。受講生徒; 高校1, 2年生



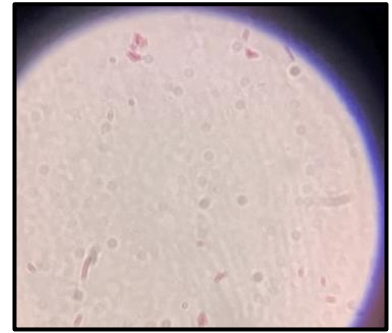
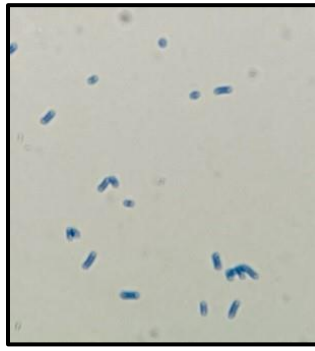
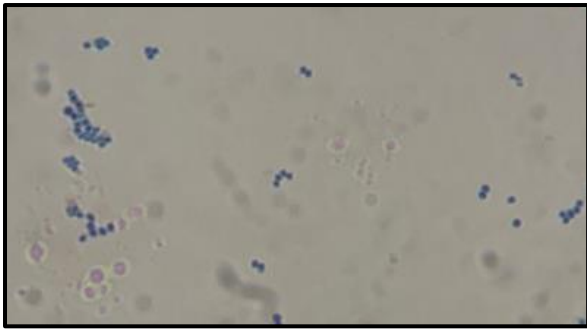
今回は食中毒について学習しました。最初は食中毒の歴史や事件など、多くの事例を挙げて講義をしていただきました。菌によって培地が違って、とてもカラフルな培地や、使い捨ての白衣に戸惑いつつ、取り組みました。



乳牛の乳房炎を検査する方法を学び、鶏肉を培養したもの匂いを嗅ぐ時に、臭過ぎてジャンケンして負けた人が嗅いでいました(結局みんな嗅いでいたけど笑)。SSセミナーは少数精鋭なので、大学の研究室が貸切状態です。教授とこの距離で実験や講義が聞けるのもSSセミナーらなでは、という感じです。



グラム染色の簡易的な実験方法を、実験手順を参考に友達や隣の班に聞きながら、みんな一人ずつ頑張りました。扱っている菌は食中毒の菌ですが、実験での操作がとてもカラフルだったのが印象的でした。



グラム染色した3種の菌を顕微鏡で観察しました。顕微鏡の基本的な使い方は厚高と同じでしたが、みんな忘れていたねえ,,,。

(菌) 左から順に、黄色ブドウ球菌、ウェルシュ菌、大腸菌

最後に、市販されている賞味期限内の冷蔵保存した鶏肉（つまり普段食べているもの）の表面の菌を採取し培養しました。結果は,,, 数日後の写真を教授がメールで届けてくれました。加熱は大切ですね。

#### 【受講生徒のアンケート（一部抜粋）】

- ・スーパーに売られているお肉でも検査すると菌がいると聞いてとても驚いた。
- ・牛乳がどのように殺菌されているかなどが分かりました。身近な内容が多くて為になりました。スーパーに売っている牛肉の情報が、個体識別番号を入れれば分かるということが印象に残っています。牛肉を買ったときにやってみたいです。
- ・今回の講座を受け、食用の牛や豚等の管理や記録、出荷前の検査の数や手間が想像より多く驚きました。黄色ブドウ球菌の場合は加熱で殺菌をしても毒素は消えないことを知り、怖いと思いました。また、以前テレビでカレーは食中毒予防のためにかき混ぜた方が良くといったのが、菌が芽胞をつくり、加熱しても死なないため、嫌気性であることを利用して殺菌するためだと知ることができ良かったです。
- ・人間に感染しない病気を持っている家畜も食肉にしていないことに徹底していることに驚いた。
- ・講義の中でカレーが出てきたが、ちょうど、昨日のカレーを今朝食べたところだった。自分はちゃんとボコボコってなるまで加熱していたので、菌を死滅できていたのだと思う。
- ・サルモネラ菌や大腸菌などは聞いたことがあったし、よくテレビとかでも取り上げられていたりするけれどウェルシュ菌は知らなかったです。ちょっと前に給食の集団食中毒が出たという話を聞いていたのでウェルシュ菌がなぜ大規模な事件になりやすいのか分かって良かったです。また牛などの個体識別番号のやつはやってみたいなと思う反面、誕生日が分かると何年しか生きられなかった、みたいなことも分かるから食べる気が失せちゃいそうだなとも思いました。

次回は9月24日（土）

テーマは『動物生殖学～ヒトの不妊治療～』だよ。

