

鶏肉の安全について「消費者セミナー」を開催

9月19日、当センターでは「安心・安全な鶏肉の生産」と題した消費者セミナー（参加者12名）を、食の安心・安全推進課の「現場で体験！食の安心・安全学び塾」と連携して開催しました。

鶏肉が生産される工程や、粳米を鶏に与えて食中毒菌を減らす研究についてスライドで説明した後、食中毒菌の顕微鏡画像や培養した菌、鶏の様々な飼料と粳米を与えて大きく発達した砂ずり（筋胃）を間近に見ていただき、意見交換を行いました。参加者からは「農地保全のためにも飼料用米の利用をもっと進めて欲しい」との感想が寄せられ、食についての貴重な意見交換の場となりました。



鶏肉の生産工程について説明



鶏の飼料と粳米を食べて大きくなった筋胃を実物で確認