

■ 新潟県消費生活センター 視聴教材リスト(食品)

分類	番号	分野	題名	内容	視聴対象	時間	DVD/ ビデオ	企画	作成年度	備考
C	10	食品	追跡! 冷凍食品 探れ!おいしさの秘密	冷凍食品の「おいしさ」に焦点をあて、その秘密を追跡。スーパーや製造工場、家庭の食卓など、冷凍食品に関わる場所を訪ね、そこで湧き上がる疑問をインタビュー取材などを行いながら解き明かしていきます。	一般	13分	DVD	社団法人 日本冷凍食品 協会	2012	
C	9	食品	おいしさそのまま 冷凍食品 基礎を学ぼう	とれたて・つくりたての品質を維持しながら長期間の保存に耐えられる冷凍食品の特性を知り、その生産・流通・消費に係わる多くの関係者がそれぞれ果たすべき役割を理解し、協力することよってはじめて成り立つことを学びます。	一般	22分	DVD	社団法人 日本冷凍食品 協会	2011	
C	8	食品	[食品安全の基礎知識]「クイズで学ぶリスク評価」	リスク評価が目指すゴールは何か、リスク評価において、危害要因とされるものはどれか、動物実験では何を調べるのか、ADIとは、リスク評価の結果はどのように生かされるのか	一般	12分	DVD	内閣府 食品安全 委員会事務局	2010	出演 長尾拓(食品安全委 員会委員)
C	7	食品	気になる食品の安全性～み んなで学ぼう”リスク分析”	・ADIってなに? ・「リスク分析」とは・・・ ・農業や食品添加物、大丈夫かな?	一般	19分	DVD	内閣府 食品安全 委員会事務局	2010	出演 吉田秀太郎 福地亜 紗美 イアンムーア 河井春香
C	6	食品	考えてみよう!! 食べ物の 安全性～食品添加物や残留 農薬について～	食品添加物や農薬を例に、食べ物の安全性がどのように守られているのか、科学の目でリスクを捉え、低減する取り組みをアニメーションで解説します。	小学生(高 学年) 大人	16分	DVD	内閣府 食品安全 委員会事務局	2010	
C	5	食品	気になる食品添加物 -Let's Talk about Food Additives-	食品の加工や保存などの目的で使用されている食品添加物。食生活が豊かになるにつれて、その種類も増えてきました。このビデオでは、食品安全委員会が行っている食品添加物のリスク評価について勉強していきましょう。	一般	27分	DVD	内閣府 食品安全 委員会事務局	2008	出演 今村恵子 板倉輝 塚田帆南 吉原拓弥
C	4	食品	よくわかる! 食品安全委員 会～食品の安全性をどう守 るの?～	食品安全委員会やリスク分析、リスク評価、リスクコミュニケーションについて解説します	一般	15分	DVD	内閣府 食品安全 委員会事務局	2008	
C	3-2	食品	おいしい! 安心! 冷凍食品	冷凍食品について、その原材料調達から加工、そして消費者の皆様がご利用になるまでを紹介するとともに、よりおいしく食べるための正しい取り扱い方を解説します。	一般	18分	DVD	社団法人 日本冷凍食品 協会	2006	
C	3-1	食品	おいしい! 安心! 冷凍食品	同上	一般	同上	ビデオ	同上	同上	
C	2	食品	林マヤのかしこく活かそう食 品表示	食品表示を暮らしに活かすためのポイントを、林マヤ扮する栄養士がわかりやすくレクチャーします。	一般	28分	ビデオ	東京都 消費生活 総合センター	2001	出演 林マヤ
C	1	食品	点検! わたしの食生活	第五次改訂栄養成分表、第六次改訂日本人の栄養許容量に基づき、質問事項を入力していくと、30点満点で食生活の点数が表示される。	一般	-	CD-ROM	・農林水産省 ・財団法人 食品情報 サービス センター	2001	