

目からウロコな情報がいっぱい！ 「あんあんの実験室」



「あんあんの実験室(旧 検査室だより)」では、普段なかなか知ることのできない食にまつわるささいなギモンを科学的な面からわかりやすくお届けしています。今回はどのような実験をしているのか、ちょっとだけお見せしちゃいます♪



やってみた！シンクの水はね実験

お肉から出ている汁(ドリップ)が気になるからと洗い流していませんか？野菜と同じように洗うと目には見えませんがシンクのまわりはとっても大変なことになっているんです！



食材の扱い方次第で食中毒の危険が…



実験を行うとさらにいろいろなギモンが！



えびフライを使ったアレルギー実験

揚げ物をした後、油から食べ物の臭いがすることがあるけれど油や他の食材にアレルギーは移るの？さまざまな条件でえびフライを揚げて油などにアレルギー(えび・小麦・卵)が含まれるのか調べてみました。



保冷バッグや保冷剤使っていますか？



夏場のお買い物温度調査

スーパーでお買い物をした後、他のお店に寄り道したり用事を済ませてから家に帰る…。その間購入した商品はどのような状況下におかれているのかバッグの中の温度変化を見てみましょう。



ひき肉や鶏肉は食中毒リスクが高いためしっかり加熱を！

ハンバーグと唐揚げの加熱実験

外はこんがり焼けているのに中は生焼け…。そんな経験ありませんか？焦がさず中まで火が通って安心して食べることができる加熱方法と時間を教えちゃいます♪



「あんあんの実験室」は あんあんニュースのWebサイトに掲載中

サイトはこちらから



他にも

1 紙面の記事が全て読める

「いつでも」「気軽に」閲覧できる♪

2 あんあんクイズへの応募が可能

応募すると500ポイントがもらえるかも!?(抽選になります)

3 もっと詳しい内容が見れる

記事以外の情報や動画で内容をわかりやすく説明!



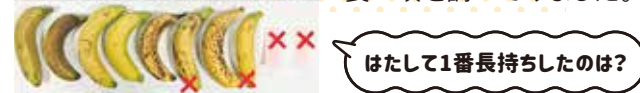
農薬はどれくらい野菜に残っているの？

購入した野菜に農薬は残っているの？皮ごと食べる野菜や葉物野菜はそのまま食べても大丈夫？洗ったら農薬は落ちる？さまざまなパターンで残留農薬検査を実施しました。



バナナの追熟実験

房ごとのバナナを購入すると一度では食べ切れないし気づいたら黒ずんでいることも…。保存に適した温度や食べ頃を調べてみました。



※一部の画像はイメージです。

調べてほしい内容も募集中です。応募はあんあんニュースWebサイトの「あんあんニュースへのご意見・ご感想等」から

あんあんクイズ

正解者の中から抽選で20名様に500ポイント進呈!

※ポイントの進呈は、とやま生協・コープいしかわ・福井県民生協の組合員が対象です。

今回紹介した「あんあんの実験室」に掲載している「えびフライを使ったアレルギー実験」で調べたアレルギーはどれでしょう？

① そば・落花生・かに ② えび・小麦・卵 ③ 乳・大豆・米

応募方法

注文用紙 >>> 6桁注文番号欄に**応募番号【370200】**を、注文数欄にクイズの答え(番号)を記入。

はがき >>> クイズの答え・郵便番号・住所・氏名・電話番号・ご所属の生協を明記して下記の宛て先まで。
当日消印有効

Web >>> ホームページの応募フォームから必要事項を入力。 応募フォームはこちら▶

応募締切

2025年3月21日(金)
(注文用紙は2月2回～3月4回)

※お預かりした組合員個人情報は、あんあんクイズ、その他ご本人への通知で利用させていただきます。
※当選の有無につきましては、ご利用明細の「ポイントのご案内」欄をお確かめください。

