



消費者の部屋通信

(令和4年4月号)

目次	☆ 展示のご紹介・・・・・・・・・・・・・・・・・・	1
	☆ 令和4年3月の消費者相談状況・・・・・・・・・・	2
	☆ 相談事例（3月分）・・・・・・・・・・・・・・・・	4
	☆ 地方の「消費者の部屋」展示予定一覧・・・・・・・・	6
	☆ 一口メモ・・・・・・・・・・・・・・・・・・	7



農林水産省「消費者の部屋」展示

本の森へ出かけよう
～図書館へようこそ～

2022年4月11日(月)～15日(金)
10:00～17:00(11日は12:00から、15日は13:00まで)

4月の展示予定

地方参事官室からお届けします
～現場と農政を結ぶ！
全国の取組を一挙公開～

北別館入り口で、旭川のキヌアヤ、新緑のフリーズドライ牛乳、帯広の小豆などを販売します！
(18日～22日 各12時～13時 限定販売)

→QRコード(地方参事官室の取組ページ)からも、全国の取組が御覧いただけます

4月11日(月)～15日(金)

4月18日(月)～28日(木)



農林水産省

◇ 「消費者の部屋」では、消費者の皆さまとのコミュニケーションを深めるため、農林水産行政や食生活などの情報を提供しています。

また、農林水産省の北別館 1 階で行われる展示では、皆さまのお役に立つように農林水産業に関する情報を発信しております。

☆ 展示のご紹介

●令和 4 年 3 月の開催状況

期 間	展 示 名	入場者数
2 月 28 日～3 月 4 日	特定保健用食品と機能性表示食品及び配合される素材	347 人
3 月 7 日～3 月 11 日	東北 3 県の現在（いま）と、私たちが創る未来 ～東日本大震災から 11 年を経て～	603 人
3 月 14 日～3 月 25 日	「原料原産地表示制度」、「米トレーサビリティ制度」の紹介	311 人
3 月 28 日～4 月 1 日	牛乳パックのおうちへようこそ ～みんなも牛乳を飲んで作ってみよう～	495 人

●令和 4 年 4 月の展示予定

期 間	展 示 名
4 月 11 日～4 月 15 日	本の森へ出かけよう～図書館へようこそ～
4 月 18 日～4 月 28 日	地方参事官室からお届けします ～現場と農政を結ぶ！全国を取組を一挙公開～

◆テーマ 特定保健用食品と機能性表示食品及び配合される素材◆

日常的に食べている穀類、野菜、果実、魚介類には、オリゴ糖や食物繊維、カロテノイドやポリフェノール、DHA・EPA など、健康維持に欠かせない有効成分が含まれています。このような成分を適切に摂取できるように、各素材と成分の特徴を生かして製造された食品には、特定保健用食品や機能性表示食品があります。今回の展示では、特定保健用食品と機能性表示食品及び配合される素材を展示するとともに、各成分の身体での役割や働きなどを紹介し、普及啓発を行いました。



特定保健用食品と機能性表示食品との違いや、これらの食品の特長についてパネルにより紹介



様々な特定保健用食品と機能性表示食品の製品例を展示し、説明パンフレットを配布



「はちみつ類の表示に関する公正競争規約」の説明パネル、はちみつに関する Q&A のパネルや、様々なはちみつの製品例を展示

◆テーマ 東北3県の現在（いま）と、私たちが創る未来～東日本大震災から11年を経て～◆

震災発生から11年を経て、東北3県（岩手県・宮城県・福島県）の復興の現状及び活力にあふれる農林水産業の取組や魅力ある名産品などについて紹介しました。具体的には、①パネル・サンプルの展示（東北3県の現状と復興を遂げた取組を紹介したパネル、名産品のサンプルの展示）、②動画放映（農林水産業の取組に係る動画の紹介）、③展示に連動した販売（被災地で生産された特産物の販売）を行いました。



魅力ある東北3県（岩手県・宮城県・福島県）の名産品を展示



岩手県、宮城県、福島県における復興の現状及び復興を遂げた取組についてパネル展示・パンフレット配布



岩手県、宮城県、福島県における復興に向けた活力あふれる取組に係る動画を大型モニターで放映

◆テーマ 「原料原産地表示制度」、「米トレーサビリティ制度」の紹介◆

国内で製造された全ての加工食品を対象に、重量割合上位1位の原材料の産地の表示を義務付ける「原料原産地表示制度」について、表示の見方や表示例などを紹介しました。また、米や米製品に食品事故などの問題が発生した場合に流通ルートをやや速やかに特定するため、米穀等の取引等の記録を作成・保存すること、及び産地情報を取引先や一般消費者に伝達することを義務付ける「米トレーサビリティ法」の仕組みなどについて紹介しました。



平成29年9月からスタートした新たな原料原産地表示制度が、経過措置期間を経て、令和4年4月1日から本格的に始まることを紹介



新たな原料原産地表示制度に対応した様々な加工食品の表示例をパネルで解説、パンフレット配布



米トレーサビリティ法に基づき、米・米加工品の産地情報の伝達が行われることなどをパネルで解説、パンフレット配布

◆テーマ 牛乳パックのおうちへようこそ～みんなも牛乳を飲んで作ってみよう～◆

現在、酪農乳業業界を挙げて、新型コロナの影響により需要が減少した牛乳・乳製品の消費拡大に取り組んでいます。その一貫として農林水産省牛乳乳製品課職員が飲んだ牛乳のパックを使って、大人も入れるサイズのお家を組み立てて展示しました。ほかにも、牛乳・乳製品や、その消費拡大に関するパネル展示、動画放映、農林水産省食堂とコラボした牛乳・乳製品を使用したメニューの提供、牛乳等の販売を行いました。



牛乳パックを利用し、大人も入れるサイズのお家を組み立てて展示したほか、牛乳の消費拡大PRの缶バッジ・ノートなどを配布



実物大の乳牛の布幕を展示、また、Jmilk や中央酪農会議などの関係団体が作成したレポート・パンフレットを配布



牛のからだの仕組み、牛乳の製造工程や、パック由来のトイレトペーパー等、牛乳の生産から消費までの過程を紹介

☆令和4年3月の消費者相談状況 ～電話やメールでご相談を受け付けています～



令和4年3月の相談件数は、94件（前年同期63件）でした。（詳細は表1，表2を参照）

図1 月別の全相談件数の推移

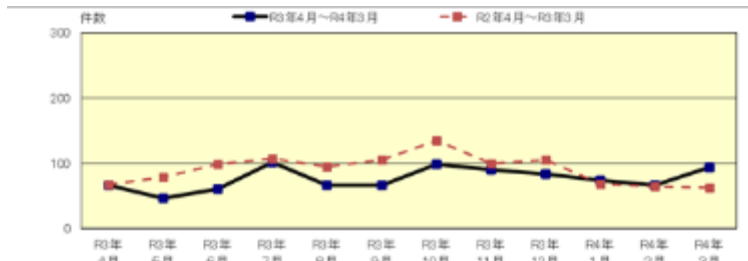
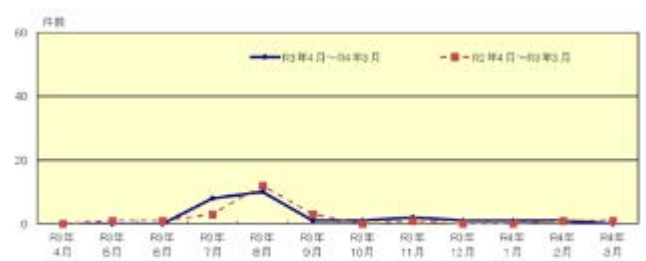


図2 図1のうち子ども相談件数の推移



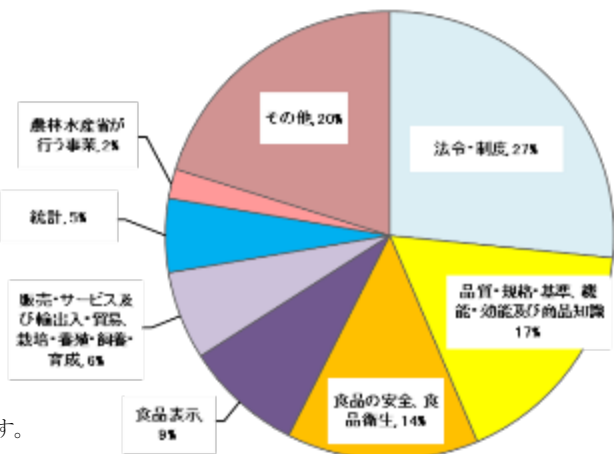
〔子ども相談〕

子ども相談専用電話を設け、農林水産業や食品に関する子どもからの相談や質問にお答えしています。3月の子ども相談件数は0件（前年同期1件）でした。

表1 相談内容別内訳

項目	件数	比率
法令・制度	25	27%
品質・規格・基準等	16	17%
食品の安全、食品衛生	13	14%
食品表示	8	9%
販売・サービス等	6	6%
統計	5	5%
農林水産省が行う事業	2	2%
その他	19	20%
計	94	100%

図3 相談内容別比率

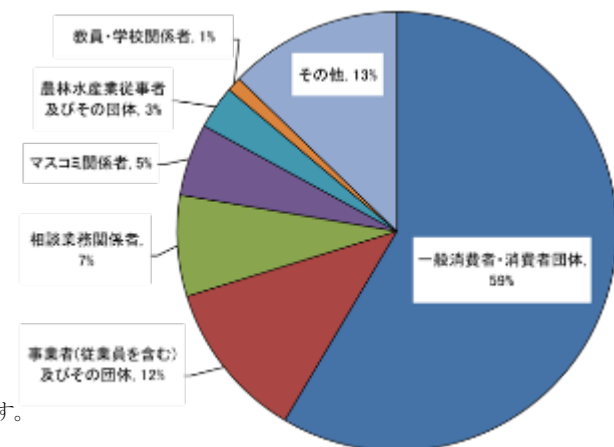


注）四捨五入の関係で割合（％）の合計は100%とならない場合があります。

表2 相談者別内訳

項目	件数	比率
一般消費者・消費者団体	55	59%
事業者（従業員を含む）及びその団体	11	12%
相談業務関係者	7	7%
マスコミ関係者	5	5%
農林水産業従事者及びその団体	3	3%
教員・学校関係者	1	1%
その他	12	13%
計	94	100%

図4 相談者別比率



注）四捨五入の関係で割合（％）の合計は100%とならない場合があります。

☆相談事例（3月分）

Q： てん菜は、元は野菜として栽培されていたのか、初めから砂糖を作るために栽培されたのか。

A： てん菜とは、「ビート」または「砂糖大根」とも呼ばれる作物で、かぶによく似たほうれんそうの仲間でヒユ科フダンソウ属の植物です。糖分を含む根の部分は、成長すると直径10～15センチで、重さは約1kgになります。1kgのてん菜から、平均して170gの砂糖が取れるようです。

紀元前3世紀頃から、ギリシャやエジプトで食用として栽培されていたようです。18世紀に入り、家畜用飼料として栽培されていたてん菜から、1747年プロシアの科学者アンドリュー・マルグラフが糖分の分離に成功し、1799年に弟子のアハルドが完全にてん菜から砂糖を製造することに成功しました。

涼しい地域で育つことから、日本では北海道で栽培されています。

1870（明治3）年に、内務省勧農局が西洋作物種子導入政策により海外から取り寄せた亜麻、ビール用二条大麦、てん菜の種子を用いて、東京府開墾局で栽培を試みたのが始まりです。

北海道でてん菜の栽培が奨励されたのは、明治政府が北海道の開拓において、冷涼な北海道の自然条件に適した近代的な産業を振興させるため、当時、北アメリカやヨーロッパで発展していた産業の一つである製糖企業の育成を企てたことから、てん菜の栽培が奨励されました。北海道ではてん菜を輪作（異なる種類の作物を交代で栽培し、地力の低下や病虫害の発生を防ぐ）作物として栽培しています。

令和2年度の砂糖の食料自給率（カロリーベース）は36%です。この国産原料で生産される砂糖のうち約8割は北海道のてん菜から生産されています。（残りは鹿児島県南西諸島と沖縄県のさとうきびから生産）



<参考>

北海道ホームページ「てん菜のページ」

<https://www.pref.hokkaido.lg.jp/nsk/tensai/index.html>

独立行政法人農畜産業振興機構ホームページ「消費者コーナー（砂糖）」

<https://www.alic.go.jp/consumer/sugar/index.html>

Q：購入した殻付きの冷凍ハマグリを加熱調理したが口が開かなかった。生の貝は死んでいると口が開かないが、なぜ冷凍の貝は死んでいるのに加熱すると口を開くのか。

A：貝は「蝶番（ちょうつがい）」の部分に「靱帯（じんたい）」があり、常に貝を開ける方向に力が入っていますが、開きっぱなしではほかの生き物に食べられてしまうので、貝柱が貝殻と貝殻を引っ張ることで閉じます。

弱ってくると少し貝が開くのは、貝柱の力も弱めるため。そして死んでしまうとガラッと開いてしまいます。

生きている貝を加熱すると、貝柱の筋肉タンパク質が変成し、殻から離れてしまい、パカッと開きます。

貝は冷凍にすると死んでしまいますが、貝柱のタンパク質は冷凍しても変化しないことから、加熱することで冷凍の貝も口が開きます。

【冷凍ハマグリを加熱しても口を開かない理由】

① 加熱不足

熱をかけると、貝殻にくっついていていた貝柱がキュッと縮んで貝殻から外れて、靱帯に引っ張られた貝殻が開きますが、貝柱に熱がかかっておらず、貝殻から外れていないと開きません。

② 靱帯の組織が壊れた

冷凍することで、氷の結晶が膨らんで、靱帯の組織を壊してしまった可能性があります。

【殻付きで冷凍した貝は、凍ったまま調理しましょう】

急激な温度変化により貝の口が開くので、汁物に利用する際は水からではなく、必ず沸騰したお湯に入れましょう。フライパンで酒蒸しなどにする場合も、フライパンをよく熱し、酒をまわし入れてからも口が開くまでは強火で加熱し続けることが大切です。

室温や冷蔵庫で自然解凍してしまうと口が開かなくなってしまうので、注意してください。



<参考>

名古屋市科学館ホームページ「科学Q&A」

http://www.ncsm.city.nagoya.jp/study/science_qa/post_17.html

魚食普及推進センターホームページ「熱をかけても貝が開かない理由」

<https://osakana.suisankai.or.jp/s-other/5545>

一般財団法人日本 educe 食育総合研究所ホームページ「食材を賢く保存&上手に活用しよう！～貝類編～」

<https://www.educe-shokuiku.jp/category/news/>

☆地方の「消費者の部屋」展示予定一覧（4月）

	開催期間	展示テーマ
北海道農政事務所	3月1日(火)～4月28日(木)	農産物の安全性確保の取組
東北農政局	4月4日(月)～4月28日(木)	食品の安全性の向上と信頼確保の取組について
関東農政局	4月1日(金)～4月28日(木)	食中毒 ～有毒植物の見分け方～
北陸農政局	4月1日(金)～4月28日(木)	知って防ごう食中毒！
東海農政局	4月8日(金)～4月25日(月)	食品表示と加工食品の原料原産地表示について
	4月27日(水)～5月18日(水)	米粉を使った食品を紹介します！
近畿農政局	4月1日(金)～5月9日(月)	動物検疫制度をご存知ですか？ ～家畜伝染病の国内侵入を防止するために～
中国四国農政局	3月14日(月)～4月8日(金)	食品の家庭備蓄のすすめ ～私たちが災害に備えてできること～
	4月11日(月)～4月28日(木)	べんりでおいしい冷凍食品
九州農政局	4月4日(月)～4月15日(金)	お米・米粉の魅力
	4月18日(月)～5月6日(金)	「農業遺産・かんがい施設遺産」～伝統的な農林水産業を営む地域や歴史的価値のあるかんがい施設を紹介します～
内閣府沖縄総合事務局 【外部リンク】	農林水産行政や、食生活等に関する常設展示を行っております。	

* 展示内容は変更することがございますので、最新の情報は各地方農政局等のリンクからご確認ください。



消費者の部屋のご案内♪



A5、B3a 出口から 115 歩(筆者実測)で北玄関！

北玄関入って右手、入館証なし
で自由に見学できます。



展示室では週替わりで様々な取り組みを紹介します

資料閲覧室
入り口です



資料や図書を閲覧するスペース

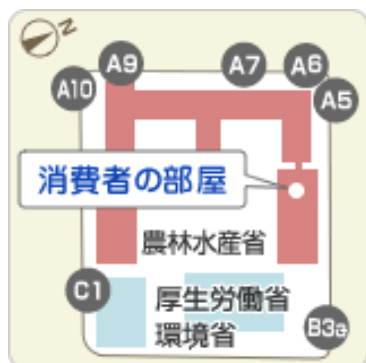


よろしくお願いします



令和 4 年 4 月、新メンバーに変わりました。

農林水産省「消費者の部屋」へお越しの際は、北別館入口から入館していただくと便利です。



東京メトロ「霞ヶ関」駅
下車。A5、B3a 出口すぐ

令和 4 年 4 月発行

編集・発行 農林水産省 消費・安全局

消費者行政・食育課「消費者の部屋」

担 当 杉山、仲谷、山口、加藤、栗原、木村

消費者相談電話 03-3591-6529

ファックス 03-5512-7651

こどもそうだん電話 03-5512-1115

相談受付時間：10 時～17 時 土日祝日、年末年始を除く
インターネット相談窓口：

<https://www.maff.go.jp/j/heya/sodan/index.html>