

消費者の部屋通信

(平成29年9月号)

目次	☆ 展示の御紹介	1
	☆ 学校関係の訪問状況	4
	☆ 子ども霞ヶ関見学デーの様子	6
	☆ 子ども相談・相談事例(8月分)	8
	☆ 地方の「消費者部屋」だより	10



＜こども霞ヶ関見学デー＞
子ども相談コーナー
バケツ稲と農業環境に関する
自然の生き物展示
(8月2日・3日開催)

＜特別展示＞カレーのヒ・ミ・ツを探検！
～カレーで健康な体づくりを～
(7月31日～8月4日開催)



＜特別展示＞
8月は食品衛生月間！
～衛生的な手洗いから始めよう～
(8月7日～8月10日開催)



＜特別展示＞
考えていますか、災害時の食料のこと
(8月28日～9月1日開催)

- ◆ 「消費者の部屋」では、消費者の皆さまとコミュニケーションを深めるために、農林水産行政や食生活などについての情報提供などを行っています。また、農林水産省の本省北別館1階で行われる特別展示には、多くの方々に御来場いただいております。

☆ 展示の御紹介

●平成29年 8 月の開催状況

期 間	展 示 名	入場者数
7月31日～8月4日	【特別】カレーのヒ・ミ・ツを探検 ーカレーで健康な体づくりを！ー	5,616名
8月7日～8月10日	【特別】8月は食品衛生月間知ろう！防ごう！食中毒 ～衛生的な手洗いから始めよう～	365名
8月14日～8月18日	【常設】未来につながる熊本の農業の実現を目指して！	
8月21日～8月25日	【常設】本の森に出かけよう図書館利用のススメ	
8月28日～9月1日	【特別】考えていますか、災害時の食料のこと ～家庭備蓄で災害時も安心～	754名

●平成29年 9 月の展示

期 間	展 示 名
9月4日～9月8日	【特別】岩手県・宮城県・福島県 農業農村復旧復興パネル展
9月11日～9月15日	【特別】お米でみんなを元気に！ ～食べて！見て！知ろう お米・米粉の魅力～
9月19日～9月22日	【常設】本の森に出かけよう図書館利用のススメ（仮）
9月25日～9月29日	【特別】木づかい推進月間 ～身近な国産材製品と木育のご紹介～

◆ テーマ【特別展示】カレーのヒ・ミ・ツを探検ーカレーで健康な体づくりを！ー◆

国民食、学校給食の王様と言われる「カレー」には不思議な魅力がいっぱいです。カレーの原料となるスパイスの展示やガラムマサラづくり体験を実施しました。

また、「子どもカレー粉づくり体験」教室を開催し、参加した子どもたちは真剣な眼差しでスパイスを調合しオリジナルのカレー粉を作っていました。



カレーに使うスパイスについて熱心に説明を聞く子ども達



来場者にはカレー製品の配布もあり、連日大勢の人で賑わいました。



カレーに使うスパイスの原料となる植物の鉢植え。



各スパイスの実物を展示し、働きについて説明。

◆ テーマ【特別展示】『8月は食品衛生月間 知ろう！防ごう！食中毒
～衛生的な手洗いから始めよう～』 ◆

食中毒予防に関するパネル展示を行いました。

また、普段の手洗いでどのくらい洗い残しがあるかチェックするコーナーを設け、手洗いの重要性を意識してもらいました。



手洗い体験コーナーで洗い残しがないか調べる小学生



食中毒に関するクイズやいろいろな食中毒菌について説明

◆ テーマ【常設展示】『未来につながる熊本の農業の実現を目指して！』 ◆

熊本県の復旧・復興の状況についてパネル展示を行いました。

熊本県の重要な基幹産業である農林水産業において、創造的復興から更なる発展に向けた取り組み事例を紹介しました。来場者アンケートでは、復旧・復興への理解や意識が高まったとの回答が多くみられました。



熊本県職員の方が展示の説明をし、来場者に復旧の現状を伝えました。

夏休み期間中ということもあり、親子連れも多く来場しました。



◆ テーマ【常設展示】『本の森に出かけよう図書館利用のススメ・林野庁図書資料館』◆

夏休み特別企画森林・林業漫画「お山ん画」を展示しました。身近な植物の由来や林業の役割について漫画でわかりやすく説明しました。来場者の中には修学旅行中の学生もあり、熱心に展示を見て林業への理解を深めていました。



漫画の作者
林野庁図書資料館職員
平田 美紗子氏



◆ テーマ【特別展示】『考えていますか、災害時の食料のこと』◆

～家庭備蓄で災害時も安心』◆

9月1日は防災の日です。家庭備蓄に関するパネルの展示、備蓄に使える食品の展示とその特徴について説明しました。

また、日替わりで備蓄に適した食品の試食を実施し、防災への意識を高めてもらいました。



普段食べている食品（缶詰、レトルト食品等）を活用した備蓄を紹介。



野中政務官がお越しになり、家庭備蓄について熱心に質問されていました。



9月1日の防災の日に向けて、テレビ局の取材がありました。来場者がインタビューを受けていました。



災害時で電気、ガスが使用できない場合でも水を加えるだけで食べられるアルファ米の試食を実施。

☆ 学校関係の訪問状況

「消費者の部屋」では、小・中・高校生での修学旅行や校外学習で班別行動をされる児童・生徒の皆さんに向けて、農林水産省の訪問を受け付けております。

また、農林水産省に関する、様々な質問にも、わかりやすく説明しています。

多くの児童・生徒の皆さんの訪問をお待ちしております。

平成29年8月の来訪者は以下の通りです。

■ 平成29年8月の訪問	来訪者数
鹿児島県立加治木高等学校（高3年）	18名
東京都多摩市国際交流センター（小・中・高校生）	22名
合 計 2校	40名

お申し込みについて

訪問を希望される場合は、事前にお申し込みが必要です。

担任の先生より、「消費者の部屋」ホームページ内に掲載されている、申し込み用紙に必要事項を記入の上、FAX（03-5512-7651）にてご連絡下さい

※訪問について基本情報

- ・実施時間：火・水・木の平日1日2回（10:30～、13:30～）

（上記以外でも、ご相談下さい。ただし、都合により実施できない場合もあります。）

特別展示の案内、説明・質疑等・・・30分、庁舎案内・・・40分

- ・所要時間：1時間10分程度
- ・受入人数：訪問は20名程度（要相談）までとします。

訪問の様子



「消費者の部屋」において、特別展示の説明を受ける、鹿児島県立加治木高等学校の生徒達。



「消費者の部屋」事務室において、説明を受ける、鹿児島県立加治木高等学校の生徒達。



特別展示で配布されるカレーサンプルを、楽しそうに選ぶ、鹿児島県立加治木高等学校の生徒達。



記者会見室見学において、説明を受ける、東京都多摩市国際交流センター小・中・高校生の生徒達。



林野庁図書館の展示において、説明を受ける、東京都多摩市国際交流センター小・中・高校生の生徒達。



農林水産省正門前で、記念撮影をしている、東京都多摩市国際交流センター小・中・高校生の生徒達。

訪問された生徒さんの感想（抜粋）

☆今回の訪問で農林水産省では、国民が求める時代に沿った政策を打ち出すためには、たくさんの資料を作成したり、膨大な時間を費やし研究をしていたことが分かりました。こうして学んだことから、目標に向かうためには相当な努力が必要だと知り、これからの学校生活に活かしたいとおもいました。
(中学3年女子)

☆林野庁図書資料館の展示では、内容について、館長さんがわかりやすく丁寧に説明をしていただいたので、嬉しかったです。また、職員が描かれた漫画の出来映えがすばらしくて、感動しました。
(高校2年女子)

☆この学校訪問という体験を通じて、将来自分が社会の中でどう活躍出来るか進路を考える大きなきっかけとなりました。
(中学3年男子)

☆記者会見室で、記念撮影が出来たのが嬉しかったです。自分もいつの日か壇上で会見できる立場になれば良いなと思いました。
(中学3年男子)

～ 修学旅行や社会科見学などの訪問をお待ちしています ～

☆子ども霞ヶ関見学デーの様子

農林水産省では、8月2日・3日に子ども霞ヶ関見学デーを開催し、たくさんの親子の方々に来訪いただきました。

「消費者の部屋」事務室では、子ども相談コーナー、「食の博士」クイズコーナー、バケツ稲と農業環境に関係する自然の生き物の展示コーナーを設けました。

子供たちは、「食の博士」クイズに果敢に2日間で約170人が挑戦し、全問正解者に贈呈した「食の博士」認定証を手に誇らしげに微笑んでいました。

また、ペットボトルで育てた「もち米」と「うるち米」の稲や、消費者の部屋で飼育した「カブトエビ」を希望者に差し上げますとしたところ、大人気で、早い時間に無くなりました。

見学の様子



消費者の部屋相談室内は、たくさんの親子でにぎわいました。



農林水産省で栽培された稲やカブトエビ・ハウネンエビを展示しました。



カブトエビ



ハウネンエビ

バケツ稲や田んぼの生き物の栽培方法を熱心に聞く親子。

バケツ稲や田んぼのエビ「カブトエビ」「ハウネンエビ」の観察コーナーを設置しました。

エビ状の生き物「ハウネンエビ」が 大量に水田に発生する年は、豊作の年になると言われています。オタマジャクシ状の生き物「カブトエビ」は昔から「田の草取り虫」と呼ばれ、雑草防除に効果があるとされています。

バケツ稲のうるち米品種は「コシヒカリ」もち米品種は「コガネモチ」です。

持ち帰ったら、ひと周り大きなバケツに植替えた方がおすすめです。また、土が乾いたら水道水を一晩くみ置きしたものをあげると良いです。



親子でチャレンジ「食の博士」クイズの
パネル展示の様子。



「食の博士」クイズを、お母さんが子供に
読み聞かせながら一緒にチャレンジしてい
る様子。



「食の博士」クイズに合格して記念カレン
ダー用の撮影をしている親子の様子。



「食の博士」クイズに合格して記念カレン
ダー用の撮影をしている子供達の様子。

【忘れ物のお知らせ】



2017 CALENDAR											
6 June				7 July				8 August			
1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
5	6	7	8	5	6	7	8	5	6	7	8
9	10	11	12	9	10	11	12	9	10	11	12
13	14	15	16	13	14	15	16	13	14	15	16
17	18	19	20	17	18	19	20	17	18	19	20
21	22	23	24	21	22	23	24	21	22	23	24
25	26	27	28	25	26	27	28	25	26	27	28
29	30	31		29	30	31		29	30	31	
9 September				10 October				11 November			
1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
5	6	7	8	5	6	7	8	5	6	7	8
9	10	11	12	9	10	11	12	9	10	11	12
13	14	15	16	13	14	15	16	13	14	15	16
17	18	19	20	17	18	19	20	17	18	19	20
21	22	23	24	21	22	23	24	21	22	23	24
25	26	27	28	25	26	27	28	25	26	27	28
29	30	31		29	30	31		29	30	31	
12 December				1 January				2 February			
1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
5	6	7	8	5	6	7	8	5	6	7	8
9	10	11	12	9	10	11	12	9	10	11	12
13	14	15	16	13	14	15	16	13	14	15	16
17	18	19	20	17	18	19	20	17	18	19	20
21	22	23	24	21	22	23	24	21	22	23	24
25	26	27	28	25	26	27	28	25	26	27	28
29	30	31		29	30	31		29	30	31	
13 January				14 February				15 March			
1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
5	6	7	8	5	6	7	8	5	6	7	8
9	10	11	12	9	10	11	12	9	10	11	12
13	14	15	16	13	14	15	16	13	14	15	16
17	18	19	20	17	18	19	20	17	18	19	20
21	22	23	24	21	22	23	24	21	22	23	24
25	26	27	28	25	26	27	28	25	26	27	28
29	30	31		29	30	31		29	30	31	
14 April				15 May				16 June			
1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
5	6	7	8	5	6	7	8	5	6	7	8
9	10	11	12	9	10	11	12	9	10	11	12
13	14	15	16	13	14	15	16	13	14	15	16
17	18	19	20	17	18	19	20	17	18	19	20
21	22	23	24	21	22	23	24	21	22	23	24
25	26	27	28	25	26	27	28	25	26	27	28
29	30	31		29	30	31		29	30	31	

「食の博士」クイズに合格して
作成された、写真付き記念カレン
ダーを持ち帰るのを忘れてい
る方がいます。

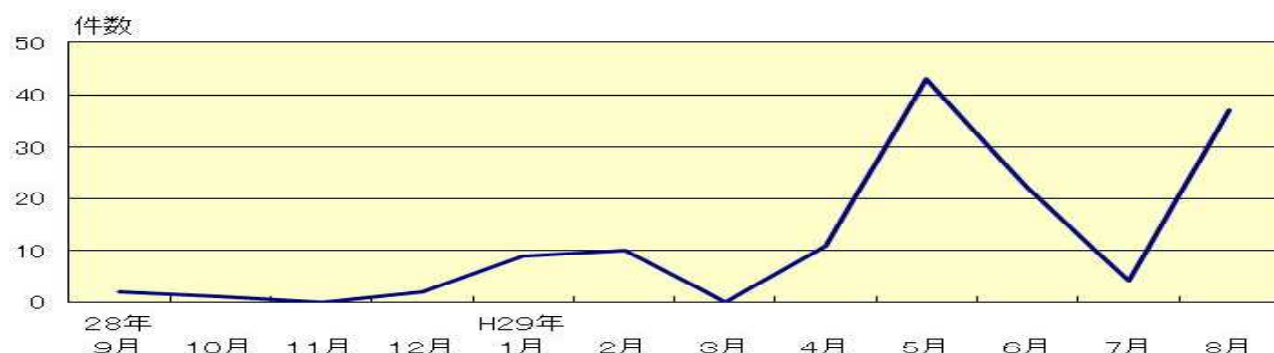
しばらくの間、「消費者の部屋」
にて、お預かりしておきますの
で、心当たりのある方は、お気
軽に事務室内職員にお声かけ下
さい。

☆ 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。

8月の子ども相談件数は、前月より33件増加し、37件となりました。

子ども相談件数の推移



☆ 相談事例（8月分）

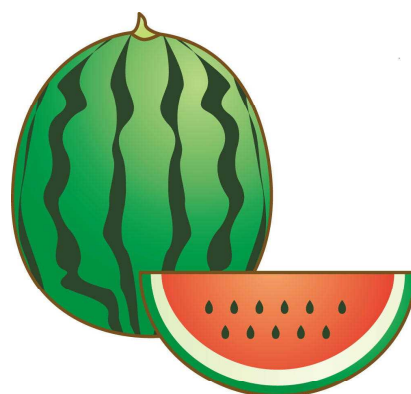
Q スイカには、どのような歴史がありますか。また、外側は緑なのに、中が赤いのはどうしてですか。

A：スイカのふるさはアフリカで、水の少ない砂漠地帯において、水がわりとして貴重なものでした。日本には奈良時代に伝わり、明治時代には品種改良が進み、現在のスイカができあがりました。緑地に黒い縦縞の入ったものが一般的ですが、濃緑一色や明るい黄色、楕円形のものなど、さまざまな種類があります。果肉の色も赤、オレンジ色、黄色など、いろいろな種類があります。

果肉が赤いスイカにはカロテンとリコピンという色素が大量に含まれていて、これらが赤色を作っています。

カロテンは身体の調子を整える働きがあり、特に髪や目、皮膚、喉など呼吸する部分を守る働きがあります。カロテンはスイカ以外にニンジンやカボチャにも含まれています。また、リコピンは身体の中を若くする働きがあり、トマトにも含まれています。

ちなみに果肉が黄色いスイカはカロチンのみでリコピンは含まれていません。また、スイカの外側の緑は光合成を行うクロロフィルという色素からできています。



なお、平成28年の統計によると、国内のスイカの出荷量は全国で296,400トンです。そのうち、出荷量の多い都道府県は、1位が熊本県で46,000トン、2位が千葉県で38,200トン、3位が山形県で29,400トンとなっています。

（参考資料：「そだててあそぼうスイカの絵本」高橋英生編 社団法人農山漁村文化協会発行
「平成28年産指定野菜（秋冬野菜等）及び指定野菜に準ずる野菜の作付面積、収穫量及び出荷量」農林水産省大臣官房統計部）

☆ 相談事例（8月分）

Q 平成28年度の食料自給率が発表されましたが、カロリーベースの食料自給率は諸外国と比べどのような水準でしょうか。また、カロリーベースの食料自給率を向上するために、消費者ができる具体的な取り組みについても教えてください。

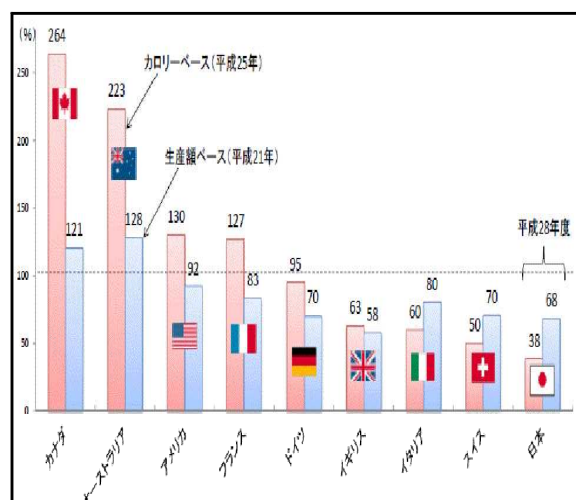
A：食料自給率とは、国内の食料消費をどのくらい国内生産で賄えているかを示す指標です。国内消費仕向及び国内生産をカロリーと金額で換算したものが、それぞれカロリーベースと生産額ベースの食料自給率になります。



平成28年度の食料自給率

日本の食料自給率は、自給率の高い米の消費が減少し、飼料や原料を海外に依存している畜産物や油脂類の消費量が増えてきたことから、長期的に低下傾向で推移してきました。カロリーベースでは近年、約40%を横ばい傾向で推移しています。

カロリーベースの食料自給率を諸外国と比べると、カナダ、オーストラリア、アメリカ等の輸出が多い国の食料自給率は100%を超えている中であって、国内の食料自給率は諸外国の中で最低の水準となっています。



日本と諸外国の食料自給率の比較

カロリーベースの食料自給率は、消費者の皆様が国産の農産物を選択することで、国内での生産が増えて向上します。

具体的には、国民一人一人が、ごはんを1日にもう一口食べることや、国産大豆100%使用の豆腐を月にもう2丁食べることなどを1年間続けると、食料自給率が1%向上します。

是非、次世代の子どもたちのことを考え、今すぐ、始めてみませんか。

詳細は、農林水産省のホームページにおいて、下記のとおり、ご案内しています。是非、ご覧下さい。

参考資料：「平成28年食料自給率等について」

<http://www.maff.go.jp/j/press/kanbo/anpo/170809.html>

☆ 地方の「消費者の部屋」だより

北陸農政局 消費者の部屋

北陸農政局「消費者の部屋」は、金沢市内の中心部にある金沢広坂合同庁舎 1 階にあります。日本三名園の兼六園や 21 世紀美術館などの観光地付近に位置しています。

【消費者の部屋】



4月の特別展示

消費者の部屋では、時節の話題や北陸農政局管内の情報などの「常設展示」のほか、年間を通じて「特別展示」を行っています。去年は、特別展示 17 テーマで 1 万人を超える入室がありました。今後も、農林水産行政に関する情報提供や啓発を行えるよう、消費者の関心が高いテーマを中心にタイムリーでわかりやすい情報を発信していきたいと考えています。

【移動消費者の部屋】

公共施設や各種イベント会場等において「移動消費者の部屋」を開設しています。6 月には、金沢大学生協において、クイズやシール貼りアンケートを交え、食の安全に関する知識の普及などを行いました。秋にも管内 4 県における開設に向け取組を進めています。



移動消費者の部屋(金沢大学生協)

【子ども消費者の部屋】



8 月には、子どもとその保護者を対象に、「食」について学び、関心を深めるきっかけとなるよう、消費者の部屋及び隣接する会議室において、初めて「夏休み子ども消費者の部屋」の開設を試みました。ミニゲームでお母さんに敗れ悔し泣きする子やクイズに全問正解し満面笑顔の子など、子ども達の素直な表情を垣間見ることができました。

豆つかみゲームに挑戦！

北陸農政局 消費・安全部 消費生活課

〒920-8566 石川県金沢市広坂2-2-60

TEL:076-232-4227 FAX:076-261-9523

☆「消費者の部屋」ー口メモ

【LL（ロングライフ）牛乳のご紹介】

3 ページでもご紹介しましたが、8 月28日～9 月1日に特別展示にて、「考えていますか、災害時の食料のこと～家庭備蓄で災害時も安心～」を開催しました。

展示では、急な災害時に食事に困らないように、日頃より出来るだけ家庭内での食品の備蓄をお勧めするとともに、長期保存が可能な食品を紹介しました。

その中から、「LL（ロングライフ）牛乳」について、ご紹介します。



「特別展示」を通じて、災害時の家庭備蓄の大切さをパネルやサンプルで、紹介

この LL 牛乳は、1985 年 7 月に乳等省令が改正になり、常温保存（外気温を超えない温度）が出来るようになりました。賞味期限までは、開封しない限り常温保存でおいしく飲めますので、レジヤードなど屋外への携帯や家庭での保存用にも適しています。

また、栄養は要冷蔵の牛乳と差がありません。保存料などの添加物は、一切使われていませんが、加熱殺菌や充填の工程に次のような違いがあります。

- ・殺菌温度が高いこと（130～150℃、1～3秒で滅菌（要冷蔵の牛乳は120～130℃、1～3秒殺菌））
- ・容器が違うこと（紙容器にアルミ箔を貼り合わせ、光と空気を遮断している）
- ・無菌的に充填すること（清浄エアーを送り込み、無菌状態で充填する）

以上により、LL 牛乳は容器の中では無菌状態です。そのため、「常温保存可能品」として約 60～100 日間常温で保存が可能となっています。

しかし、LL 牛乳といっても、開封後は通常の牛乳と同様に、10℃以下に冷蔵して、なるべくお早めにお召し上がりになることが必要です。

ぜひ、家庭備蓄の食品の一つに検討してみてはいかがでしょうか。

（参考資料：一般社団法人日本乳業協会HP）

☆ 消費者の部屋ホームページをご覧ください！

消費者の部屋のホームページ（<http://www.maff.go.jp/j/heya/sodan/index.html>）から、さまざまな情報がご覧いただけます。ぜひアクセスしてみてください。

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、通行証無しで入室できます。皆様のお越しをお待ちしています。



東京メトロ「霞ヶ関」駅下車。A5、B3a出口すぐ。

平成29年9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：渡辺、橋本、吉武、明戸

相談電話 03-3591-6529

ファックス 03-5512-7651

子供相談電話 03-5512-1115

インターネット相談窓口：

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