



消費者の部屋通信

(平成30年2月号)

目次	☆ 展示の御紹介	1
	☆ 学校関係の訪問状況	4
	☆ 子ども相談・相談事例(1月分)	6



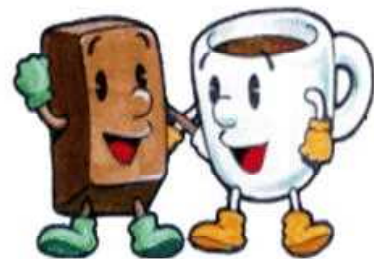
＜特別展示＞暮らしを支える森林づくり
(1月9日～1月12日開催)



＜常設展示＞薪ストーブをもっと知ろう
(1月15日～1月19日開催)



＜特別展示＞食べるクジラをもっと身近に、簡単に！
(1月22日～1月26日開催)



＜特別展示＞おいしいだけじゃないよ！チョコレート・ココア
(1月29日～2月2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。

☆ 特別展示の御紹介

●平成30年1月の開催状況

期 間	展 示 名	入場者数
1月9日～1月12日	【特別】くらしを支える森林づくり	496人
1月15日～1月19日	【常設】薪ストーブをもっと知ろう！	576人
1月22日～1月26日	【特別】食べる鯨をもっと身近に、簡単に！	
1月29日～2月2日	【特別】おいしいだけじゃないよ！ チョコレート・ココア	728人

●平成30年2月の特別展示

期 間	展 示 名
2月5日～2月9日	【特別】LOVE フラワーバレンタイン
2月13日～2月16日	【常設】薪ストーブをもっと知ろう！
2月19日～2月23日	【特別】いわて北三陸 洋野町の魅力紹介！
2月26日～3月2日	【特別】日々の食生活と食品新素材

◆ テーマ【特別展示】くらしを支える森林づくり ◆

日本の森林を守る間伐や間伐材を利用した製品の展示を行いました。間伐とは、混み合った森林から木を伐採（間引き）し、十分な日光で森林の中を明るく保ち、森林の健全な成長を促す大切な作業です。間伐を行わない森林は水を蓄える機能や土壌保全機能が発揮できず、大雨によって土砂崩れを起こす恐れがあること等を紹介しました。

展示スペースの約半分を利用し、間伐材を使った木のジャングルジムを展示しました。木の香りや手触りを楽しむ来場者が多くいました。



スギの間伐材を利用した「木のジャングルジム」



間伐材を利用した木のうちわやしおり。かわいらしいデザインやおしゃれなものも多くありました。



間伐材で作られた戦国武将がテーマのボードゲーム。



木の香りや木製品の手触りを確かめる来場者。

◆ テーマ【常設展示】薪ストーブをもっと知ろう◆

森林資源を活かすことは、人と自然のつながりを再生し、地域を活性化し、地球温暖化を防止しながら、豊かな持続可能社会への転換に貢献することとなります。薪ストーブの効果等について紹介しました。

また、寒い日が続いていたため、薪ストーブで身体を暖める来場者が多数いました。



薪ストーブで展示室全体を暖めました。燃え上がる炎を見つめながら暖まる来場者も多くいました。



薪ストーブに関するパネルや資料を配付しました。

◆ テーマ【特別展示】食べるクジラをもっと身近に、簡単に！◆

鯨食文化や捕鯨調査についてのパネル展示や家庭でも簡単にできるクジラ料理及びクジラ料理が食べられるお店の紹介を行いました。

さらに、期間中「くじら汁」の試食を行い、クジラのおいしさを知ってもらうきっかけ作りを行いました。



ヒゲクジラの大型模型が来場者をお出迎え。大人がすっぽり入る程の大きさです。



日本捕鯨協会所属のゆるきゃら「バレニンちゃん」と水産庁捕鯨室職員。



捕鯨調査のパネルやクジラのヒゲを展示しました。



熱々のくじら汁を配布する担当者。

◆ テーマ【特別展示】おいしいだけじゃないよ！チョコレート・ココア◆

チョコレートやココアの持つ栄養面での優れた効果をわかりやすく紹介しました。

また、ココア飲料の試飲を行い、多くの来場者で賑わいました。国内で販売されている様々なチョコレート・ココア製品の展示を行いました。バレンタインデーに近いこともあり熱心に見る来場者が多くいました。甘い香りに包まれた展示となりました。



カカオの実の模型。カカオの種子等は加工されてチョコレートやココアの原料となります。



様々なチョコレートやココア製品を展示しました。



暖かいココア飲料を試飲する来場者たち。



日本チョコレート・ココア協会マスコットのカカオン（上）とココアン（下）

☆ 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30年1月の来訪者は以下の通りです。

■ 平成30年1月の訪問	来訪者数
東京学芸大学附属小金井小学校（小6年）	13名
合 計 1校	13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」展示室において、説明を受ける、東京学芸大学附属小金井小学校の生徒達。



「消費者の部屋」事務室において、説明を受ける、長野県立豊科高等学校の生徒達。



農林水産省正面玄関において、記念撮影をする、東京学芸大学附属小金井小学校の生徒達。



記者会見室見学において、説明を受ける、東京学芸大学附属小金井小学校の生徒達。



農林水産省展示室において、記念撮影をする、長崎県立北松農業高等学校の生徒達。



農林水産省図書館において、取り扱い書籍等の説明を受ける、宮城県仙台第三高等学校の生徒達。

訪問された生徒さんの感想（抜粋）

☆地方から来省した僕たちにとって、東京で活躍されている方々に触れ、将来の自分の生き方に深く関わった農林水産省の仕事を通して日本の社会を知り、僕たちの進路を考えるという意味でもかけがえのない貴重な体験となりました。（中学3年男子）

☆今回の訪問で、私たちは和食や文化を大切にしていく心を教えていただきました。今後は学んだことをいかして洋食だけではなく和食のようなバランスの良いものを食べていこうと思います。（中学2年女子）

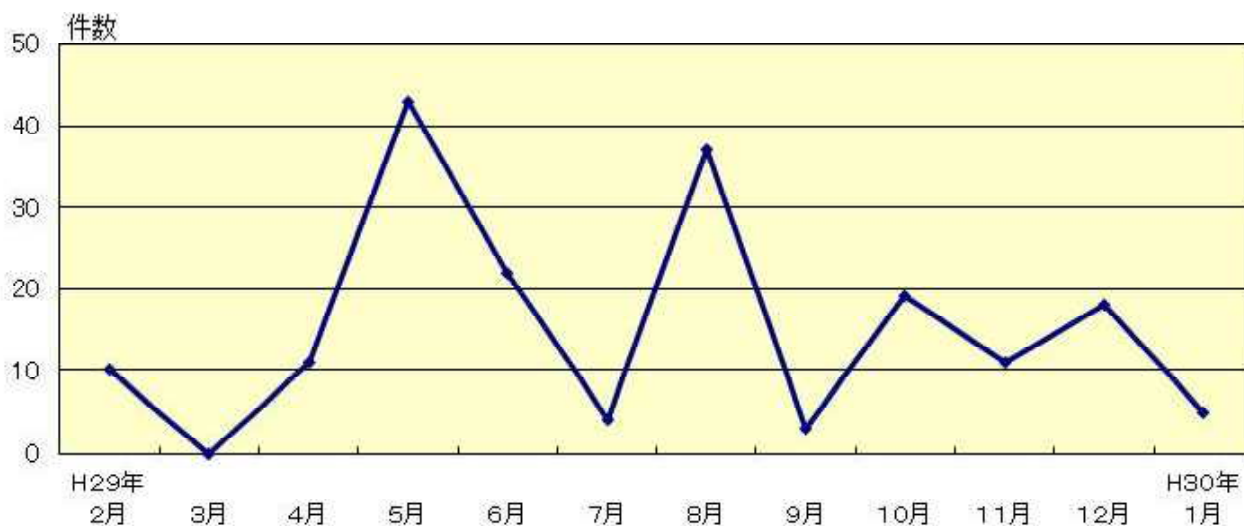
☆農林水産省内にある図書館での見学では、地下に書庫があり、「官報」という分厚い本を見て圧倒されました。また、可動式書庫では、安全性・機能性が良いことがわかりました。さらに、記者会見室にも見学させていただき、記念撮影も出来たので感動しました。（中学3年女子）

～ 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。1月の子ども相談件数は、前月より13件減少し、5件となりました。

子ども相談件数の推移



☆ 相談事例（1月分）

Q 最近の都道府県別、ラッキョウ生産量のベスト3を教えてください。

A：最近の、ラッキョウなど地域特産野菜の統計の調査は「平成 26 年産地域特産野菜生産状況調査」があります。これによるラッキョウ生産量（出荷量）のベスト3は、

1 位：鳥取県、2,774 トン

2 位：鹿児島県、2,748 トン

3 位：宮崎県、2,096 トン

となります。ラッキョウはユリ科ネギ属の野菜で、やせた土地でもよく生育し、砂丘地でよくつくられます。1年で収穫したもの比べ、2年目のものは、球は小さいですが数が多いため、自家用には1年目、加工用には2年目のものを使うようです。

（参考資料：「平成 26 年産地域特産野菜生産状況調査」農林水産省HP、「新版食材図典生鮮食材篇」小学館）

☆ 相談事例（1月分）

Q：みかんをよく食べますが、どんな栄養があるのですか？また、おいしいみかんの選び方や保存方法についても教えてください。

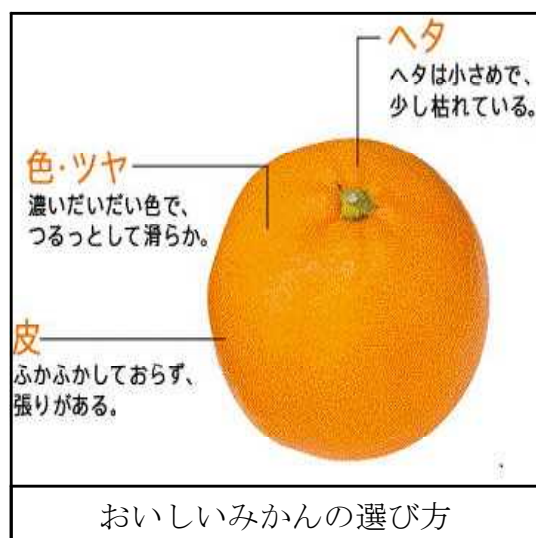
A：みかんとは皮をむきやすい小型の柑橘類の総称ですが、一般的には圧倒的に収穫量の多い温州みかんを指す言葉として用いられています。

【みかんの栄養】

温州みかんは「ビタミンC」が豊富なため、肌荒れや風邪予防に効果があるといわれています。また、果肉の袋には便秘改善の作用がある「ペクチン」も多く含まれています。

さらに袋や白い筋には、フラボノイドの一種「ヘスペジリン」が含まれており、高血圧や動脈硬化を予防する効果があるといわれています。

最近の栄養疫学研究によると、みかんの色素である「β-クリプトキサンチン」には体内でビタミンAと同様の働きがあり、がん予防の可能性が期待されています。また、骨粗しょう症、リウマチ、糖尿病、動脈硬化になる危険性を下げるという報告もあります。



【みかんの選び方】

おいしいみかんは、左記の図を参考にして選んでください。

【みかんの保存方法】

みかんは風通しがよく、湿度がやや高く涼しい場所（3～8℃が適温）が保存に適しています。

しかし、一般家庭ではこの条件に合った環境を作りづらいので、涼しくて通気性のある場所での保存をお勧めします。

なお、箱で購入した場合は、腐ったみかんがあれば排除し、ふたを開けたままで保存します。また、つぶれやすい下のみかんから食べるよう

にしましょう。日持ちは、11月頃のみかんは7～10日、12月頃のみかんは約2週間が目安とされます。

当省の調査によるとみかんの都道府県別の収穫量は、1位：和歌山県、2位：愛媛県、3位：静岡県となっています。

まだまだ寒い日が続きますが、みかんをおいしく食べて、この冬を元気に過ごしましょう。

*みかんに関する詳細は、下記の農林水産省HPにおいて、ご案内しています。↓

http://www.maff.go.jp/j/pr/aff/1701/spe1_01.html (aff 2017年1月号 特集：みかん)

http://www.maff.go.jp/j/tokei/kouhyou/sakumotu/sakkyou_kazyu/attach/pdf/index-9.pdf

(農林水産統計平成28年度産みかんの収穫量)

☆ 相談事例（1月分）

Q：ビワの種子には天然の有害物質が含まれているため、「食べないように」との注意情報がありました。どのような害があるのですか。

A： ビワやアンズ、ウメ、モモ、スモモ、サクランボなどのバラ科植物の種子や未熟な果実の部分には、アミグダリンやプルナシンという青酸を含む天然の有害物質（総称して、「シアン化合物」といいます。）が多く含まれています。

昨年、ビワの種子を粉末にした食品から、天然の有害物質（シアン化合物）が高い濃度で検出され、製品が回収される事案が複数ありました。ビワの種子が健康に良いという噂（うわさ）を信用して、シアン化合物を高濃度に含む食品を多量に摂取すると、頭痛、めまい、嘔吐、呼吸困難などの中毒症状を起こす場合があります。

現在、農林水産省では、都道府県や関係団体を通じ、ビワの種子を原料とする食品製造者や関係者に対して、自主検査を行い、安全な食品を消費者へ提供するように指導しています。

個別の食品のシアン化合物濃度については、製造元にお問い合わせください。

なお、熟したビワの果肉に含まれるシアン化合物はごくわずかであり、安全に食べることができます。

* ビワの種子の粉末への注意喚起の詳細は、下記の農林水産省HPにおいて、ご案内しています。↓

http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/foodpoisoning/naturaltoxin/loquat_kernels.html

（ビワの種子の粉末はたべないようにしましょう）

* 農林水産省「消費者の部屋」では、消費者の皆様からの農林水産業、食品産業、農林水産行政、食料、食生活等についてのご相談を承っています。

電話番号 03-3591-6529 （消費者からのご相談の専用電話です。）

受付時間 月曜日～金曜日の10時～17時（祝日年末年始を除く。）

また、インターネットでも相談を受け付けています。

<https://www.contactus.maff.go.jp/j/form/syouan/heyah/heyah.html>

☆「消費者の部屋」一口メモ

【おいしいだけじゃないよ！チョコレート・ココア】

3 ページでもご紹介しましたが、1月29日～2月2日に特別展示にて、「おいしいだけじゃないよ！チョコレート・ココア」を開催しました。

展示では、チョコレート・ココアの特徴について、紹介しました。その中で、参考として QA 式でご紹介します。



「特別展示」を通じて、チョコレート・ココアの歴史や特徴を紹介

Q-1日本はいつ頃チョコレートが普及したのですか？

A 日本に初めてチョコレートが輸入されたのは明治の初めで、カカオ豆から一貫生産されたのは1918年です。第2次世界大戦後チョコレート業は飛躍的に成長し、現在メーカーは60社余り、年間生産量は約24万トンで世界第6位(2011年：国際菓子協会/欧州製菓協会調べ)です。

Q-2チョコレートを食べると鼻血がでるのですか？

A そんなことはありません。チョコレートを食べて鼻血が出るという話については、医学的根拠はありません。

Q-3チョコレート・ココアの栄養機能は？

A-1〈カカオ・ポリフェノール〉

がんや動脈硬化など様々な病気の原因とされるのが活性酸素です。その働きを抑えると注目されているのがポリフェノールです。チョコレートには赤ワインよりも多量に含まれています。

A-2〈ストレスに打ち勝つ〉

身体的にストレス状態にあるラットにカカオ・ポリフェノールを与えたところ、ストレスにうまく適応することがわかりました。また、心理的ストレスに対しても抵抗力が強まることが確かめられました。

A-3〈アレルギーやリウマチにも効果〉

アトピーや花粉症などのアレルギーは現代病のひとつですが、マウスにカカオ・ポリフェノールを与えたところ、アレルギーの原因となる活性酸素の過剰な働きが著しく抑えられました。さらに、チョコレートを人に食べてもらったら、同じ効果がみられました。

☆ 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30年2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：羽原、吉武、明戸、守屋

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>