



消費者の部屋通信

(平成30年3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(2月分)	6
	☆ 地方の「消費者の部屋」だより	8



＜特別展示＞
LOVE フラワーバレンタイン
(2月5日～2月9日開催)



＜常設展示＞薪ストーブをもっと知ろう
(2月13日～2月16日開催)



＜特別展示＞いわて北三陸
洋野町の魅力紹介！
(2月19日～2月23日開催)



＜特別展示＞
日々の食生活と食品新素材
(2月26日～3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2月の開催状況

期 間	展 示 名	入場者数
2月5日～2月9日	【特別】LOVE フラワーバレンタイン	727人
2月13日～2月16日	【常設】薪ストーブをもっと知ろう！	775人
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	1,583人

●平成30年3月の特別展示

期 間	展 示 名
3月5日～3月9日	【特別】創ろう、東北、新時代
3月12日～3月16日	【特別】ファストフィッシュ～手軽に美味しく魚を食べよう！～
3月19日～3月23日	【特別】見つけよう！今、元気なムラの取組
3月26日～3月30日	【常設】農のいとなみと鉄道フォトコンテスト

◆ テーマ【特別展示】LOVE フラワーバレンタイン ◆

花き業界が一丸となって取り組んでいる「フラワーバレンタイン」の取り組みをパネルやDVD放映にて紹介しました。

また、フラワーバレンタイン向けのアレンジメントや切り花の展示を行い、花の甘い香りが漂う展示となりました。



上月大臣政務官がお越しになり、フラワーバレンタインについて熱心にご覧になられました。



色とりどりの切り花（バラ、ユリ、チューリップ等）を展示しました。



フラワーバレンタイン向けの寄せ植え



女性来場者も多く、花に癒やされたとの感想も聞かれました。

◆ テーマ【常設展示】薪ストーブをもっと知ろう◆

薪ストーブの効果について紹介しました。

また、小中高校生を対象に行っている省内見学『学校訪問』についての説明及び体験された児童・生徒さんからのお便りを紹介しました。



薪ストーブで展示室全体を暖めました。



農林水産省の仕事についての理解が深まったや省内見学が楽しかったとの感想が寄せられました。

◆ テーマ【特別展示】いわて北三陸 洋野町の魅力紹介！◆

洋野町の伝統であるヘルメット式潜水「南部もぐり」や「増殖溝」を利用したウニの生産等の水産関連技術を紹介しました。

また、洋野町の農林畜水産物や木工製品など海・里・山の多彩な産品を展示しました。



「南部もぐり」という潜水士がかぶるヘルメットは重さが約20キロもあります。



岩手県洋野町の職員の皆さん。



洋野町の特産物を販売。多くの来場者が買い求めています。



職員食堂にて特産のウニをたっぷり使用した「うにめし」を提供しました。

◆ テーマ【特別展示】日々の食生活と食品新素材 ◆

日々の食生活で摂取する穀類や野菜・果実類、魚介類には、ポリフェノールやカロテノイド、オリゴ糖、食物繊維など健康維持に欠かせないさまざまな有効成分が含まれています。これらの成分を豊富に含む食品新素材にはどのようなものがあるのか、また利用されている食品等について詳しく紹介しました。



「希少糖」配合の甘味料及び有効成分について紹介しました。



「米胚芽油」で揚げたあげまんじゅうの試食を実施しました。



校外学習のため見学に来た小学生たち。はちみつを担当者からの説明を熱心に聞いていました。



花の種類や産地が違う様々なはちみつを展示しました。

☆ 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。

省内見学として、幹部職員の執務室前を通り、記者会見室や図書館の見学も出来ます。（見学内容は、変更する場合があります。）

多くの児童・生徒の皆さんの訪問をお待ちしております。

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な事項を記入の上、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」事務室において、説明を受ける、東京学芸大学附属小金井小学校の生徒達。



記者会見室見学において、記念撮影をする、広島県世羅町立甲山中学校の生徒達。



農林水産省展示室において、説明を受ける、岐阜県岐阜市立藍川東中学校の生徒達。



記者会見室見学において、説明を受ける、広島県広島市立高見丘中学校の生徒達。



農林水産省展示室において、記念撮影をする、三重県いなべ市立北勢中学校の生徒達。



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、愛知県知立市竜北中学校の生徒達。

訪問された生徒さんの感想（抜粋）

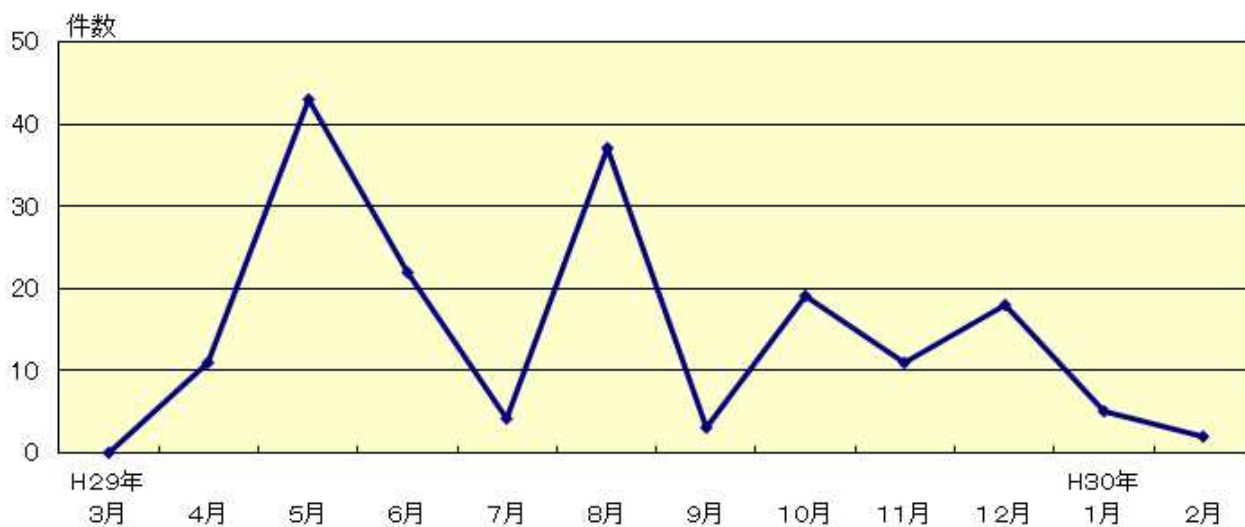
- ☆農林水産省は、7つの内部局と2つの外局で組織していることが分かりました。省内も広く、大勢の職員が行き来している所を間近に見られて新鮮でした。（中学3年男子）
- ☆特別展示の見学では、「乳和食」という物が心に残りました。牛乳を使うことで、塩分の体内に取り入れる濃度を下げられる事が画期的だと感じました。私自身、和食が好きなので、健康に食べ続けられることは良いことだと思います。（中学3年男子）
- ☆農林水産省図書館では、古くて歴史のある本がたくさんあってすごいなと思いました。昔は写真がないから図は細かいところまで丁寧に、絵で描かれていたのも、感心しました。（中学3年女子）

～ 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。2月の子ども相談件数は、前月より3件減少し、2件となりました。

子ども相談件数の推移



☆ 相談事例（2月分）

Q：買い置きしたチョコレートを食べようとしたところ、表面が白い粉をふいた状態になっていましたが、食べても害はないですか？

A：チョコレートの表面が白い粉をふいたようになる状態をブルーム現象といいます。この現象は、チョコレートに含まれるココアバターは28℃で溶け始めて表面に浮き出し冷えて固まって白い粉のように見えることをいいます。

ブルーム現象が発生したチョコレートは、食べても害はありませんが、本来の風味は損なわれてしまいます。

チョコレートは直射日光を避け、涼しい乾燥したところに保存し、美味しくいただきましょう。



(参考資料：「チョコレートファンのあなたに～もっと知ってほしい チョコレートのハナシ～」全国チョコレート業校正取引協議会発行)

☆ 相談事例（2月分）

Q：ジャガイモによる食中毒が心配です。購入や保存・調理時の注意点について教えてください。

A：ジャガイモの芽（芽とその芽の根元）や皮（特に光が当たって緑色になった部分）には、天然毒素であるソラニンやチャコニンが多く含まれているので、これらの部分を十分取り除くことが大切です。

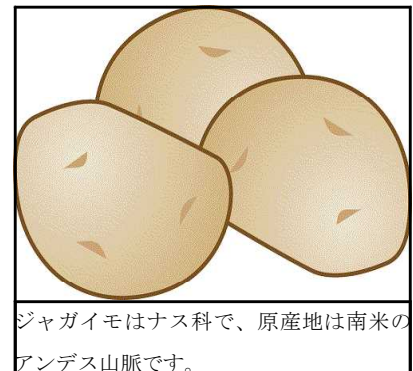
これらを多く含むジャガイモを食べると、吐き気や下痢、おう吐、腹痛、頭痛、めまいなどの症状がでることがあります。ジャガイモを食べたあとにこのような症状がでたときは、急いでお医者さんにみてもらいましょう。

また、家庭菜園などで作られた未熟で小さいジャガイモは、ソラニンやチャコニンを多く含んでいることもあるので、注意が必要です。

ジャガイモの購入や保存時、調理や食べる時には下記の点に注意しましょう。

【購入・保存時の注意点】

- ・芽が出ていたり皮に緑色の部分があるものは買わないようにしましょう。
- ・家庭での長期間の保存を避けるため、その都度、必要な量を購入しましょう。
- ・暗くて涼しい場所に保管しましょう。冷蔵保存する必要はありません。



【調理時の注意点】

- ・芽があれば、そのまわりの部分も含めて取り除きましょう。
- ・皮に緑色の部分があったら、皮を厚めにむき、緑色の部分の周りもしっかり皮をむきましょう。
- ・できるだけジャガイモは皮をむいて食べましょう。
- ・未熟で小さいイモはたくさん食べないようにしましょう。特に皮ごと食べないようにしましょう。
- ・苦みを感じたら、食べないようにしましょう。
- ・茹でてもソラニンやチャコニンは分解しないので、量は減りません。

当省の調査によると、都道府県別の収穫量は、北海道が1位で全国の約8割を占めています。次いで、2位は鹿児島県、3位は長崎県となっています。

これから春先に出回る「新じゃが」は、九州地方からやってきます。是非、これらの点に注意して、旬のものを美味しくいただきましょう。

* ジャガイモに関する詳細は、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/syouan/seisaku/foodpoisoning/naturaltoxin/potato.html>

（ジャガイモによる食中毒を予防するために）

<http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/solanine/yobou/attach/pdf/yobou-5.pdf>

（「ジャガイモによる食中毒を予防するためにできること」学校や家庭等の菜園でジャガイモ栽培を行う方向けへのリーフレット）

http://www.maff.go.jp/j/tokei/kouhyou/sakumotu/sakkyou_yasai/attach/pdf/index-20.pdf

（農林水産統計平成29年度春植えばれいしょの作付面積、収穫量及び出荷量）

☆地方の「消費者の部屋」だより

沖縄総合事務局 農林水産部 「消費者の部屋」

沖縄総合事務局は、沖縄都市モノレール「おもろまち駅」から徒歩約15分の場所に位置し、周辺には沖縄県立博物館・美術館、新都心公園等の公共施設をはじめ大型ショッピングセンター等があります。

【消費者の部屋（常設展示）】



「企画展「食中毒から身を守る！」の様子」

庁舎1階に開設している「消費者の部屋」では、パネルやパンフレットを通して、食育の推進、農林水産物の消費拡大、食品安全等に関する情報を提供するとともに、6次産業化のモデル商品や栄養指導フードモデルの展示と、これらに関するDVDの上映を行っています。

また、年に数回、2週間程度の期間を設けて企画展を開催しており、本年度は「食中毒から身を守る！」や「広がる冷凍食品の世界」をテーマに2回開催しました。

【消費者の部屋（特別展示）】

沖縄総合事務局農林水産部では、「消費者の部屋」に隣接する行政情報プラザにおいて、沖縄の農林水産業や農林水産行政の取組についての情報発信のための特別展示を開催しており、本年度は「鶏のパネル展」や「病害虫から農作物を守る植物防疫の世界」等をテーマに7回開催しました。

そのうち、9月に開催した「沖縄の農産物に関するパネル展」では、沖縄の農産物に対する理解を深めてもらえるよう県内各地の地域特性を活かして生産された農産物を紹介するとともに、シークワサー、かんしょ、茶等の農産物の展示や県内8つの離島で生産された黒糖の味比べ試食会等を行いました。



「沖縄の農産物パネル展の様子」

【移動消費者の部屋】



「まーさんむん（美味しいもの）フェア」

消費者が大勢集まるショッピングセンター等で「移動消費者の部屋」を開設し、県内農林水産加工品の紹介や農林水産行政に関する情報提供を行い、消費者の皆さまとコミュニケーションを深めています。

11月には、沖縄の国際物流拠点化による全国特産品の海外販路拡大を目的として開催された「沖縄大交易会」にブースを設け、県内の農林水産加工品の展示等を行いました。

また、12月には、6次産業化及び地産地消の推進の一環として、県内の6次産業化認定事業者が開発した商品の試食・販売を行うイベントを開催しました。

内閣府 沖縄総合事務局 農林水産部 消費・安全課
〒900-0006 沖縄県那覇市おもろまち2-1-1
TEL：098-866-1672（直通） FAX：098-860-1195

☆「消費者の部屋」一口メモ

【日々の食生活と食品新素材】

3 ページでもご紹介しましたが、2 月26 日～3 月2 日に特別展示にて、「日々の食生活と食品新素材」を開催しました。

日々の食生活で摂取する穀類や野菜・果実類、魚介類に含まれる、ポリフェノールやオリゴ糖等には、健康維持に欠かせない様々な有効成分が含まれています。

展示では、これらの成分を豊富に含む食品新素材の働きやどんな食品に利用されているのかをご紹介しました。

その一部を、参考としてQA 式でご紹介します。



「特別展示」を通じて、食品新素材の特性を紹介

Q-1希少糖とはどのようなものですか？

A 希少糖は自然界に存在量の少ない単糖（糖の最小単位）のことで、自然界に約50種類存在するといわれており、その総量は糖全体の1 %にも満たない微量です。展示では、「ブシコース(アルロース※)」と呼ばれる希少糖をシロップ状にした商品を紹介しました。効能として、ぶどう糖・果糖が小腸から吸収されるのをブロックするため、体内での脂肪の合成を減らし、脂肪燃焼を助ける働きがあります。

※海外ではアルロースと呼ばれています。

Q-2ハチミツは「健康に良い食品」といわれていますが、なぜですか？

A-1〈疲れをとる〉

体を動かす最も重要なエネルギー源は糖質ですので、ハチミツの摂取は疲労回復に直結します。また、糖質は頭脳への唯一のエネルギーでもあるので、筋肉だけではなくて脳の働きを高めるためにも効果的です。

A-2 〈スキンケア効果〉

ハチミツの保湿力と抗菌力を利用して唇が荒れたときに塗ると効果的です。また、顔にも同様の効果が得られます。保湿効果で肌をみずみずしくし、抗菌力でにきび等の炎症を予防します。実際にハチミツは多くの化粧品に使われています。

Q-3グルコサミンとはどのようなものですか？

グルコサミンは、天然のアミノ酸であり、動物体内では軟骨や結合組織などにムコ多糖組織の構成成分として広く分布しています。ヒトでも関節軟骨に含まれる成分として関節機能の重要な役割を果たしています。近年、加齢や過激な運動に起こる「変形性関節症」に対するグルコサミンの有効性が確認され、欧米では予防や治療用としてしょうされています。製造方法は一般的には、エビやカニの殻を原料としてキチン（節足動物の表皮、軟体動物の殻、菌類の細胞壁などを形成する、窒素を含む多糖類。）を抽出し、これを塩酸で加水分解後、精製してから得られます。展示では「グルコサミン飴」を紹介しました。

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、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3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>