

消費者の部屋通信

(平成30年5月号)

Ħ	次	☆	展示の御紹介・・・・・・・・・・・・・ 1	
		\Rightarrow	学校関係の訪問状況・・・・・・・・・・・ 3	
		\Rightarrow	4月の消費者相談状況(速報) ・・・・・・ 5	
		☆	相談事例(4月分) ・・・・・・・・・・ 7	



農林水産省

<常設展示>本の森に出かけよう ~図書館利用のススメ~ (4月2日~4月13日開催)



<特別展示>「米のトレーサビリティ」ってなに? (4月23日~5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。

☆ 展示の御紹介

●平成30年4月の開催状況

期間	展示名	入場者数
4月2日~4月13日	【常設】本の森に出かけよう図書館利用のススメ	
4月16日~4月20日	【常設】子供食堂と連携した地域における食育の推進	
4月23日~5月2日	【常設】米トレーサビリティ制度のご紹介	

●平成30年5月の特別展示

期間	展示名
5月7日~5月18日	【特別】明治150年特別展示 農林水産業と食文化の歩み
5月21日~5月25日	【特別】生きものを大切に! 農林水産業の営みと多様な生きもの

◆ 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◆



- 森林・林業漫画の「お山ん画」等を展示しました。春休みと重なり、多くの子どもたちがお山ん画の主人公の「リン子ちゃん」を見て、林業への理解を深めていました。
- カブスカウトの皆さんにもご来場いただき、漫画の作者である平田先生からの説明を興味深く聞いておられました。

◆ テーマ【常設展示】子ども食堂と連携した地域における食育の推進◆



- 今、日本の各地で、地域住民や自治体が主体 となって無料または低料金で子どもたちに食事 を提供するコミュニティの場としての「こども 食堂」が注目されています。
- そんな子ども食堂の活動をご紹介することに より、食育を考えてみました。

◆ テーマ【常設展示】米のトレーサビリティ制度のご紹介◆



- レストランや食堂などで、「当店は国産 米を使用しています。」などと書かれた表 示を見られたことは無いでしょうか。
- 今回は、そんな表示の根拠規程である 「米のトレーサビリティ制度」について 紹介しました。
- 盛岡市立厨川中学校の皆さんにも展示 を見ていただきました。

☆「日本以外でトレーサビリティ制度を導入している国はあるの?」など、積極的に 質問をされていました。

☆ 予告 「消費者の部屋」特別展示の御紹介

6月は以下の4件の特別展示を開催する予定です。

◆ テーマ 食育の週~おいしい!国産食材で豊かな食生活を~◆

国産食材を美味しく食べ、豊かで穏やかな食生活を実践することの重要性を伝えます。 平成30年6月4日(月)~6月8日(金)10:00~17:00

◆ テーマ ジビエをもっと食べよう!~美味しいジビエをご紹介~◆

全国各地のジビエや、安心・安全なジビエのための取り組みなどを紹介します。 平成30年6月11日(月)~6月15日(金)10:00~17:00

◆ テーマ 6次産業化に関する展示◆

6次産業化の多様な取組や、その取組によって生まれた美味しい商品を紹介します。 平成30年6月18日(月)~6月22日(金)10:00~17:00

◆ テーマ ほしに願いを!~7月7日は☆乾しいたけ&そうめんの日~◆

「乾ししいたけ」と「そうめん」がタッグを組み、それぞれの需要拡大を目指します。 平成30年6月25日(月)~6月29日(金) 10:00~17:00



<特別展示>『明治150年』〜農林水産業と食文化の歩み〜 5月7日〜5月18日開催 について、次号で詳細にレポートします。お楽しみに!

~ たくさんの皆様のご来場をお待ちしています ~

☆ 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4月の来訪者は以下の通りです。

■ 平成30年4月の訪問	来訪者数
岩手県住田町立世田米中学校 (中3年)	7名
岩手県盛岡市立厨川中学校 (中3年)	10名
合 計 2校	17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、 岩手県住田町立世田米中学校の生徒達。



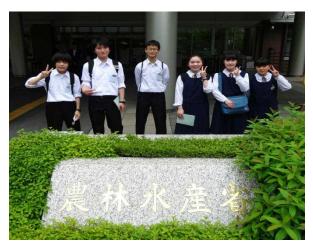
「消費者の部屋」展示室において、記念撮影をする、 岩手県住田町立世田米中学校の生徒達。



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、岩手県盛岡市立厨川中学校の生徒達。



「消費者の部屋」展示室において、記念撮影をする、 岩手県盛岡市立厨川中学校の生徒達。



農林水産省正面において、記念撮影をする、 岩手県盛岡市立厨川中学校の生徒達。



「消費者の部屋」展示室において、説明を受ける、 岩手県盛岡市立厨川中学校の生徒達。

訪問された生徒さんの感想(抜粋)

☆特に思い出に残っている事は、図書館見学で、自分の生年月日の官報があるとわかった 事です。官報には、法律が変更される度に掲載されていて、何かしらの法律が日々改正 され掲載されていくという事を知り、その大切さの積み重ねで国は成り立っていくのだ という事を実感しました。 (中学2年男子)

☆普段入ることの出来ない記者会見室では、農林水産大臣が会見をされている様子を丁寧に説明していただき、とても良く理解できました。また、記念撮影までさせていただき、とても感動しました。 (高校2年女子)

☆特用林産物の展示を見学して、きのこ類には自分が知らない沢山の種類がある事を説明していただき、とても勉強になりました。また、炭で作成された犬の置物があまりに精巧で感心しました。 (高校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 ~

☆ 平成30年4月の消費者相談状況(速報) ~電話やメールで御相談を受け付けています~



平成29年4月の相談件数は、116件(前年同期148件)でした。このうち、問合せは104件、要望・意見は6件、苦情は5件、情報提供1件となりました。

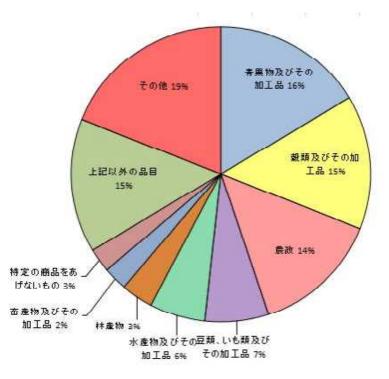


[品目別相談件数]

表 1 品目別相談件数

	件数
青果物及びその加工品	19
穀類及びその加工品	17
農政	16
豆類、いも類及びその加工品	8
水産物及びその加工品	7
林産物	4
畜産物及びその加工品	3
特定の商品をあげないもの	3
上記以外の食品	17
合計	116

図2 品目別相談比率

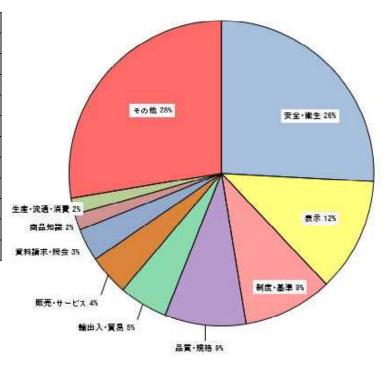


〔内容別相談件数〕

表 2 内容別相談件数

	件数
安全•衛生	3 0
表示	1 4
制度·基準	1 1
品質·規格	1 0
輸出入·貿易	6
販売・サービス	5
資料請求•照会	4
商品知識	2
生産・流通・消費	2
その他	3 2
合計	1 1 6

図3 内容別相談比率

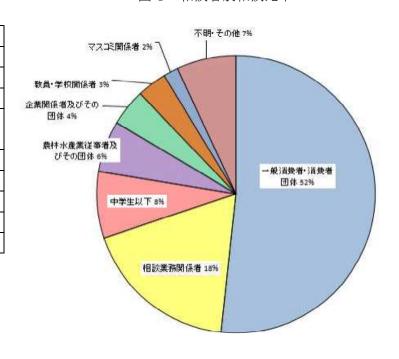


〔相談者別件数〕

表 3 相談者別相談件数

0
1
9
7
5
4
2
8
6

図4 相談者別相談比率



- ◆ 主な要望・意見
- * 東京競馬場は禁煙の対策を行って欲しい。
- * 福島県産野沢菜の販売促進について
- * 外国に対する福島県産農産物の輸入規制廃止の要望

☆ 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。4月の子ども相談件数は、前月より3件減少し、9件となりました。

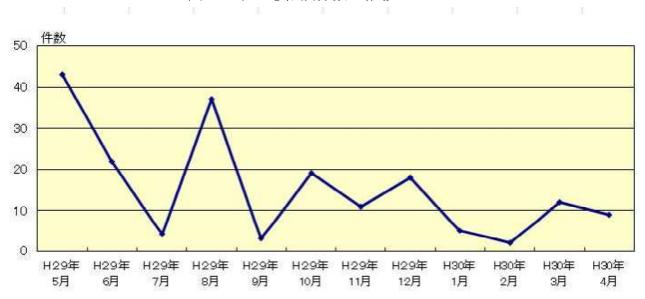


図5 子ども相談件数の推移

☆ 相談事例(4月分)

Q:「八十八夜」はいつ頃の季節のことをいうのですか。またそのいわれについて教えて下さい。

A:「八十八夜」は雑節のひとつで、立春から数えて88日目にあたる日(2018年は5月2日)のことです。暦の上では、この日から夏になり、農作業を始める目安になりました。

しかし、この頃はまだ昼夜の寒暖差が激しく、農作物が遅霜の被害を受けることも少なくありません。そのため、江戸時代頃から、天候への注意を促すため、暦に記されるようになりました。また、「米」の字を分けると「八十八」になることや、末広がりの八が重なることから、縁起のいい「農の吉日」ともされます。

「八十八夜の別れ霜」という言葉があり、このあとは霜の心配がなく、農家では茶摘みや苗代づくりに精を出します。この日に摘んだお茶を摘んだお茶を一番茶(五月末までに新芽を摘んでいれたお茶で「新茶」ともいいます)として飲むと、一年を無病息災でいられると伝えられています。一番茶は香り豊かで、健康効果があるとされるカテキンなどの成分をより多く含んでいます。

*「緑茶」の種類や作り方については、当省の広報誌「aff(あふ)」平成29年5月号において特集していますので、ご覧ください。↓

http://www.maff.go.jp/j/pr/aff/1704/spe1 01.html

☆ 相談事例(4月分)

Q:山菜採りをしてきた友人からウルイなどのギボウシ類をもらったが、食べても問題はないか教えて欲しい。また、食べる時の注意点も教えて欲しい。

A:オオバギボウシなどギボウシ類の若葉は、ウルイと呼ばれ、食べることができる山菜です。お浸しや酢味噌和えなどで食べるのが一般的です。

但し、バイケイソウなどのギボウシ類によく似た有毒な植物をウルイと誤って食べたことによる食中毒も起きています。

山菜採りをした人におすそ分けとしてもらったものによる食中毒も起きています。 食べることができる山菜の中に有毒な植物が誤って混じっていないか確認するとと もに、確実に食べることができるか不安なもの、疑わしいものは食べない勇気も必 要です。迷ったらお近くの保健所に相談してください。

植物に含まれる有毒な成分には、加熱しても分解しないものが多く存在します。 万が一、間違えて口にいれてしまった場合でも、強い苦みや舌のしびれ等を感じた ら、すぐに吐き出してください。もし体調が悪くなった場合は、お近くの医療機関 で診察を受けてください。

なお、食べることができる野草や山菜を食べるときには、えぐみや苦みを取り除くために、伝統的にあく抜きをして食べられているものが多くあります。あく抜きには、天然毒素を取り除く効果も期待できますので、必ずあく抜きをしてから食べるようにしましょう。

*当省ではギボウシ類等、野菜・山菜とそれに似た有毒植物の特徴をまとめたリーフレットを作成していますので、ご活用ください。↓

http://www.maff.go.jp/j/syouan/nouan/rinsanbutsu/leaflet.html

☆ 相談事例(3月分)

Q:ほうれんそうのお浸しを電子レンジで調理したが、アクが強くえぐみを感じた。アクが気になる場合は、茹でた方がよいのか教えて欲しい。

A:ほうれんそうは西アジアが原産で、日本には江戸時代初期に「東洋種」が、江戸時代 末期に「西洋種」が入ってきました。「東洋種」はアクが少なく、甘みのあり、「西洋 種」はアクが多く土臭い特徴があります。

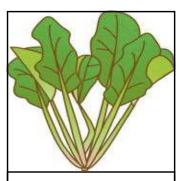
現在、私たちが食しているものは両者を交配した「交配種」が主流で、「サラダほうれんそう」のようにアクが少なく、生食できるものも出回っています。

ほうれんそうに含まれるアクの成分であるシュウ酸は水溶性のため、お湯で茹でる と簡単に除去することができます。

しかし、電子レンジで調理すると、食品の中にシュウ酸が残ってしまい、酸味として感じられることがあります。アクが気になる場合は電子レンジで調理せずにお湯で茹でることをお勧めします。また、茹でるときは根元から茹で、冷水で一気に冷やすと色が悪くなりません。

ほうれん草はカロチン、鉄、ビタミンC、E、K、葉酸、カルシウム等を豊富に含む栄養価の高い緑黄色野菜です。特に旬の冬に収穫されたものは、夏に比べて3倍のビタミンCが含まれるなど、糖度や栄養価が高くなります。

なお、平成 2 8年の統計によると、ほうれんそうの国内の 出荷量は全国で 208,100 トンです。そのうち、出荷量の多い 都道府県は、1 位が千葉県で 31,900 トン、2 位が埼玉県で 20,900 トン、3 位が群馬県で 17,800 トンとなっています。



根元の赤い部分には、骨の形成に 役立つマンガンが含まれています。

*ほうれん草の出荷量等、詳細については、下記の当省HPにおいてご案内しています。↓

http://www.maff.go.jp/j/tokei/kouhyou/sakumotu/sakkyou yasai/attach/pdf/index-17.pdf

(平成 28 年度産指定野菜(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) (参考資料:「Q&A食品の不安解消の手引き」著者/食品の苦情・相談事例研究会

発行/株式会社ぎょうせい)

☆「消費者の部屋」一口メモ

【「明治150年」~農林水産業と食文化の歩み~】 part1「学校給食の始まり」編

5月7日~18日に「消費者の部屋」では、 特別展示にて、「「明治150年」~農林水産 業と食文化の歩み~」を開催しています。

明治期に使用していた農機具・漁具の 展示とパネルを通じて、農業・林業・水 産業・農林水産省の変遷について、来場 者の皆様へ情報発信を行っています。

また、食文化の歩みについても明治期の食事の特徴や当時の様子をレプリカやパネルを通じて来場者の皆様へ情報発信を行っています。





学校給食のレプリカやパネルを通じて、学校給食の始まりを紹介

資料提供:公益財団法人 東京都学校給食会

ここでは、食文化の歩みの内容の一部として、「学校給食の始まり」について、ご紹介いたします。

◆学校給食の始まりとは・・・

○貧困児童を対象に無料で昼食を提供

明治 22 年 (1889) 年に、山形県鶴岡町の市立忠愛小学校で貧困児童を対象に無料で学校給食が実施され、それが我が国の学校給食の起源とされています。忠愛小学校での給食の実施形態は、現行の学校給食とほぼ同様で、学校が調理した食事を教室において給するものでした。

明治 40 年(1907)年には、広島県大草村義務奨励会による給食、秋田県高梨尋常高等小学校での貧困児童のための給食等が実施されました。

明治 44 (1911) 年には岩手県、静岡県、岡山県下の一部で給食が実施され、学校給食の取り組みは徐々に全国へ広がっていきました。

◆「明治150年」の取り組みとは・・・

平成30年(2018年)が、明治元年(1868年)から起算して満150年の年にあたることから、明治以降の歩みを次世代に遺すことや、明治の精神に学び、日本の強みを再認識するため、政府全体で「明治150年」に向けた関連施策に取り組むことになりました。

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。

平成30年5月発行

東京メトロ「霞ヶ関」駅 下車。A5、B3a出口すぐ。

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、中西、吉武、福島、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