

# 消費者の部屋通信

(平成30年6月号)

欠 ☆	展示の御紹介・・・・・・・・・・・・・ 1
☆	今後の展示スケジュール ・・・・・・・・ 6
$\Rightarrow$	学校関係の訪問状況 ・・・・・・・・・・ 8
☆	5月の消費者相談状況(速報) ・・・・・・ 1〇
☆	相談事例(5月分) ・・・・・・・・・・ 12
☆	地方の「消費者の部屋」だより ・・・・・・ 14





<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) <特別展示>生きものを大切に! ~農林水産業の営みと多様な生きもの~ (5月21日~5月25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5月の開催状況

期間	展 示 名	入場者数
5月7日~5月18日	【特別】『明治150年』~農林水産業と食文化の歩み~	1,247人
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~	796人
5月28日~6月1日	【常設】弁当の日~取組事例等の紹介~	

#### ●平成30年6月の特別展示

期間	展示名
6月4日~6月8日	【特別】食育の週 おいしい!~国産食材で豊で健やかな食生活~
6月11日~6月15日	【特別】ジビエをもっと食べよう!~おいしいジビエをご紹介~
6月18日~6月22日	【特別】発見!6次産業化〜地域の商品を探しに〜
6月25日~6月29日	【特別】ほしに願いを!!~7月7日は☆乾しいたけの日・そうめんの日~

#### ◆ テーマ【特別展示】『明治150年』~農林水産業と食文化の歩み~◆

○ 『明治150年』関連の展示を行うに至った経緯

平成30年(2018年)は、明治元年(1868年)から起算して満150年の年にあたります。 我が国は、明治以降、憲法の制定、鉄道の開業、義務教育の導入等の近代化への取組 を行い、近代国家としての基本的な形を築き上げていきました。

政府では、平成30年(2018年)を節目として、改めて明治期の我が国を振り返り、 将来につなげていくために、国全体で様々な取組をすることになりました。

農林水産省におきましては、消費・安全局消費者行政・食育課(消費者相談班=「消費者の部屋」)が主担当となり、『明治150年』~食文化と農林水産業の歩み~と題した特別展示を、5月7日から18日にかけて開催いたしました。

以下、その詳細な様子をお知らせします。

#### 〇 展示内容

「食文化の歩み」、「農業の変遷」、「水産業の変遷」、「林業の変遷」、「農林水産省の変遷」、の5つのテーマについて、当時の農機具や漁具とパネルによる展示を行いました。

#### 1 食文化の歩み

パネル展示においては、明治期の食文化の変遷を「年表」で紹介し、カレーや餃子などが国民食となった経緯などを紹介しました。

また、明治期から現在に至るまでの「学校給食」のレプリカ、明治期に発明された

「うま味調味料」の小瓶(当時の実物)、明治期に発行されていた「料理の友(=当時のレシピ本」の複製も展示しました。いずれも、来場された方には非常に好評であり、「小学生の頃、こんなの食べていたよね。」とか、「明治の人って、オシャレな物を食べていたんだ。」といった会話が良く聞こえてきました。





←明治の給食です 「明治22年の献立」

- ・おにぎり・塩鮭
- ・菜の漬け物

昭和の給食です→ 「昭和62年の献立」

- ・麦ご飯・牛乳・巻き蒸し
- ・せんキャベツ
- ・高野豆腐の和え・味噌汁



#### 2 農業の変遷

「重労働からの解放」をメインとしたパネル展示を行いました。人力から牛馬などの畜力へ、さらに機械化へという変化により、労働時間が短縮されていくとともに、収穫量が増加してきた等の農業の発達の歴史を紹介しました。

また、農林水産技術会議事務局筑波産学連携支援センターからお借りした、明治期の農機具や稲わらから作られた「蓑」などを展示し、来場者の興味を引き、沢山の質問をいただきました。



手入れの行き届いた田植框(かまち)、 鬼ぐるま、植付定規、人力脱穀機、馬鍬、 鋤き等の農機具が、当時の雰囲気をよく 再現していました。



#### 3 水産業の変遷

我が国の水産業の発展において大きな貢献を果たした「ウナギの養殖(明治12年~)」、「真珠の養殖(明治26年~の)」の詳細をパネル展示で紹介しました。

また、国立大学法人東京海洋大学のご協力を得て展示を行いました、漁具、「海苔の養殖の歴史」や「缶詰製造の歴史」も非常に好評でした。





↑缶詰の歴史です



#### 4 林業の変遷

明治時代においては、近代化への取組と比例するように、木材の需要量が急速に増大し、森林の荒廃が進んだようです。このような事情を契機として、明治30年に「森林法」が制定され、森林伐採が規制されるようになりました。

また、森林法と同時に、「河川法」、「砂防法」が制定されました。これらの3つの法律は「治水3法」と呼ばれ、現代でも国土保全政策の根幹となっています。

## 5 農林水産省の変遷

農林水産省は、明治14年に大隈重信や伊藤博文らが その設置を建議したことにより、農商務省として発足 しました。以降、農林省、農商省、再び農林省を経て現 在の農林水産省に至る経緯を、省の年表と共に紹介しま した。





#### ○ ミニセミナーの開催

今回の特別展示では、「農機具の発達による重労働からの解放」、「米の流通に学ぶ」、「明治期の食文化」の3つのテーマでミニセミナーをのべ5回開催し、多くの方に聴講いただきました。

講師としてご協力いただきました、民具学研究者の柿沼様、公益社団法人米穀安定 供給確保支援機構の藤原様、味の素株式会社の中島様へ、この場をお借りして感謝申 し上げます。



↑農機具の説明をする 柿沼氏です



↑米の流通を説明 する藤原氏です



↑明治期の食文化を 説明する中島氏です

### ○ 最後に(アンケート結果)

『明治150年』特別展示に、1,247名の方にご来場いただき、そのうち849名の方から貴重なご意見をいただきました。その結果は、以下のとおりです。

- 1 男女比率:男性が62%、女性が38%でした。
- 2 年代:50代の方が25%、40代の方が21%で全体の半数近くを占めました。 以下、60代、70代、30代、10代、20代の順であり、比較的明治に近い世代 の方に人気があったようです。
- 3 職業:公務員が40%(農水職員22%、農水以外18%)でトップでした。 以下会社員20%、主婦12%、学生10%、その他13%、無回答5%の順でした。

他省の方からは、「当方でも『明治150年』関連の行事を検討しているので、 参考になった。」との声もありました。

4 興味深かった展示物 (複数回答):

興味深かった展示物は、食育に関する展示が35%、明治期の農機具が33%、明治期の漁具が14%、ペーパークラフトが12%でした。

また、学校給食のレプリカ、うま味調味料発明のビデオ放映が良かったとする方も多くおられました。

5 『明治150年』に関する認知度:

明治150年に関する政府の取組について、「知っている」、「まあまあ知っている」 と回答された方は全体の63%を占めました。また、今回の展示をご存じの方は、51 %でした。

#### 6 その他の御意見:

- ・昔の農業は、非常に手間がかかるものであることが理解できた。
- ・実家ではまだ使っているのもあるので、昔の農具の展示が良かった。
- ・普段知る機会のない林業について知ることが出来て良かった。
- ・水産のゴーストフィッシングが興味深かった。
- ・給食の変遷が興味深い。戦前戦後における食生活の変化が知りたい。例:ファー ストフード店の出現から撤退まで。
- ・セミナーが大変面白かった。感謝。
- ・農業者数、田畑面積、自給率の(明治以降の)推移も合わせた展示があれば良か った。

## ▶ テーマ【特別展示】生きもの大切に!~農林水産業の営みと多様な生きもの~◆

毎年5月22日は、「生物多様性の日」です。今回は、田んぼで生活しているドジョウ などの生きものを展示しつつ、農林水産分野における生物多様性保全の取組を紹介しま した。



連日、生きものが大好きな方で、賑わっ



田んぼの生きものの四季を描いた 絵巻物です。迫力満点でした。



「ミニ講座」の一幕です。全国の田んぼには、 5.668種の生物が生息しているそうです。



修学旅行の時期でもあり、合計で62名の 生徒さんに展示を見ていただきました。

# 農林水産省本省「消費者の部屋」特別展示 平成30年後期(7月~12月)スケジュール(その1)



期間	種類	特別展示名	開催目的	展示内容	担当
7月23日 ~ 7月27日	特別	8月は食品衛生月間 〜家族に安全な食事を!!〜	消費者の皆様に、食の安全に必要な知識 を身につけていただく	食中毒の原因施設の2位はなんと家庭!! 家庭で食中毒を起こさないよう、食事を作る前の手洗い方 法、冷蔵庫の衛生管理のほか、材料の買い出しのための食 品表示の見方などの情報を展示!	公益社団人 日本食品衛生協会 出版部普及課
7月30日 ~ 8月3日	特別	「ガムの楽しさと噛むことの大切さを 考える!」 チューインガムでリラックス!!噛む ことの大切さを考えよう	食育の観点から、ガムを通じた噛むことの 大切さを伝えるととも に、ボイ捨て防止と いったマナーを周知す る。	・会員各社のチューインガム展示 ・チューインガムの機能・効用、製造工程等をパネルで紹介 ・ガムのポイ捨て防止とマナー啓発のPR ・チクルの展示 ・親子で体験する「手作りチューインガム教室」を開催予定(回数未定)。	食料産業局食品製造課
8月6日 ~ 8月10日	特別	カレーの秘密 〜カレーで健康な体づくりを〜	カレー(スパイス)に関する豊富な情報の提供により、カレーの魅力と秘密に迫り、カレーを通じた健康な体作りの提案等を行う。	・カレー製品とカレー粉を構成するスパイスの展示・説明・カレーの歴史、種類、健康への効果、製造工程等に関するパネル展示・カレーができるまでのDVD上映・体験コーナー(ガラムマサラ作り)・レシピ等の配布など	食料産業局食品製造課
8月20日 ~ 8月24日	特別	仮)明治150年食week	明治期の食や食品製造発展の歴史から学び、現代の「食」や「栄養」を考える。	明治期の食と栄養の概念や明治期に発展、成長した食品製造業等について、関連する資料やパネル等の展示を行う。	食料産業局 企画課 食品製造課
8月27日 ~ 8月31日		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〜	家庭での食料品備蓄 の実施拡大につなげ る。 また、農林水産省が 行う災害対策の理解 を深める。	9月1日は防災の日です。大規模災害発生時には食料が手に入らなくなる可能性があり、日頃から最低でも3日分、出来れば1週間分程度の家庭備蓄に取組むことが重要です。期間中は、家庭備蓄に係るパネルや備蓄に使える食品の展示、パンフレットの配布等を行います。また、農林水産省が実施する被災地への応急食料の供給や農林水産関係の被害の復旧への取組も紹介します。	大臣官房政策課 食料安全保障室 大臣官房文書課 災害総合対策室
9月3日 ~ 9月7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〜	家庭用、中食・外食 用、給食用それぞれ のお米(米飯)の取組 の紹介や、米粉を利 用した新商品の紹介 等を通じ、米の消費拡 大を図る。	◇米・米粉食品の試食 ◇米飯学校給食の推進・米粉のレシピ集等、米の消費拡大 についてのパンフ レット配布、米粉食品の展示 ◇パネル及びポスターの展示 等	政策統括官付 穀物課
9月25日 ~ 9月28日		仮)バイオテクノロジーで新しい花を つくる!	最先端のバイオテクノ ロジーによって作出された農林水産物等の 研究成果を展示する ことにより、国民の理 解増進を図る。	近年、急速に開発が進められているゲノム編集技術等の最 先端バイオテクノロジーについて、アニメーション動画の放 映、パネル、農作物、樹脂標本等の展示を行う。	農林水産技術会議 事務局 研究企画課技術安 全室
10月1日 ~ 10月5日	特別	ココロにおいしい、冷凍食品	冷凍食品産業の振興 と消費者啓発	10月18日は「冷凍食品の日」です。冷凍食品の利用により、時間の余裕と心のゆとりが生まれ、生活の質を向上させることができます。 -18°C以下で管理されているため細菌が活動できず衛生的なこと、急速凍結により栄養や美味しさが保たれていること等を紹介します。 さらに、日々進化する冷凍食品の品質やおいしさについて、試食を通じて実感していただきます。	食料産業局食品製造課
10月9日 ~ 10月12日	特別	仮)統計でみる「農林水産業の姿」	統計に対する消費者 等国民の理解と関心 を深め、統計調査に 対する国民の一層の 協力の推進を図る。	10月18日は「統計の日」です。農林水産統計調査等の結果から見た全国及び地域の農林水産業をパネル・報告書等で紹介するとともに、水稲収穫量調査のしくみ等について展示を行います。	統計部統計企画管理官
10月22日 ~ 10月26日	特別	もっと魚のある生活を 〜地域を元気にする国産水産物の魅力 〜	家庭で手軽に食べられる水産加工品、漁師が勧める旬の魚、水産物の優れた栄養特性等を紹介し、水産物の消費拡大を図る。	手軽に食べられる水産加工品(ファストフィッシュ)や漁師が 勧める旬の魚(プライドフィッシュ)の魅力、水産物が持つ優れ た栄養面の特性等を紹介する。	水産庁漁政部加工流通課
10月29日 ~ 11月2日	ান	さつまいも・ジャガイモの週 〜いもの多様な品種と加工品などのご 紹介〜	さつまいも・じゃがいもが多く出回る秋の季節に、いもへの理解を深めていただくことに	さつまいも、じゃがいもは、家庭やレストランで調理する青果用だけでなく、工場でポテトチップやポテトサラダなどに加工する加工用、焼酎の原料となるアルコール用、でん粉の原料用など様々な用途に利用され、それぞれの用途に合った多くの品種が作られています。本展示では、いもの品種やその加工品、いもでん粉から作られる製品などをご紹介します。	政策統括官付 地域作物課
11月5日 ~ 11月9日	特別	岩手県・宮城県・福島県 農業農村復 旧復興パネル展	全国各地からの応援 に感謝を込めて、東 日本大震災の被災地 から、復旧復興の歩 みと被災地の今を伝 える。	岩手県・宮城県・福島県における東日本大震災の農業農村 復旧復興状況をお知らせし、全国からの応援に感謝を伝える とともに、収穫した農産物の消費を呼びかけるパネル展	宮城県農林水産部農村振興課

# 農林水産省本省「消費者の部屋」特別展示 平成30年後期(7月~12月)スケジュール(その2)



期間	種類	特別展示名	開催目的	展示内容	担当
11月12日 ~ 11月16日	特別	「和の空間」でおもてなし 〜伝統ある和の文化 お茶、畳、和装 の紹介〜	我が国の伝統である 和の文化の素晴らし さを消費者に訴求し、 理解をふかめてもらう ことにより、国産のお 茶、いぐさ製品、花き の消費拡大を図る。	我が国の伝統であるお茶・畳・和装をパネル等でわかりやすく紹介します。展示ではパラエティ豊富な製品をご紹介するとともに、原料となるお茶、いぐさ、蚕糸や花きなどをご紹介します。	生産局地域対策官 付
11月19日 ~ 11月22日	特別	「消費者の部屋」へ来ると白神山地の 麓「深浦町」を体感できます!	新規就農者が栽培した農産物を通して消費者との交流を図り、消費者からの意見を営農活動に活かす。	青森県深浦町は半農半漁と観光の町です。西に日本海を望み、東に世界自然遺産「白神山地」津軽国定公園「十二湖」を代表する「青池」など、私たちに多くの恵みと感動を与えてくれる豊かで美しい自然を紹介するとともに、少子高齢の進む深浦町において、農業の担い手である新規就農者を育成する取組と新規就農者が栽培した農産物を紹介します。	青森県深浦町 農林水産課
11月26日 ~ 11月30日	特別	太陽と大地の恵み 砂糖 ~日本の砂糖の安定供給を支える仕組み~	砂糖を購入することが、北海道や鹿児島、沖縄の甘味資源作物生産農家等への支援に繋がることなど、価格調整制度の仕組みについて理解を深めてもらう。		政策統括官付 地域作物課
12月3日 ~ 12月7日	特別	「お米」を学ぼう! 〜米食・ごはん料理の歴史〜 (明治150年記念展示) 米食の健康性と米の新品種をご紹介!	明治期を含む米の流 通・消費の歴史等を 通じて米に関する文 化の発展を促す。ご はん食の健康性の訴 求等により、米の消費 拡大を推進する。	明治150年関連施策の一環として米穀安定供給確保支援機構が収集・整理しアーカイブ化を進めている米の流通・消費等に関する資料にあわせて、米食の健康性、米の新品種に関する資料等のパネル展示を行うとともに、米の現物展示及びごはんの試食(食べ比べ)を行う。	政策統括官付 農産企画課
12月10日 ~ 12月14日	特別	世界農業遺産・日本農業遺産	世界農業遺産・日本 農業遺産の認知度の 向上を図る。	世界農業遺産・日本農業遺産は、伝統的な農林水産業が、 社会や環境に適応しながら何世代にもわたり受け継がれる中で、特徴的なランドスケープ、文化、生物多様性などが育まれてきた地域を認定する制度です。国内の農業遺産認定地域の協力のもと、農業遺産の魅力をお伝えします。	
12月17日 ~ 12月21日	特別		洋野町の農林畜水産 物とその生産技術の 紹介を通じて、生産・ 消費拡大を図るととも に、生産量・品質を支 える生産者の確保を 図る。	120年の伝統を誇るヘルメット式潜水技術「南部もぐり」による 天然ホヤ漁、「増殖溝」による身入り抜群のウニ生産といった 世界唯一の水産関連技術や、海から山まで多彩な農林畜水 産物・木工製品を紹介します。	水産庁 漁政部 企画課

- ※この展示スケジュールは、予告なく追加・変更されることがあります。
- <u>※常設展示はパネル等の展示のみとなります。</u>
- (1)入場無料です。
- (2)特別展示は、期間中の月曜日から金曜日まで行っています。ただし、祝祭日、年末年始は閉室です。
- (3) 開室時間は、10時から17時までです。ただし、展示初日は12時から17時、展示最終日は10時から13時です。

詳しくは、消費者の部屋にお問い合わせ下さい。TEL:03-3591-6529

#### 農林水産省本省「消費者の部屋」のご案内

「消費者の部屋」は、農林水産省が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を行っています。これから もよりよい消費者行政を目指して参りますので、どうぞお気軽にご利用下さい。

#### 【連絡先】

住所:〒100-8950 東京都千代田区霞が関1-2-1

電話:03-3591-6529(一般相談)

03-5512-1115 (子ども相談) FAX: 03-5512-7651

ホームページ: http://www.maff.go.jp/j/heya/ 開室時間:月~金曜日の10時~17時(祝日・年末年始を除く。) (ただし、特別展示の初日は12時から、最終日は13時まで)





# ☆ 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。

平成30年5月の来訪者は以下の通りです。

■ 平成30年5月の訪問	来訪者数
岐阜県 揖斐郡揖斐川町立北和中学校 (中3年)	10名
東京都 お茶の水女子大学附属高校 (高2年)	4名
愛知県 田原市立福江中学校 (中3年)	3 8 名
京都府 綾部市立河北中学校 (中3年)	5名
岐阜県 つくばみらい市立小絹中学校 (中2年)	8名
愛知県 蒲郡市立塩津中学校 (中3年)	6名
京都府 京都市立大原野中学校 (中3年)	6名
愛知県 名古屋市立菊井中学校 (中3年)	6名
岐阜県 多治見市立陶都中学校 (中3年)	4名
岐阜県 岐阜市立岐阜中央中学校 (中3年)	5名
岐阜県 瑞穂市立巣南中学校 (中3年)	3名
三重県 四日市市立常磐中学校 (中3年)	18名
岐阜県 岐阜市立島中学校 (中3年)	18名
神奈川県 川崎市立中原小学校 (小6年)	20名
和歌山県 和歌山市立西浜中学校 (中3年)	28名
岐阜県 関市立武芸川中学校 (中3年)	6名
滋賀県 大津市立真野中学校 (中3年)	4名
合 計 17校	189名

# 訪問の様子



「消費者の部屋」展示室において、説明を受ける、 東京都お茶の水女子大学附属高校の生徒達。



「消費者の部屋」展示室において、記念撮影をする、 岐阜県揖斐郡揖斐川町立北和中学校の生徒達。



「消費者の部屋」展示室において、熱心にパネル等を 見学している、愛知県田原市立福江中学校の生徒達。



農林水産省図書館において、取扱書籍の説明を受ける、 京都府綾部市立河北中学校の生徒達。



記者会見室において、説明を受ける、岐阜県多治見市立陶都中学校の生徒達。



「消費者の部屋」展示室において、記念撮影をする、 茨城県つくばみらい市立小絹中学校の生徒達。

# 訪問された生徒さんの感想(抜粋)

☆今回の訪問で学んだ一番大切なことは、「人と人とのかかわり」です。独りでかかえこまず、仲間と協力することや連携をとる事の重要さがわかりました。「誰かの為に働くからこそ、また誰かと仕事をすることは、辛いことも共有出来る。」という言葉は、友情とは違った絆を感じました。自分自身にも刻もうと思います。 (中学3年男子)
 ☆特別展示「生きものを大切に!」の見学が印象的でした。どじょう、イモリ等の水槽や、水田魚道のジオラマがとても面白かったです。田んぼに生息する生き物を見学する人へ理解してもらうための工夫やスタッフの努力が伝わりました。(中学3年男子)
 ☆印象深いのは、展示で学んだ「生物の保護」です。農林水産省では、皆の生活を支えるだけではなく、生物に対しても保護の取組をしていてすごいなと思いました。
 私も人を支える仕事に就きたい気持ちが強まりました。 (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 ~

## 平成30年5月の消費者相談状況(速報) $\Rightarrow$

~電話やメールで御相談を受け付けています~

平成30年5月の相談件数は、184件(前年同期190件)でし た。このうち、問合せは172件、要望・意見は8件、苦情は1件、情報提供3件でした。

■H29年6月~H30年5月 - H28年6月~H29年5月 500 点件数 400 300 200 100 H29年 H29年 H29年 H29年 H30年 8月 10月 11月 12月 4月 5月

図1 月別の全相談件数の推移

#### [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。5月の子ども相談件数は、前月より66件増加し、75件でした。

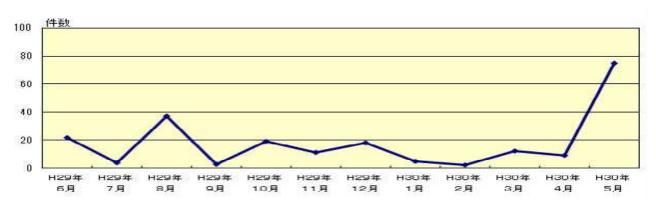


図 3

図2 子ども相談件数の推移

## [品目別相談件数]

表1 品目別相談件数

	件数
農政	5 1
青果物及びその加工品	2 0
穀類及びその加工品	1 3
水産物及びその加工品	9
農薬・肥飼料等・医薬品	6
特定の商品をあげないもの	6
水産業	5
畜産物及びその加工品	3
上記以外の品目	2 7
その他	4 4
合計	184

品目別相談比率 その他 24% 農政 28% 春果物及びその 上記以外の品目 加工品 11% 畜産物及びその 加工品 1% 特定の商品をあ 穀類及びその加 水産物及びその げないもの 3% 農業・肥飼料等・ 工品 7% 加工品 5% 医莱品 3%

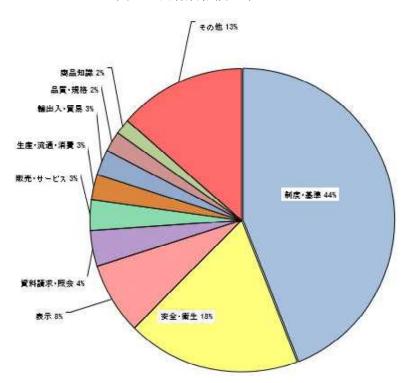
- 10 -

#### 〔内容別相談件数〕

表 2 内容別相談件数

	件数
制度・基準	8 1
安全・衛生	3 4
表示	1 4
資料請求·照会	7
販売・サービス	6
生産・流通・消費	5
輸出入・貿易	5
品質·規格	4
商品知識	3
その他	2 5
合計	184

図4 内容別相談比率

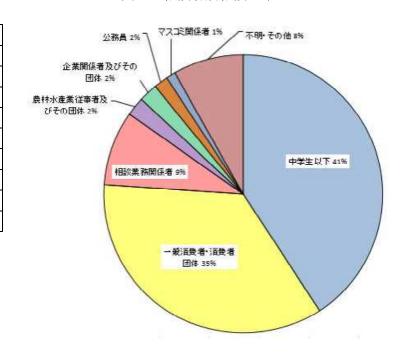


#### 〔相談者別件数〕

表 3 相談者別相談件数

	件数
中学生以下	7 5
一般消費者・消費者団体	6 5
相談業務関係者	1 6
農林水産業従事者及びその団体	4
企業関係者及びその団体	4
公務員	3
マスコミ関係者	2
不明・その他	1 5
合計	184

図5 相談者別相談比率



#### ◆ 主な要望・意見

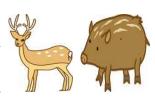
- \* 中国産の食品は安全性に不安があります。将来の子供たちのためにも国産の安全な食品を提供してしてほしい。
- \* 自分は民俗学を研究している。明治期の農機具の保存は重要と考えますので、これからも農林水産省に適切に対応していただきたい。

# ☆ 相談事例(5月分)

## Q:「国産ジビエ認証制度」というものが制定されたようですが、どのようなものか教えて欲しい。

A:ジビエ(捕獲した野生のシカ及びイノシシを利用した食肉)の利用拡大にあたっては、 消費者から信頼される食品であるために、流通するジビエの安全性の向上及び透明性 の確保を図ることが必要です。

このため、当省では、平成29年度に捕獲から流通に至る 有識者から成る「国産ジビエ認証制度制定に関する専門委員 会」において、衛生管理基準や認証体制等について検討を行 いました。同委員会の検討を踏まえ、広く国民の方々からの 意見等も募集し検討を重ねた結果、当省において平成30年 5月18日に「国産ジビエ認証制度」として制定しました。



「国産ジビエ認証制度」は、食肉処理施設の自主的な衛生管理等を推進するとともに、より安全なジビエの提供と消費者のジビエに対する安心の確保を図ることを目的としており、衛生管理基準及びカットチャートによる流通規格の遵守、適切なラベル表示によるトレーサビリティの確保等に適切に取り組む食肉処理施設の認証を行うものです。

\*「国産ジビエ認証制度」の詳細については、下記の当省HPにおいてご案内しています。↓ <a href="http://www.maff.go.jp/j/press/nousin/tyozyu/180518.html">http://www.maff.go.jp/j/press/nousin/tyozyu/180518.html</a>

# ☆ 相談事例(5月分)

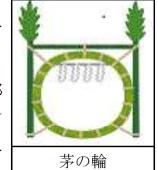
#### Q:「夏越しごはん」のいわれについて教えて下さい。

A:「夏越しごはん」は、公益社団法人米穀安定供給確保支援機構の登録商標で、日本人の食生活の欧米化が進む現代、今一度、日本の文化とお米を見つめ直す機会として、「夏越しの祓」の際に開発し、幅広い世代の皆様にご提案している行事食のことです。

一年の前半の最終日にあたる6月30日に行われる大祓の神事「夏越の祓(なごしのはらえ)」は、神社の鳥居の下や拝殿前などに茅(ちがや)や藁で作った大きな輪を設け、「茅の輪(ちのわ)くぐり」を行って、一年の前半の罪や穢れを祓い、残りの半年間の無病息災を祈る行事です。

「夏越しごはん」は、「夏越の祓」の茅の輪の由来になった、蘇民将来(そみんしょうらい)が素盞嗚尊(すさのおのみこと)を「栗飯」でもてなしたという伝承にならった「栗」、邪気を祓う「豆」などが入った雑穀ごはんに茅の輪をイメージした緑や、邪気を祓う赤の旬の夏野菜を使った丸いかき揚げをのせ、百邪(ひゃくじゃ)を防ぐといわれる旬のしょうがを効かせたおろしだれをかけたごはんを基本としています。

是非、暑い夏を乗り切る体力をつくるため、夏越しごはんを つくり一年の後半を新たな気持ちでスタートしてみませんか。



\*「夏越しごはん」の詳細については、公益社団法人米穀安定供給確保支援機構のHPにてご案内しています。 ↓

http://www.komenet.jp/nagoshigohan/

# ☆ 相談事例(5月分)

Q. トランス脂肪酸は体に悪いと聞いて心配しています。どのような食品に入っていますか?トランス脂肪酸が入っている食品を食べても、健康に影響はないでしょうか?

A. 食品には栄養成分が含まれており、私たちが健康な生活を送ることができるのは、食品から必要な栄養成分を必要な量とっているからです。脂質はエネルギー源となるほか、脂溶性ビタミンなどの油に溶けやすい栄養成分を吸収しやすくする役割があります。

トランス脂肪酸は脂質を構成する成分の一種ですが、食品からとる必要が無いと考えられています。トランス脂肪酸には、天然に食品中に含まれているものと、油脂を加工・精製する工程でできるものがあります。前者は、牛肉、牛乳や乳製品等の食品中の油脂にわずかに含まれています。後者は、油脂の加工・精製工程において、油を液体から固体にするための水素添加によってできる場合があります。このため、トランス脂肪酸は、水素添加をした油脂を原材料とする食品(例:水素添加油脂を用いたマーガリンやショートニング、それらを原材料とした洋菓子など)に比較的多く含まれている可能性があります。脂質を多くとっている国では、トランス脂肪酸をとりすぎると心疾患のリスクが高くなると報告されています。世界保健機関(WHO)では、食品からのトランス脂肪酸の摂取量の目標を、総エネルギー摂取量の1%未満としています。

農林水産省が平成17~19年に、日本人の食品からのトランス脂肪酸の摂取量を推定した結果、平均摂取量は総摂取エネルギーの0.44~0.47%でした。また食品安全委員会が平成24年に、日本人の食品からのトランス脂肪酸の摂取量を推定した結果、平均摂取量は総摂取エネルギーの0.31%でした。これらのトランス脂肪酸摂取量は、WHOの目標値である総エネルギー摂取量の1%未満でした。このことから、日本人の通常の食生活では、トランス脂肪酸の摂取により健康に悪影響が生じる可能性は小さいと考えられます。

しかし、脂質が多い食事をしている人は、トランス脂肪酸をとる量が多くなる可能性があります。脂質そのものは重要な栄養素ですが、近年は、食生活の変化により脂質をとりすぎている人の割合が増えています。トランス脂肪酸だけを必要以上に心配せず、脂質全体の摂取量にも十分配慮し、バランスの良い食事を心がけることが大切です。そうすることにより、食品全体からとる、健康に悪影響があるかもしれないものの量を少なく抑えることができます。

また、食品事業者は、食品に含まれるトランス脂肪酸を減らす努力をしています。農林水産省のウェブサイトでは、食品事業者によるトランス脂肪酸の低減対策、農林水産省が行った食品中のトランス脂肪酸濃度の調査結果、諸外国の規制動向などの情報を紹介しています。

安全な食品を安定的に供給することは、農林水産省の最重要任務の一つです。今後とも、 食品の安全性の向上に取り組むとともに、正確な情報提供に努めてまいります。

#### (参考)

(農林水産省:食品からのトランス脂肪酸の摂取量調査)

http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/trans\_fat/t\_torikumi/index.html

(食品安全委員会:トランス脂肪酸の食品健康影響評価の状況)

http://www.fsc.go.jp/osirase/trans\_fat.html

(農林水産省:トランス脂肪酸に関する情報)

http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/trans\_fat/index.html

# ☆地方の「消費者の部屋」だより 東海農政局 消費者の部屋

東海農政局は、名古屋市営地下鉄名城線「市役所」7番出口から徒歩約10分、金シャチで有名な名古屋城正門のすぐ近くにあり、「消費者の部屋」は、庁舎1階入館ゲート右側にあります。

#### 【消費者の部屋】

「消費者の部屋」では、農林水産統計 データを用いて、東海3県の農業を紹介 する「常設展示」、年間計画に基づき、 東海の農林水産業等の情報を発信する 「特別展示」のほか、消費者の皆様から の相談を受け付けています。



相談に来られた愛知教育大学付属岡崎中学校の皆さん

#### 【移動消費者の部屋】

管内の商業施設を利用して、「移動消費者の部屋」を開設し、農業や農政への関心喚起に取り組んでいます。今後、夏休み期間を中心に開催していく予定です。



「農業を知ろう!」をテーマにしたVR体験イベント (平成30年5月11日)

#### 【食品安全セミナー】

平成30年4月から、毎月1回「食品安全セミナー」を開催し、消費者の皆様に役立つ情報を提供しています。 ※今後の予定はこちらから

http://www.maff.go.jp/tokai/shohi/seikatsu/iken/seminar/index.html



5月17日に開催した第2回食品安全セミナー

#### 【展示資材の貸出し】

「消費者の部屋」が所有する「食品サンプル」や「ポスター」を無料で貸し出し、食育や農業に関するイベントに取り組む消費者の方にご活用いただいています。



「消費者の部屋」が所有している食品サンプルの一部

# 東海農政局 消費・安全部 消費生活課

〒460-8516 名古屋市中区三の丸1-2-2 TEL:052-223-4651 FAX:052-220-1362

# ☆「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~】 part2「農林水産省の変遷」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 開催しました。



農商務省本庁庁舎 (明治24年 〜大正12年 京橋区木挽町) 「東京名所写真帖」より



農林水産省の変遷を パネルで紹介

展示では、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・農林水産省の変遷や食文化の歩みついて、来場者の皆様へ情報発信を行いました。

今回は、「農林水産省の変遷」について、ご紹介いたします。

#### ◆「農林水産省の変遷」~明治期からの発足~

農林水産省は、明治14年4月7日、農商務省として発足しました。

明治維新当初の農政部局は、全く整備されておらず、担当部局の廃合もめまぐるしい日々でした。

そして、農商務の事務は重要でありながら内務、大蔵両省に分属し事務が重複していたので、予算に無駄が生じて、かつ施策も不十分な状況でした。

さらに、欧米諸国でも、農商務省は独立していることから、統合して一省にした方が良いという考え方になりました。

そこで、大隈重信、伊藤博文の両参議が農商務省設置を要望する建議を出したのが契機 となり発足となりました。

その後名称は、「農林省」、「農商省」、再び「農林省」を経て現在の「農林水産省」と、何度か変遷してきました。

現在は、農林水産行政の中枢官庁として、国民食糧の供給と農村漁村の福祉の向上に取り組み、経済社会の発展と国民生活の安定向上のために、努力を続けています。

(出典:「農林水産省百年史上巻」「農林水産省の百年」農林水産省発行)

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。

平成30年6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、中西、吉武、福島、守屋、小林

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