



消費者の部屋通信

(平成30年7月号)

目次	☆ 展示の御紹介	1
	☆ 学校関係の訪問状況	4
	☆ 6月の消費者相談状況(速報)	6
	☆ 相談事例(6月分)	8

農林水産省「消費者の部屋」特別展示

おいしい！
国産食材で豊かで
健やかな食生活

6月は食育月間です。

4日(日) お茶と果糖
お茶と果糖についてもっと知ってみたい人へ
実演 茶葉の淹れ方
試飲 淹れ茶
場所: 農林水産省北別館1階「消費者の部屋」
時間: 10時～12時

5日(月) 農業女子PU
農業女子と楽しく学ぼう！(バーベキュー)
実演 11:00～11:30
試飲 11:30～12:00
場所: 農林水産省北別館1階「消費者の部屋」
時間: 11時～12時

6日(火) 簡単！和洋中・おつまみの作りかた
おつまみの作りかたを学ぶ！
実演 10時～11時
試飲 11時～12時
場所: 農林水産省北別館1階「消費者の部屋」
時間: 10時～12時

7日(水) ベジフルティーチャー・しんじけ
野菜・果物の活用を学ぶ！
実演 10時～11時
試飲 11時～12時
場所: 農林水産省北別館1階「消費者の部屋」
時間: 10時～12時

8日(木) 野菜とTea-CHA！お茶の淹れ方
お茶の淹れ方を学ぶ！
実演 10時～11時
試飲 11時～12時
場所: 農林水産省北別館1階「消費者の部屋」
時間: 10時～12時

●期間中の展示コーナー●
国産食材・食育のコーナー

平成30年 6月4日(月)～6月8日(金)
10時～17時(土日祝日は12時から、最終日は13時まで)
農林水産省北別館1階「消費者の部屋」
農林水産省食料産業局 食料政策課 03-3592-5723
農林水産省食料産業局 食料政策課 03-3592-5723
農林水産省食料産業局 食料政策課 03-3592-5723

農林水産省「消費者の部屋」特別展示のお知らせ

ほしに願いを！！
7月7日は★乾いたけの日・そうめんの日

7月7日は、
そうめんの日と
乾いたけの日です。

★そうめんの日
知照

★乾いたけの日
カンタンな楽しみ
方や便利な使い方
のご紹介

★全国産物乾いたけの普及活動
の取組みのご紹介

★全国からおいしい
乾いたけと乾いたけ
の乾いたけのご紹介

★アンケートに答
えていただいた方
に先着で乾いたけ
の乾いたけをプレゼント
します。

期間中
12:00～
17:00まで
開催されます。

●とき● 平成30年6月25日(月)～6月29日(金)
10時～17時 (25日は12時から、29日は13時まで)

●ところ● 農林水産省北別館1階「消費者の部屋」
(東京外口ビル隣地下車A5、B5a出口すぐ)

●お問い合わせ先●
林野庁経営課特用林産対策室 03-6744-2289
農林水産省食料産業局食品製造課 03-3592-5747
農林水産省「消費者の部屋」 03-3591-6529

農林水産省

<特別展示>おいしい！
～国産食材で豊かで健やかな食生活～
(6月4日～6月8日開催)

<特別展示>ほしに願いを！！
～7月7日は★乾いたけの日・そうめんの日～
(6月25日～6月29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。

☆ 6月に開催された展示のご紹介

●平成30年6月の開催状況 ※ 6月の4件は、全て「特別展示」です。

期 間	展 示 名	入場者数
6月4日～6月8日	食育の週 おいしい！～国産食材で豊かで健やかな食生活～	1,156人
6月11日～6月15日	ジビエをもっと食べよう！～おいしいジビエをご紹介～	844人
6月18日～6月22日	発見！6次産業化～地域の商品を探しに～	945人
6月25日～6月29日	ほしに願いを！！～7月7日は☆乾しいたけの日・そうめんの日～	948人

◆ 食育の週 おいしい！～国産食材で豊かで健やかな食生活～ ◆



※「ハーブセミナー」の一コマです

- 国産食材の紹介や、それを活用した講習会や調理のデモンストレーションを通じて、国産食材を美味しく食べ、豊かで健やかな食生活を実践することの重要性を伝えました。
- 展示期間中、「お米と米粉」、「ハーブ」、「和牛ローストビーフ、かつお節」、「野菜・果物、しいたけ」、「お茶、牛乳」といった食材をテーマとした試食会などが開催され、来場者の方から、好評を博していました。

◆ ジビエをもっと食べよう！～おいしいジビエをご紹介～ ◆



※ジビエを活用した食品の数々です

- 今、野生鳥獣を捕獲した後の利用方法として、「ジビエ(gibier)」が注目されています。
- ジビエを美味しく食べるための全国各地における取組、野生鳥獣の遠隔管理型捕獲システム、ハンティングシュミレーションなどが展示されました。
- おいしいジビエでは、ジャーキー、缶詰、レトルトカレーなどの展示が行われ、毎日30食限定の「ジビエ生姜焼き定食」も好評でした。

◆ テーマ 発見！6次産業化～地域の商品を探しに～◆



※「6次産業化」により産み出された商品です

- 農林水産省では、農山漁村が有する豊かな地域資源を活用した「6次産業化」の取組を推進しています。
- 今回は、全国各地から6次産業化により産み出された22の製品が集合しました。
- 各製品の製造者自らが試食会を開催し、宣伝活動を行うと共に、消費者の率直な意見に耳を傾けておられました。

◆ ほしに願いを！！～7月7日は☆乾しいたけの日・そうめんの日～ ◆



※ 乾しいたけ製品と各種乾麺です

- 7月7日は、「乾しいたけの日」、「そうめんの日」です。
- 夏の風物詩「そうめん」と森林の恵み「乾しいたけ」が連携し、その美味しさを消費者に知っていただきました。
- 展示では、国産原木乾しいたけの普及活動の取組、そうめんの豆知識、乾しいたけ製品や各種乾麺が紹介されました。
- 乾しいたけを5分で戻せる調理器具の紹介も好評でした。

【参考】何故、7月7日は「そうめんの日」、「乾しいたけの日」なのか

- 宮中の儀式・作法等を集大成した「延喜式(927年)」によりますと「そうめん」の原型といわれる「索餅(さくへい)」が、旧暦7月7日の七夕の儀式に供え物の一つとして供えられ、後に、七夕の行事に「そうめん」が欠かせない供え物となりました。
- そのような故事来歴にちなみ、業界団体では毎年7月7日を「そうめんの日」として、そうめんの消費拡大を図っています。(全国乾麺協同組合連合会HPより引用)
- 乾しいたけの旬は、6月から7月です。
- 7月7日が七夕であることは広く知られており、乾(ほし)と☆(ほし)の音が重なることから7月7日は「乾しいたけの日」とされ、業界団体において消費拡大を図っています。(日本産・原木乾しいたけをすすめる会HPより引用)

☆ 予告 「消費者の部屋」特別展示の御紹介

7月は以下の2件の特別展示、1件の常設展示を開催する予定です。

【特別展示】

◆ テーマ 8月は食品衛生月間～家族に安全な食事を！！～◆

食中毒の原因施設の第2位は、なんと家庭なのです。家庭で食中毒を出さないように、手の洗い方、関連する表示の見方、冷蔵庫の衛生管理などに関する情報を提供します。

※ 正しい手の洗い方を紹介した「下敷き」差し上げます（毎日先着100名様限定）

平成30年7月23日（月）～7月27日（金） 10:00～17:00

◆ テーマ 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～◆

チューインガムの持つ様々な機能や効用を紹介するとともに、その原料や製造工程を紹介します。

※ 31日（火）には、「手作りチューインガム教室」が開催されます。参加をご希望される場合は、事前申し込みが必要です。

詳しくは、<http://www.maff.go.jp/j/syouan/heya/attach/pdf/0730gamu-1.pdf>

平成30年7月30日（月）～8月3日（金） 10:00～17:00

【常設展示】

◇ テーマ 本の森に出かけよう～森の恵みと白書の知識～◇

今回は、日本人が「森」から得てきた「めぐみ」、そして林野庁が毎年作成している「白書」について、林野図書資料館で閲覧可能な関連図書と共に紹介します。

平成30年7月2日（月）～7月20日（金） 10:00～17:00

～ 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6月の来訪者は以下の通りです。

■ 平成30年6月の訪問	来訪者数
愛知県 豊川市立南部中学校 (中3年)	4名
愛知県 名古屋市立扇台中学校 (中3年)	6名
愛知県 豊橋市立北部中学校 (中3年)	18名
愛知県 豊田市立浄水中学校 (中3年)	6名
岐阜県 各務原市立緑陽中学校 (中3年)	6名
岐阜県 可児市立蘇南美中学校 (中3年)	5名
茨城県 神栖市立神栖第四中学校 (中2年)	20名
三重県 桑名市立光陵中学校 (中3年)	7名
愛知県 江南市立古知野中学校 (中3年)	8名
愛知県 扶桑町立扶桑北中学校 (中3年)	5名
愛知県 半田市立半田中学校 (中3年)	19名
合 計 11校	104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な事項を記入の上、FAX (03-5512-7651) にてご連絡下さい。

訪問の様子



「消費者の部屋」展示室において、説明を受ける、三重県四日市市立常磐中学校の生徒達。



「消費者の部屋」展示室において、記念撮影をする、京都府京都市立大原野中学校の生徒達。



「消費者の部屋」事務室において、説明を受ける、岐阜県瑞穂市立巣南中学校の生徒達。



農林水産省正面前において、記念撮影をする、愛知県名古屋市長井中学校の生徒達。



記者会見室において、記念撮影をする、岐阜県岐阜市立岐阜中央中学校の生徒達。



「消費者の部屋」事務室において、説明を受ける、愛知県蒲郡市立塩津中学校の生徒達。

訪問された生徒さんの感想（抜粋）

☆農林水産省の仕事について知る事が出来たこと、仕事をする事の緊張感を知る事が出来たことが、思い出深いです。また、HPを掲載するときの内容を工夫する話等から、働くうえの真心を感じました。（中学3年女子）

☆印象深いのは、展示で学んだ「私たちの野菜・果物の摂取量が足りない」ということです。1日野菜350g、果物200gを実践して、今後の体調維持に活かしていきたいと思います。（中学3年女子）

☆図書館の見学が嬉しかったです。歴史が好きな私にとって、江戸時代の作成された書物を手に取る事が出来たのはとても貴重な体験となりました。また、農林水産業の統計の本やそれぞれの分野の専門書は興味深かったです。機会があればゆっくり読んでみたいです。（中学3年女子）

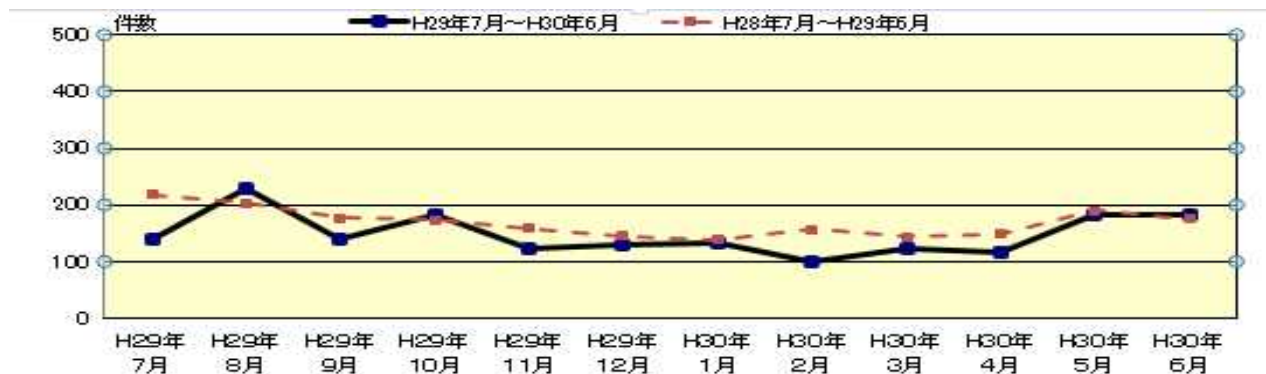
～ 修学旅行や社会科見学などの訪問をお待ちしています ～

☆ 平成30年6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30年6月の相談件数は、183件（前年同期179件）でした。
このうち、問合せは166件、要望・意見は11件、苦情は3件、情報提供3件でした。

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。6月の子ども相談件数は、前月より22件減少し、51件でした。

図2 子ども相談件数の推移

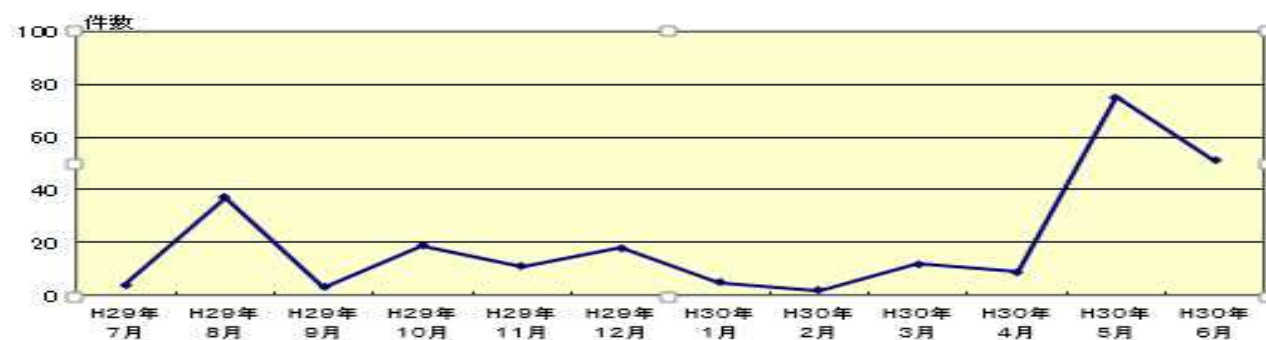
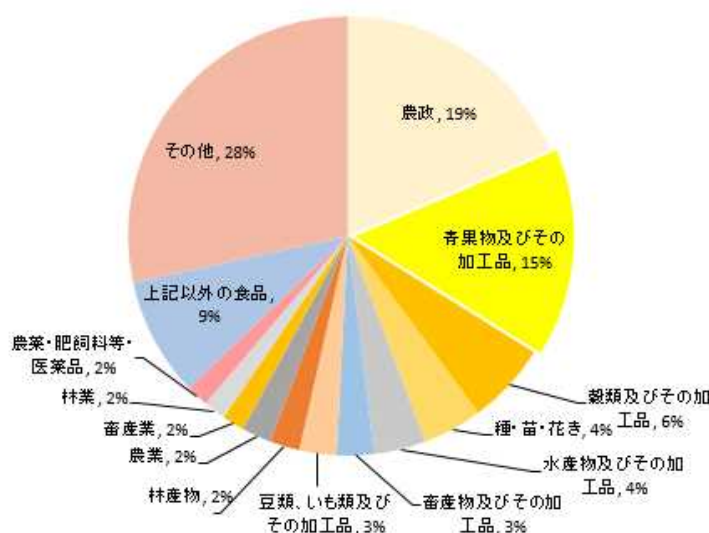


表1 品目別相談件数

農政	34
青果物及びその加工品	28
穀類及びその加工品	11
種・苗・花き	8
水産物及びその加工品	7
畜産物及びその加工品	5
豆類、いも類及びその加工品	5
林産物	4
農業	4
畜産業	3
林業	3
農薬・肥飼料等・医薬品	3
上記以外の食品	16
その他	52
合計	183

図3 品目別相談比率

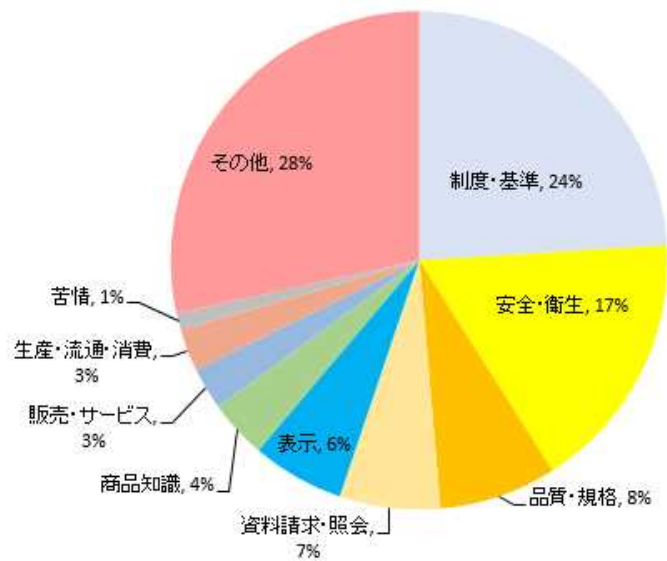


〔内容別相談件数〕

表2 内容別相談件数

制度・基準	44
安全・衛生	31
品質・規格	14
資料請求・照会	12
表示	11
商品知識	7
販売・サービス	5
生産・流通・消費	5
苦情	2
その他	52
合計	183

図4 内容別相談比率

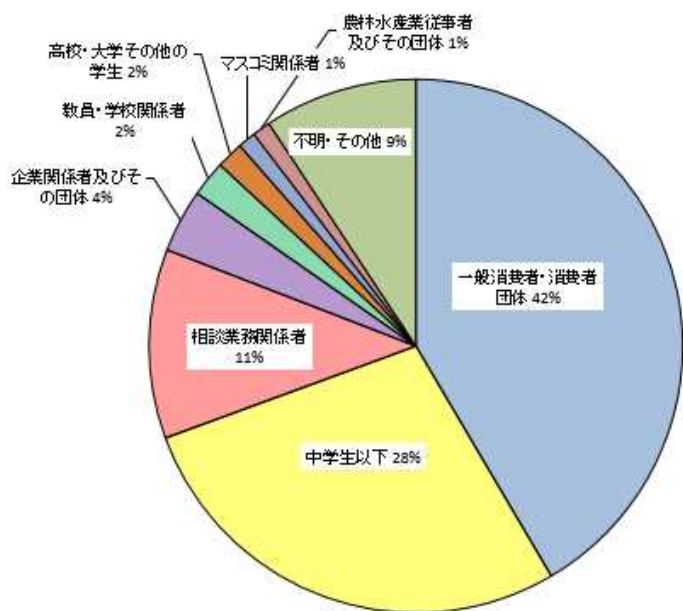


〔相談者別件数〕

表3 相談者別相談件数

	件数
一般消費者・消費者団体	76
中学生以下	51
相談業務関係者	21
企業関係者及びその団体	7
教員・学校関係者	4
高校・大学その他の学生	3
マスコミ関係者	2
農林水産業従事者及びその団体	2
不明・その他	17
合計	183

図5 相談者別相談比率



◆ 主な要望・意見

- * 雇用対策として農林水産省で耕作放棄地を借り上げ、農業者を育成するシステムを構築してほしい。
- * 食品表示に係る販売者と製造者の区別がわかりにくい。消費者としては、もう少し明確にして欲しい。

☆ 相談事例（6月分）

Q：購入したばかりの卵を割ってみたら血が混ざっていましたが、品質に問題はありませんか。また、卵を保存するときに尖った方（鋭部）を下にするのはなぜですか。

A：血が混ざった卵は、鶏に何らかのストレス（大きな音など、鶏が驚くようなこと）が一時的に加わった場合に卵巣や輸卵管の毛細血管が破れ、そこから流れ出たごく少量の血液が卵黄膜に付着してできるものです。

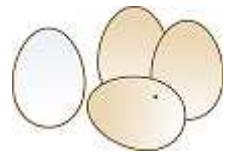
食用として血の部分を除いて生食しても問題はありませんが、そのまま生食するのは気持ち悪いようでしたら加熱して食べてください。

なお、卵を保存するときに尖った方（鋭部）を下にして保存する理由は2つあります。

1つは丸い方（鈍部）よりも鋭部の方が卵殻の強度があることです。

もう1つは鈍部には「気室」があり、こちらを下にすると卵黄と気室内の空気が触れ易くなって細菌が入り込む可能性が高くなるからです。

最近、「朝食」の重要性が見直されています。良質のたんぱく質を豊富に含む卵は手軽で栄養満点な朝食メニューの強い味方です。是非、朝食に卵を取り入れて元気な一日を始めてみませんか。



【参考文献：日本卵業協会HP「タマゴQ&A」】↓

<http://www.nichirankyo.or.jp/qa/hinshitsu.htm>

☆ 相談事例（6月分）

Q：小学4年生の子どもから、「茶碗1杯のごはんはお米何粒？また、稲だと何株？」と質問されました。目安を教えてください。

A：品種や炊き方により違いはありますが、茶碗1杯（中盛り）のごはんの重さは約150gで、お米（精米）だと約65gです。これは、お米は炊くと一緒に入れた水を吸って膨らむため、ごはんの重さはお米の重さの約2.3倍になるからです。

茶碗1杯のお米の粒（約65g）を数えると、約3,250粒あります。

また、茶碗1杯のごはんは、稲だと何株にあたるかですが、稲1株には約22本の穂がついています。そして、一つの穂についている粳は約70粒あります。

これを茶碗1杯のごはんのお米の粒（約3,250粒）から計算すると、茶碗1杯のごはんは、 $3,250 \div 70 \div 22 \div 2.1$ から、稲は約2.1株となります。



【参考文献：公益社団法人米穀安定供給確保支援機構HP「お米ものしりゾーン」】↓

http://www.komenet.jp/_qa/index.html

☆ 相談事例（6月分）

Q：今年は貝毒の発生が多いと新聞で読みました。貝毒はどのようなものですか。
貝を食べても大丈夫でしょうか。

A：主に二枚貝（ホタテガイ、カキ及びアサリなど）が、ある種の毒素を持った植物プランクトン（渦鞭毛藻類：うずべんもうそうるい）を餌として食べ、ヒトに有害な毒素を体内に蓄積させ貝毒をもつようになることがあります。国内では、手足のしびれや頭痛などの症状を起こす麻痺性貝毒と、嘔吐や下痢の症状を起こす下痢性貝毒が知られています。

これら貝毒の成分は熱に強く、加熱しても毒性は弱くなりません。貝毒による食中毒を防ぐために、二枚貝等の可食部に含まれる毒量の規制値※が食品衛生法で定められています。

麻痺性貝毒の症状としては、食後約30分で舌、唇などがしびれ、重症の場合は体が思うように動かなくなります。最悪の場合には、12時間以内に呼吸困難などで死亡に至る場合がありますが、12時間を超えれば回復に向かいます。体重60キログラムの人で、規制値の750倍から5000倍の毒力でヒトの致死量に達すると言われています。

一方、下痢性貝毒の場合は食後約30分から4時間以内に発症しますが、約3日ほどで全快します。下痢性貝毒による死亡例はありません。

貝類の生産海域では、これらの貝毒による食中毒の発生を防ぐために、都道府県や生産者等が定期的に貝毒の検査を実施しており、食品衛生法の規制値を超える貝毒が検出された場合は、自主的に貝毒発生地域からの出荷を規制するようにしています。このため、市場に出回っている貝類を食べても、貝毒による食中毒が発生する心配はないので安心してください。

【参考：農林水産省「健康に悪影響を与える可能性のある魚介類中に含まれる物質」貝毒情報】↓
http://www.maff.go.jp/j/syouan/tikusui/gyokai/g_kenko/busitu/index.html

※ 二枚貝の可食部（貝殻を除いた軟体部）の貝毒の規制値

- ・麻痺性貝毒で4マウスユニット/g 以下
 - ・下痢性貝毒で0.16mg オカダ酸当量/kg以下
- 1マウスユニットとは、次のように定められています。

麻痺性貝毒：体重20グラムのマウスが15分で死亡する毒力

☆「消費者の部屋」一〇メモ

【「明治150年」～農林水産業と食文化の歩み～】 最終回「農業の変遷」「来場者の声」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。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について、来場者の皆様へ情報発信を行いました。最終回は、「農業の変遷」、「来場者の声」について、ご紹介いたします。

◆「農業の変遷」～重労働からの解放～

明治期の水田で使用されていた、振り馬鍬※¹や、千歯こき※²等当時の農機具の展示やパネル説明を行いました。

人・畜力での重労働であった農作業が徐々に機械化されていき、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こと等、農業の発達の歴史を紹介しました。

※1 振り馬鍬(ふりまぐわ)・・・牛・馬などの家畜の力を使い「土の破碎、ならし(代掻き)」を行う農具。

※2 千歯こき・・・稲の脱穀用農具。鉄製の歯が多くなれば、その間に稲の穂を入れてひくと、穀粒が落ちるようになっている。



農業の変遷をパネルで紹介

◆「来場者の声」～カレンダー・ペーパークラフトの配布も好評～

10日間の展示で、1200人以上の来場がありました。来場者の方々からは、

- ・「昔の農業は、重労働で苦勞があったことが理解できた。」
- ・「漁業の網と缶詰の展示が良かった。歴史が良く理解できた。」
- ・「食文化は、次の世代に確実に伝える必要があると感じた。」
- ・「パネルデータは、ゆっくり読みたいと思った。ウェブサイトや白書に整理されてはどうか。」
- ・「農機具や学校給食のレプリカを見て、懐かしくて涙が浮かんできました。」
- ・「明治以降の食文化の変遷が良く理解できた。また、教科書でしか見たことのない農機具を見ることが出来て良かった。」
- ・「小学生に稲作、農機具の見学や話を聞かせてあげればとても勉強になる。平日なので連れて来られないのが残念。」

等の声をいただきました。このように多くの方に農林水産業の変遷や食文化の歩みについて関心を持っていただくことが出来ました。



食材のペーパークラフト



記念カレンダー

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7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>