

- ◆ 「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、多くの方々にご来場いただいております。

☆ 展示の御紹介

●平成30年7月の開催状況（以下の2件になります。）

期 間	展 示 名	入場者数
7月2日～7月20日	【常設】本の森に出かけよう～森のめぐみと白書の知識～	368人
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！～	

◆ テーマ【常設展示】本の森に出かけよう～森のめぐみと白書の知識～◆

- ご存じない方もおられると思いますが、農林水産省の中には、「林野図書資料館」という図書館があり、林野行政・施策に関連する幅広い資料を保存し、一般の方などに広くご利用いただいています。
- 今回は、この林野図書資料館の主催により、
 - ① 古来、日本人が得てきた、キノコなどの「森からのめぐみ」について、
 - ② 林野庁が毎年作成している「森林・林業白書」について、
 - ③ 国立国会図書館70周年の記念展示について、
 お山ん画の「リン子」ちゃんたちが解説するとともに、関連図書を展示しました。



↑お山ん画の主人公のリン子ちゃんが来場者を迎えてくれます。



↑平成29年度の「森林・林業白書」の構成とポイントが紹介されました。



↑「人to木」と題し、大工さんや木地師さんなどの仕事が紹介されました。



「森のめぐみ」については、「炭」、「漆」、「きのこ」が展示されました。炭については、備長炭、菊炭の実物も展示され、来場者の方はその手触りや、叩いた音を実感しておられました。

※「お山ん画」については、以下のURLを確認願います。（「林野庁」、「お山ん画」で検索可）

<http://www.osanpozakki.sakura.ne.jp/oyamanga/oyamanga.html>

◆ テーマ【特別展示】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2位は、なんと家庭なのだそうです。
- 今回の展示は、家庭で食中毒を出さないように、食品事業者のノウハウを学んでいただくとの観点から企画されました。
- 具体的には、
 - ① 食事を作る前の正しい手の洗い方、
 - ② 材料買出のための食品表示の見方、
 - ③ 冷蔵庫の衛生管理、などの詳しい情報が分かりやすく展示されました。
- 「正しい手の洗い方」については、事前に付けた手の汚れが落ちているかどうかを確認する実験が好評でした。
- 夏休みが始まったことから、小中学生の来場者も多く見られ、興味深く顕微鏡で病原菌を覗いていました。



☆ 「消費者の部屋」特別展示の御紹介（8月の予告）

8月は以下の4件の特別展示を開催する予定です。

◆ テーマ 「ガムの楽しさと噛むことの大切さを考える！」～チューイングガムでリラックス！～◆

チューイングガムの原料や製品を展示し、その製造過程などを紹介します。

平成30年7月30日（月）～8月3日（金）10:00～17:00

◆ テーマ 「カレーのヒ・ミ・ツ」～カレーで健康な体づくりを！～◆

カレーについて、歴史、文化、健康などの視点から、その人気の秘密に迫ります。

平成30年8月6日（月）～8月10日（金）10:00～17:00

◆ テーマ 「明治から学ぶ持続可能な食料政策」～日本を強くした「栄養改善」と「食品産業」～◆

明治期の食と栄養事情、大きく成長した食品産業などについて紹介します。

平成30年8月20日（月）～8月24日（金）10:00～17:00

◆ テーマ 「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～◆

9月1日の「防災の日」にちなみ、家庭用備蓄の重要性について、考えていただきます。

平成30年8月27日（月）～8月31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。

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7月の来訪者は以下の通りです。

■ 平成30年7月の訪問	来訪者数
茨城県立並木中等教育学校（中2年）	31名
合 計 1校	31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、岐阜県岐阜市立島中学校の生徒達。



「消費者の部屋」展示室において、記念撮影をする、神奈川県川崎市立中原小学校の生徒達。



「消費者の部屋」事務室において、説明を受ける、
滋賀県大津市立真野中学校の生徒達。



農林水産省正面前において、記念撮影をする、
岐阜県多治見市立陶都中学校の生徒達。



記者会見室において、説明を受ける、
和歌山県和歌山市立西浜中学校の生徒達。



農林水産省図書館において、取扱書類の説明を受ける、
岐阜県関市立武芸川中学校の生徒達。

訪問された生徒さんの感想（抜粋）

☆昭和の昔から今日までの官報が毎日記録されて、きれいに保管されているのがとてもすごいと思いました。また、昭和の初めは印刷ではなく、筆で一枚一枚丁寧に書かれていたことが印象に残りました。（中学3年男子）

☆明治150年の展示を見て、手書きの時代から、法律の変化に応じて、農林水産業に関わってきたたくさんの方の想いがつながって、今の私たちの食の安全が守られてきたということがよくわかりました。（中学3年男子）

☆普段は見ることができない農林水産省内のいろんな部屋を見ることができて、学校生活では味わえないような引き締まった空気感など、目新しいことばかりで楽しかったです。また、様々な白書や憲法の本など、農林水産省内の図書館だからこそ見ることができる本を読めたのが楽しく、勉強になりました。（中学3年男子）

☆展示の説明では、7月7日が乾しいたけとそうめんの日ということを知りました。そうめんの太さによって種類が変わることや、乾しいたけのエキスのおいしさなど、知らなかったことをたくさん勉強できて、印象に残りました。（中学3年男子）

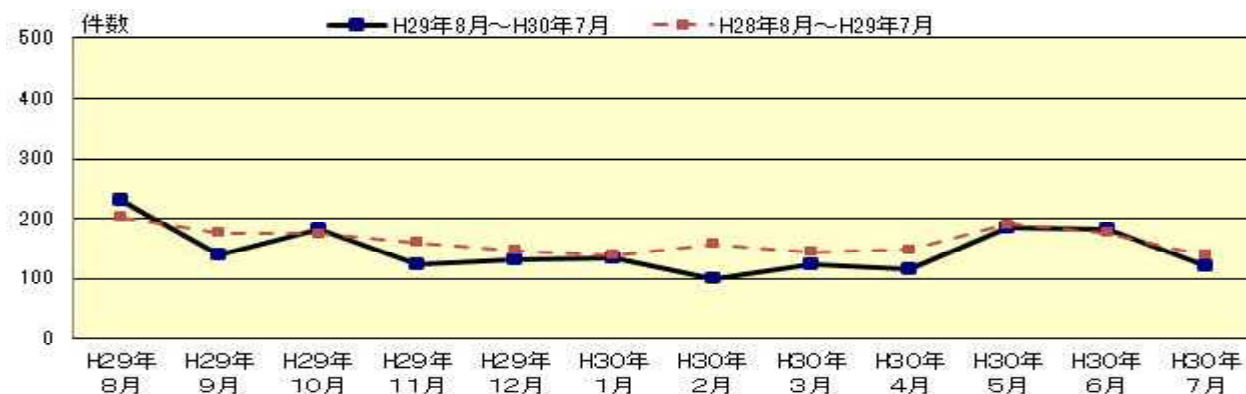
～ 修学旅行や社会科見学などの訪問をお待ちしています ～

☆ 平成30年7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7月の相談件数は、119件（前年同期138件）でした。
このうち、問合せは111件、要望・意見は4件、苦情は2件、情報提供は2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。7月の子ども相談件数は、前月より37件減少し、14件でした。

図2 子ども相談件数の推移

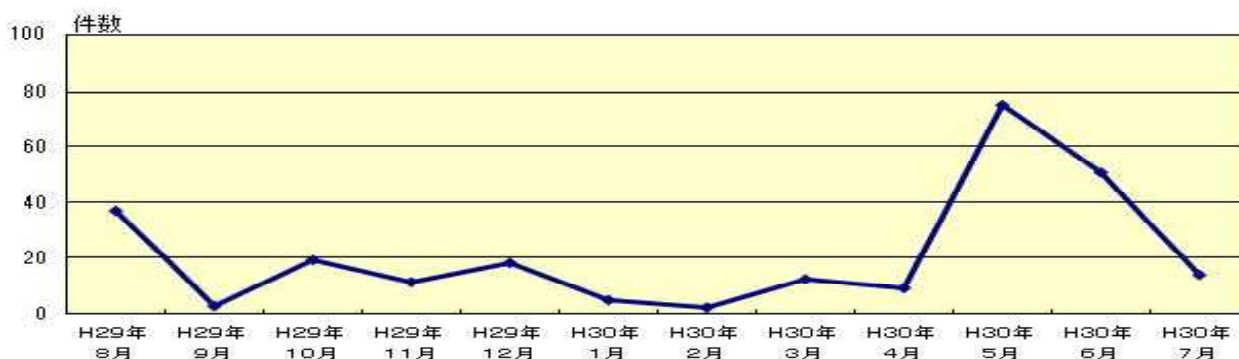
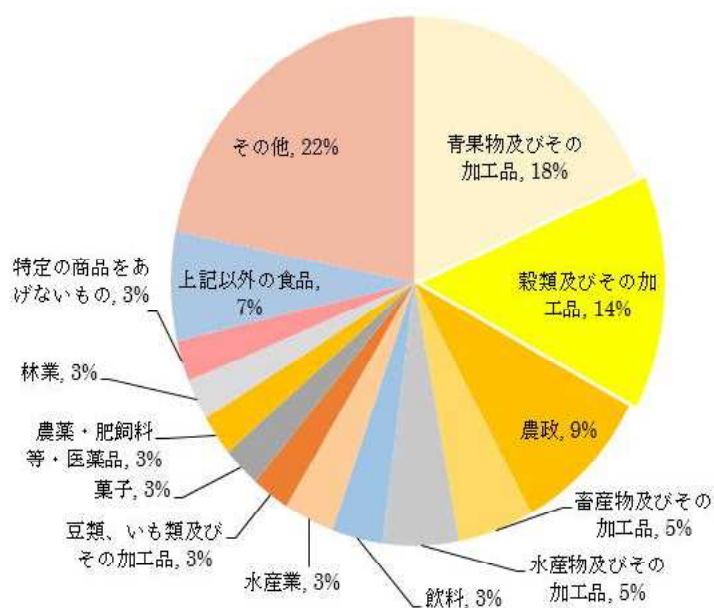


表1 品目別相談件数

青果物及びその加工品	22
穀類及びその加工品	17
農政	11
畜産物及びその加工品	6
水産物及びその加工品	6
飲料	4
水産業	4
豆類、いも類及びその加工品	3
菓子	3
農薬・肥飼料等・医薬品	3
林業	3
特定の商品をおげないもの	3
上記以外の食品	8
その他	26
合計	119

図3 品目別相談比率

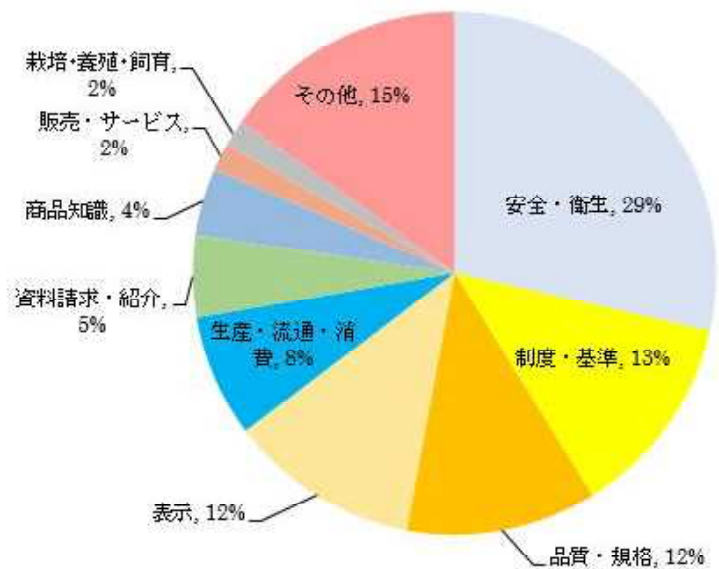


〔内容別相談件数〕

表 2 内容別相談件数

安全・衛生	34
制度・基準	15
品質・規格	14
表示	14
生産・流通・消費	9
資料請求・照会	6
商品知識	5
販売・サービス	2
栽培・養殖・飼育	2
その他	18
合計	119

図 4 内容別相談比率

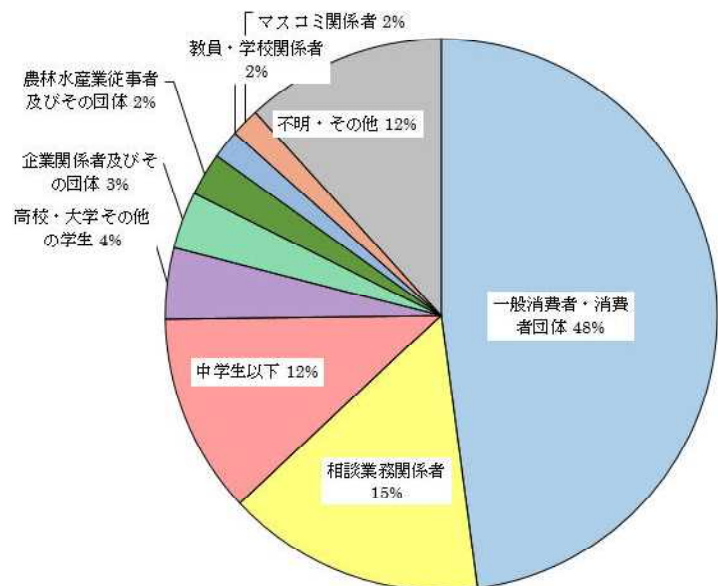


〔相談者別件数〕

表 3 相談者別相談件数

一般消費者・消費者団体	57
相談業務関係者	18
中学生以下	14
高校・大学その他の学生	5
企業関係者及びその団体	4
農林水産業従事者及びその団体	3
教員・学校関係者	2
マスコミ関係者	2
不明・その他	14
合計	119

図 5 相談者別相談比率



◆ 主な要望・意見

- * 西日本豪雨災害では広範囲の地域で農水産業に多大な被害が出ている。農林水産省にも手厚いサポートをお願いしたい。
- * 食品衛生月間の展示を見学したが、食中毒の発生や予防する方法がわかりやすく展示されており、とても勉強になった。是非、冬にもこのような展示を実施して欲しい。

☆ 相談事例（7月分）

Q:海苔1枚の基本サイズや単位について教えてください。また、海苔の保存方法についても教えてください。

A:【海苔の基本サイズと単位について】

海苔1枚のサイズは、原則、タテ21cm×ヨコ19cmです。この1枚のサイズを「全型」といい、昭和40年代にこのサイズへ全国統一されました。それ以前は、大判や小判など、各産地で海苔のサイズはまちまちだったようです。

この全型の大きさを元に、用途にあわせて、様々な形にカットされています。最近では“おにぎり用”“手巻き用”“おかず用”などのサイズも登場しています。

なお、海苔の単位は、「帖」で表します。1帖は全型の海苔10枚になります。

【海苔の保存方法】

海苔は湿気やすいので、早めに食べるようにしましょう。湿気ると風味が落ちてしまうので、密封して保存する必要があります。日常使う場合と長期保存する場合の保存方法は下記のとおりです。

●日常使う場合

フタの開閉が容易な密封容器に、海苔商品に同封されていた乾燥剤と一緒に保存します。予め、使い易い大きさに切って入れておくと便利です。環境により多少の変動はありますが、卓上に置いても約1ヶ月はおいしく食べることが可能です。

但し、海苔を容器から取り出したらすぐにフタを閉め、風味が落ちないうちに、なるべく早く食べましょう。

なお、乾燥剤は吸湿して膨らんできたら、取り替えのサインとなります。

●長期保存する場合

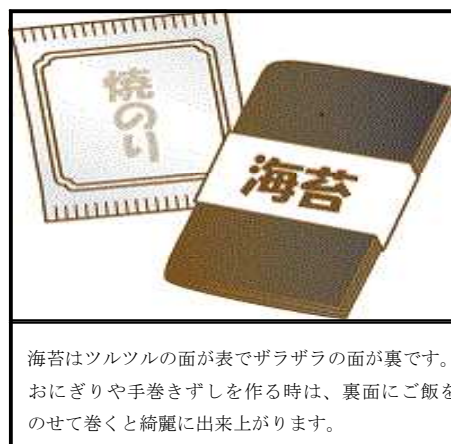
大量の場合は、冷凍庫で密封タイプのジッパー付きの袋などに入れておけば、約1年間保存が可能です。食べる時はすぐに開封しないで、常温になるまで待ち、必要な分だけを手早く取り出して、再び封をするように注意しましょう。

なお、1帖ほどの海苔ならば、密封タイプのジッパー付き袋に入れて、冷蔵庫での保存がお勧めです。冷凍庫のように長期保存はできませんが、約2～3ヶ月は保存が可能です。封を開ける時の注意は冷凍庫の保存と同じです。

海苔は「海の野菜」ともいわれるように、ビタミン、ミネラル、食物繊維、鉄分、カルシウムなど様々な栄養素を多く含む食品です。

しかも低カロリーなので、ダイエットにも強い味方になります。

忙しいときや食欲のないときでも手軽に食べることができる海苔。バランスのよい食生活を送るために取り入れてみてはいかがでしょうか。



【参考文献：海苔 JAPAN 海苔で健康推進委員会HP
「海苔の基礎講座」】 ↓

<http://www.nori-japan.com/kisokouza/kiso-index.html>

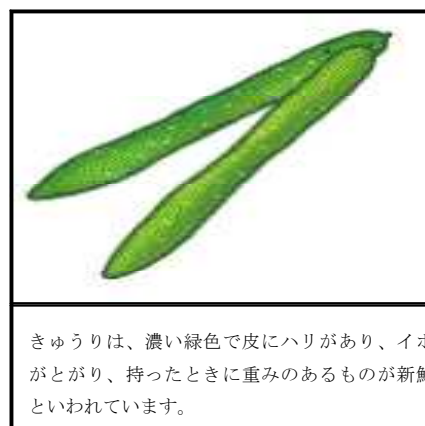
☆ 相談事例（7月分）

Q:夏秋きゅうりはいつ収穫されたきゅうりなのでしょうか。また、都道府県で収穫量が多いところはどこでしょうか。

A：きゅうりは、収穫時期の違いにより、大きく「冬春きゅうり（前年12月～6月）」と「夏秋きゅうり（7月～11月）」に区分されます。

日本のきゅうりは大別すると「白いぼ系」と「黒いぼ系」があり、現在は生食で病気に強い「白いぼ系」が市場の9割以上を占めています。

なお、きゅうりの表面の白い粉のようなものは「ブルーム」と呼ばれ、水分の蒸発を防ぐ役割がありますが、農薬と間違われやすいことから、最近はブルームのないものが主流となっています。



きゅうりは、濃い緑色で皮にハリがあり、イボがとがり、持ったときに重みのあるものが新鮮といわれています。

きゅうりは約95%が水分で、身体を冷やす作用があります。表皮には体内で発生する活性酸素の除去など、強い抗酸化作用があるβ-カロテンが含まれています。また、ナトリウムの排泄を促す働きがあるカリウムも多く含まれ、体内の水分量を調節し、むくみ解消や高血圧の予防にもなるそうです。

平成29年度産の夏秋きゅうりの収穫量は、当省HP「平成29年産指定野菜（春野菜、夏秋野菜等）の作付面積、収穫量及び出荷量」によると、全国で25万4,800トンあります。収穫量の多い都道府県は、1位：福島県 3万2,000トン、2位：群馬県1万9,900トン、3位：北海道1万4,800トンの順となっています。

きゅうりの旬は夏（6月～9月）で、今が一番美味しい時期です。サラダから漬物、炒め物までときゅうりの調理方法はバラエティに富んでいますので、猛暑が続く今夏は熱中症予防対策のためにも積極的に食べてみませんか。

【参考：当省HP「平成29年産指定野菜（春野菜、夏秋野菜等）の作付面積、収穫量及び出荷量」】↓
http://www.maff.go.jp/j/tokei/kouhyou/sakumotu/sakkyou_yasai/attach/pdf/index-25.pdf

【参考文献：「そだててあそぼう11 キュウリの絵本」 社団法人 農山漁村文化協会発行】

☆地方の「消費者の部屋」だより

近畿農政局 消費者の部屋

近畿農政局は、京都市営地下鉄丸太町駅から徒歩約15分、京都御所の西方、京都府庁の西隣にあります。

【消費者の部屋】

近畿農政局では、庁舎1階玄関横に「消費者の部屋」を設置し、年間計画に基づきテーマごとの特別展示や、タイムリーな内容のスポット展示等を行っています。

また、できるだけ多くの方に見ていただくため、京都市内の区役所や宇治市役所、利用可能な外部施設や近畿中国森林管理局（大阪市）等でも展示スペースをお借りして、様々な情報を発信しています。



【局内における特別展示】



【局外における展示】

【「夏休み親子見学デー」を開催！】

毎年7月には、夏休みを迎えた小学生とその保護者を対象に、「夏休み親子見学デー」を開催しています。

平成30年度は、近畿農政局の各課室や関係機関等の協力により多くのコーナーを設置したほか、食品企業や農機具メーカー等による体験講座や、検疫探知犬によるデモンストレーションなども行われ、食料や農林業の役割などについて楽しく学んでいただきました。2日間で約400名の方にご来場いただき、子どもたちからは「知らなかったことが学べて良かった」、「普段あまりできないいろいろなことが体験できて楽しかった」、また保護者からは「親子で楽しめた」などの感想をいただきました。



【乳牛模型による乳搾り体験】



【かつお節削り体験】

近畿農政局 消費・安全部 消費生活課
〒602-8054 京都市上京区西洞院通下長者町下る丁子風呂町
TEL: 075-451-9161 FAX: 075-417-2149

☆「消費者の部屋」一口メモ

【「消費者の部屋」にてインターンシップ生を受け入れました！！】

「消費者の部屋」では、7月13日（金）、インターンシップ※¹生の受け入れを行いました。そこで今回は、「消費者の部屋」の業務内容の説明や体験実習の様子について、ご紹介いたします。

※¹ インターンシップ・・・農林水産省では、大学等の学生に就業体験をしていただくことにより、学生の学習意欲を喚起し、高い職業意識を育成するとともに、農林水産業、農山漁村及び農林水産行政に対する理解を深めてもらうことを目的とする就業体験実習（インターンシップ）を実施しています。

◆展示の説明～本の森に出かけよう～森のめぐみと白書の知識～

展示室では、林野庁担当職員より、主催の展示、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「森林・林業白書」についての内容説明や、林野図書資料館で閲覧可能な図書についての紹介を丁寧にしていただきました。



展示室で林野庁職員と記念撮影



熱心に展示の説明を受けている様子

◆「消費者の部屋」事務室での様子

事務室では、消費者の部屋での業務内容の説明をしたのち、実際に「消費者の部屋通信8月号」原稿作成の手伝いや、一般消費者が閲覧する資料の整理の体験をしていただきました。



「消費者の部屋通信」の原稿を作成している様子



閲覧資料を職員と整理している様子

◆最後に感想

体験を終えて、次のような感想を述べていました。

- ・農林水産省の仕事を知る貴重な経験が出来ました。
- ・「特別展示」や「学校訪問」の業務内容の説明を聞いて、消費者とこんなに密接している部署があることに、驚きました。

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。



東京メトロ「霞ヶ関」駅下車。A5、B3a出口すぐ。

平成30年8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>