



消費者の部屋通信

(平成30年9月号)

目次	☆ 展示の御紹介	1
	☆ 子ども霞ヶ関見学デーの様子	4
	☆ 学校関係の訪問状況	6
	☆ 8月の消費者相談状況(速報)	8
	☆ 相談事例(8月分)	10
	☆ 地方の消費者の部屋だより	11



＜特別展示＞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！！噛むことの大切さ考えよう～
(7月30日～8月3日開催)



＜特別展示＞カレーのヒ・ミ・ツ
～カレーで健康な体づくりを～
(8月6日～8月10日開催)



＜特別展示＞『明治150年』特別展示
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」～
(8月20日～8月24日開催)



＜特別展示＞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～
(8月27日～8月31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、多くの方々にご来場いただいております。

☆ 展示の御紹介

●平成30年8月の開催状況（以下の5件になります。）

期 間	展 示 名	入場者数
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！	4,553人
8月6日～8月10日	【特別】カレーのヒ・ミ・ツ	2,519人
8月13日～8月17日	【常設】本の森に出かけよう	
8月20日～8月24日	【特別】明治から学ぶ持続可能な食料政策	894人
8月27日～8月31日	【特別】考えていますか、災害時の食料のこと	914人

●平成30年9月～10月の展示予定（以下の7件になります。）

期 間	展 示 名
9月3日～9月7日	【特別】お米でみんなを元気に！
9月25日～9月28日	【特別】バイオテクノロジーで新しい花をつくる！
10月1日～10月5日	【特別】ココロに美味しい、冷凍食品
10月9日～10月12日	【特別】統計で見る「農林水産業の姿」
10月15日～10月19日	【特別】森からの恵み
10月22日～10月26日	【特別】もっと魚のある生活を
10月29日～11月2日	【特別】さつまいも・ジャガイモの週

◆テーマ 本の森に出かけよう～山の仕事と白書の知識～◆

先月に引き続き、「お山ん画」の登場です。今回は、「山の仕事」と題した新作が披露され、お馴染みのリン子ちゃんが、地拵え（じごしらえ）、植付け、下刈り、除伐、枝打ち、間伐、主伐、搬出といった林業に関する一連の作業を、わかりやすく紹介してくれました。

また、29年度の森林・林業白書について、各章のポイントが分かりやすく解説されたパネルも展示されていました。



森林・林業白書のパネル



植付から伐採・搬出に至る、一連の作業が分かりやすく紹介されました。

◆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！！**

噛むことの大切さを考えよう～◆

チューインガムは、「噛む力を増強させる」等の様々な効用を有しています。それらの効用を紹介するとともに、製造工程の紹介、ポイ捨て防止とマナーのPRを行いました。

また、親子で体験する「手作りチューインガム教室」も実施され、夏休み中の子ども達で賑わいました。「こども霞ヶ関見学デー」の週に開催されたこともあり、来場者数は本年最高の4,553人を記録しました。

展示期間中、会場は「甘い香り」で満たされていました。この香りは紙面ではお伝えできませんので、来年は是非ご来場願います。



全国から、171種類のチューインガムが集合しました。



「手作りチューインガム教室」の一コマです。

◆テーマ **カレーのヒ・ミ・ツ～カレーで健康な体づくりを！～◆**

国民食、学校給食の王様と言われる「カレー」には不思議な魅力がいっぱいです。

今回は、全国各地で製造されている様々なカレー製品はもちろんのこと、コリアンダーやジンジャー等のカレーの原料となる各種スパイス類、カレーの各種効用（「冷え性」にも良いと言われているようです。）についての説明パネル等が展示されました。

また、各種スパイスを自分の好みで調合する「ガラムマサラ作り体験」、スパイスの香りを体験する「スパイス香り体験コーナー」も好評でした。



カレー製品の一例です。レトルトカレーだけでも、沢山の種類があります。



「ガラムマサラ作り体験」の一コマです。
美味しく出来たでしょうか。

「ガラムマサラ作り体験」のコーナーです。
コリアンダーをはじめ、様々な香辛料のオリジナルブレンドが出来ました。



◆テーマ **「明治150年特別展示」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」**～◆

政府が一体となって推進している「明治150年関連施策」の一環として開催されました。

明治時代における食料政策に関し、①栄養改善の取組、②脚気との戦い、③明治時代の持続可能な開発目標、④食文化の発展に着目して実施されました。

明治期においては、官民が一体となって殖産興業等に取り組み、食生活に関してもビタミンの発見や脚気の原因究明等により大きな進歩を遂げました。また、食品工業の進歩の証としての缶詰等の各種加工品の展示も、来場者の関心が高かったです。



「栄養改善の取組」といった、テーマ毎に分類された展示は分かりやすいと好評でした。



「食生活の西洋化」も、国民の健康向上に大きく寄与しました。

◆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日は、「防災の日」です。大規模災害発生時には、食料が入手出来なくなる可能性があり、最低でも3日分、出来れば1週間分の備蓄を行うことが重要です。

家庭用備蓄の例として、定番の缶詰はもちろんのこと、アルファ米・パックご飯、長期保存が可能な豆腐、赤ちゃん用ミルクも展示されました。

いつでも熱々のカレーが食べられるレスキューセットの試食も好評でした。

また、醤油や塩をかけた無菌充填豆腐の試食を行い、「普通の豆腐と味は一緒に美味しい」、「非常時に小さな子どもに食べさせるのに便利で良い」と好評を得ていました。



災害に備えた「家庭用備蓄」のサンプルの展示です。



いつでも熱々のカレーが食べられます。
試食も行われ、好評でした。

☆子ども霞ヶ関見学デーの様子

農林水産省では、8月1日・2日に「子ども霞ヶ関見学デー」を開催し、たくさんの親子の方々に来訪いただきました。

「消費者の部屋」事務室では、子ども相談コーナー、絵本の閲覧コーナー、「食の博士」クイズコーナー、バケツ稲と農業環境に関する自然の生き物の展示コーナーを設けました。

「食の博士」クイズは果敢に2日間で約300人が果敢に挑戦し、多くの子供たちが全問正解者に贈呈した「食の博士」認定証を手に誇らしげに微笑んでいました。

また、ペットボトルで育てた「古代米」と「うるち米」の稲や、消費者の部屋で飼育した「カブトエビ」と「ホウネンエビ」を希望者に差し上げます、としたところ、大人気で早い時間に無くなりました。

見学の様子



消費者の部屋相談室内は、たくさんの親子でにぎわいました。



絵本の閲覧コーナーで、熱心にページをめくる子供も見受けられました。



古代米（黒米）



コシヒカリ



カブトエビ



ホウネンエビ

バケツ稲や田んぼのエビ「カブトエビ」「ホウネンエビ」の観察コーナーを設置しました。

エビ状の生き物「ホウネンエビ」が 大量に水田に発生する年は、豊作の年になると言われています。オタマジャクシ状の生き物「カブトエビ」は昔から「田の草取り虫」と呼ばれ、雑草防除に効果があるとされています。

バケツ稲のうるち米品種は「コシヒカリ」古代米品種は「黒米」です。

持ち帰ったら、ひと周り大きなバケツに植替えた方がおすすめです。また、土が乾いたら水道水を一晩くみ置きしたものをあげると良いです。



親子でチャレンジ「食の博士」クイズのパネル展示の様子。



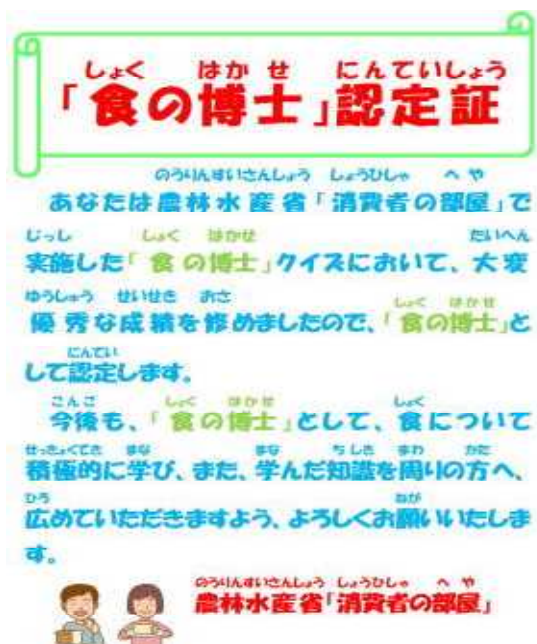
「食の博士」クイズを、消費者の部屋のアドバイザーが子供に読み聞かせながら一緒にチャレンジしている様子。



子ども相談コーナーで、相談をしている子供達の様子。2日間で約70件の子ども相談を受付ました。



子ども相談コーナーで、来場者アンケートにご協力いただいている様子。



(左)「食の博士」クイズを全問正解された方に進呈した「食の博士」認定証。

(上) アンケートにご協力いただいた方に進呈した写真付き記念カレンダー（カレンダーは裏面に印刷）。

☆ 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。

省内見学では、展示室や記者会見室、農林水産省図書館（林野庁図書館）をご案内しています。（状況に応じて変更はございます。）

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8月の来訪者は以下の通りです。

■ 平成30年8月の訪問	来訪者数
大阪府 関西大学高等部 (高2年)	3名
鹿児島県 加治木高等学校 (高2・3年)	9名
埼玉県 淑徳与野中学校 (中2年)	11名
東京都 高島高等学校 (高2年)	21名
合 計 4校	44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。）
- ・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、記念撮影をする、大阪府関西大学高等部の生徒達。



「消費者の部屋」事務室において、説明を受ける、大阪府関西大学高等部の生徒達。



「消費者の部屋」展示室において、説明を受ける、鹿児島県加治木高等学校の生徒達。



「消費者の部屋」事務室において、記念撮影をする、東京都高島高等学校の生徒達。



「記者会見室」において、説明を受ける、埼玉県淑徳与野中学校の生徒達。



「農林水産省図書館」において、取扱書類の説明を受ける、埼玉県淑徳与野中学校の生徒達。

訪問された生徒さんの感想（抜粋）

☆訪問を通じて、農林水産省を含め国家公務員の仕事の重大さや、責任の重さ、そこから生じるやりがいを知る事ができた事は、とても良い経験でした。（中学2年女子）

☆カレーの特別展示では、カレーが現在に普及するまでの歴史や、香辛料やレトルトカレー等について丁寧な説明を聞かせてもらえて、楽しい時間を過ごす事が出来ました。（中学2年女子）

☆省内見学では、記者会見室で記念撮影が出来た事が嬉しかったです。また、図書館の見学では、興味深い専門書籍の説明や、職員しか入れない地下まで見学させていただき、とても貴重な時間でした。（中学2年女子）

☆図書館の見学では、蔵書の量にとっても驚きました。この刺激が、向学の意欲をわかせてくれました。（高校3年男子）

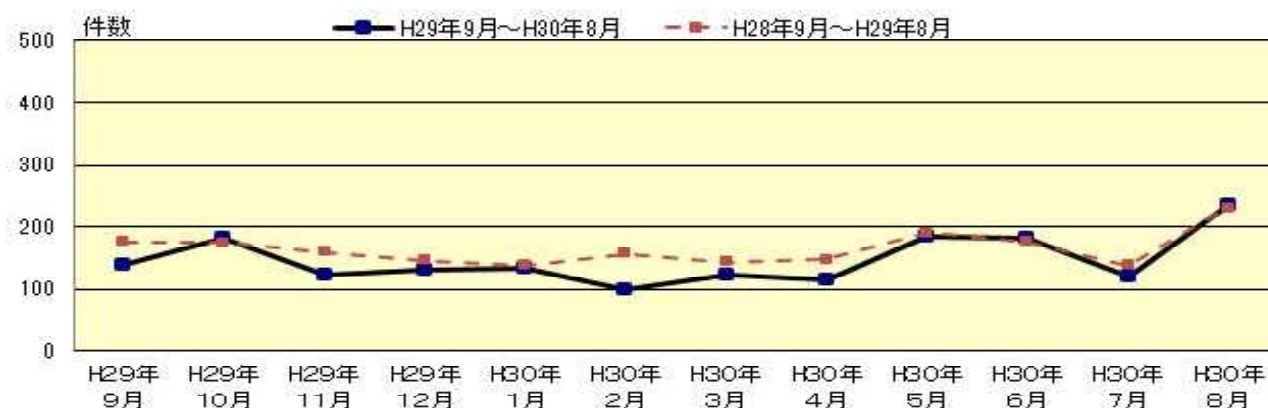
～ 修学旅行や社会科見学などの訪問をお待ちしています ～

☆ 平成30年8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8月の相談件数は、236件（前年同期230件）でした。
このうち、問合せは214件、要望・意見は15件、苦情は5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。8月の子ども相談件数は、前月より74件増加し、88件となりました。

図2 子ども相談件数の推移

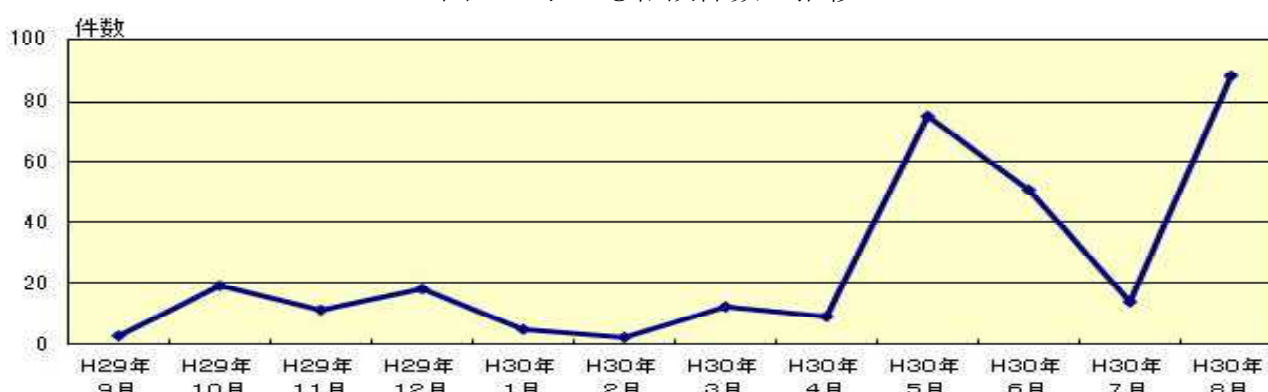
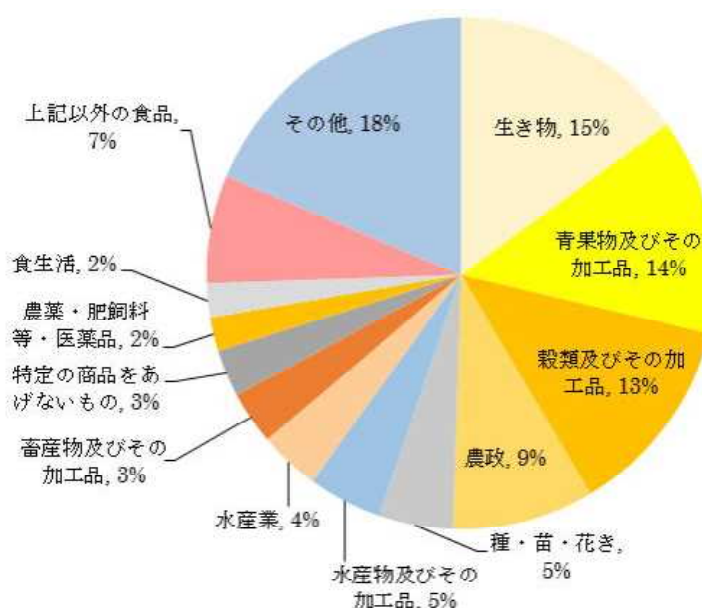


表1 品目別相談件数

生き物	35
青果物及びその加工品	32
穀物及びその加工品	30
農政	21
種・苗・花き	11
水産物及びその加工品	11
水産業	9
畜産物及びその加工品	8
特定の商品をおげないもの	7
農薬・肥料等・医薬品	5
食生活	5
上記以外の食品	16
その他	46
合計	236

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

栽培・養殖・飼育	51
生産・流通・消費	28
安全・衛生	26
制度・基準	15
表示	15
資料請求・紹介	14
商品知識	9
品質・規格	8
価格	5
販売・サービス	5
その他	60
合計	236

図4 内容別相談比率

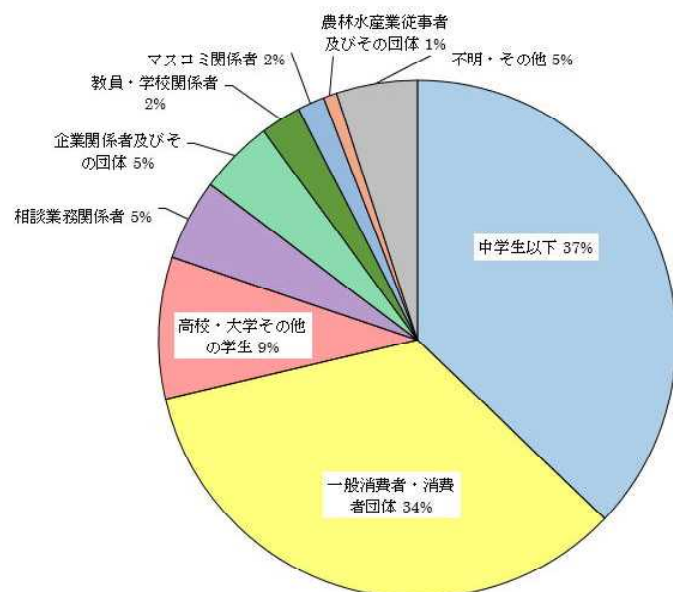


〔相談者別件数〕

表3 相談者別相談件数

中学生以下	88
一般消費者・消費者団体	81
高校・大学生その他の学生	21
相談業務関係者	12
企業関係者及びその団体	11
教員・学校関係者	6
マスコミ関係者	4
農林水産業従事者及びその団体	1
不明・その他	12
合計	236

図5 相談者別相談比率



☆ 相談事例（8月分）

Q：平成29年にお米が多く収穫された都道府県別ベスト3を教えてください。また、米の1人当たりの消費量はどのようになっているのですか。

A：【米の収穫量について】

平成29年産の米の収穫量は全国で782万4,000tありました。都道府県別でみると収穫量のベスト3は、

1位：新潟県 61万1,700t

2位：北海道 58万1,800t

3位：秋田県 49万8,800t

の順となっています。

【米の消費動向と消費拡大に向けての取り組み】

現在、米の1人当たりの年間消費量は、昭和37年度をピークに減少傾向となっています。具体的には、昭和37年度は118kgの米を消費していましたが、平成28年度は、その半分程度の54kgにまで減少しています。また、米の全国ベースでの需要量も毎年約8万tの減少傾向となっています。

このような状況において、国では米の消費拡大に向けて、米飯学校給食の推進や健康面からのごはん食の効用の発信などを実施しています。また、主食用米の消費の約3割を占める中食・外食等は、業態やメニューにより求める品質や価格が様々となっています。そこで、複数年契約・事前契約などの安定取引の拡大に向けて、米産地と中食・外食事業者とのマッチングなどを推進しています。

【米の一口メモ】

米の主な成分は炭水化物です。炭水化物は、エネルギーになるものなので、成長期にはとても大切や栄養素です。しかも、米には血や筋肉など、身体形成に必要なたんぱく質や体の調子を整えるビタミン、ミネラルも含まれ、大変栄養バランスのよい食べ物です。また、ご飯は小麦などの粉からできているパンや麺類と違って、粒のまま摂取するため、パンや麺類よりもゆっくりと体に消化・吸収されていきます。そのため「おなか为空きにくく、腹持ちがよい」「体に脂肪を貯めるホルモンの分泌がおだやかになる」などの効用があり、ご飯は太りにくく健康によい食べ物といわれています。

まもなく実りの秋がやってきます。是非、新米を味わいながら、改めて米・ごはんの良さを感じてみませんか。

【参考】

米の収穫量や消費動向及び消費拡大に向けての取り組みの詳細は下記をご覧ください。

*当省HP「平成29年産水陸稲の収穫量」↓

http://www.maff.go.jp/j/tokei/kouhyou/sakumotu/sakkyou_kome/index.html#r

*当省HP「米をめぐる参考資料について」↓

http://www.maff.go.jp/j/seisan/kikaku/kome_siryou.html

*参考文献：「お米・ごはんBOOK」公益社団法人米穀安定供給確保支援機構発行



米 100g に含まれる栄養成分（エネルギー 358kcal）は炭水化物 77.6g、水分 14.9g、たんぱく質 6.1g、脂質 0.9g、ミネラル・ビタミンなど 0.4g となります。

☆ 相談事例（8月分）

Q：マグロの資源回復のために、我が国が漁獲制限以外でやっている対策があれば教えてください。

A：【マグロの資源回復の対策～養殖について～】

現在、我が国では各地でクロマグロの養殖が行われており、平成29年の養殖生産量は約1万6千トンです。「養殖」というと、つくり育てる漁業で、天然資源に影響を与えないような印象を受けますが、クロマグロの養殖では、実は海で捕まえた天然クロマグロの稚魚（これを天然種苗といいます）をいけすの中で育てて出荷しているのです。

約10年前から、クロマグロの養殖が増加したため、天然クロマグロの稚魚がたくさん獲られて、クロマグロの天然資源が少なくなるかもしれないということが問題となりました。そこで、農林水産省は、「平成24年、養殖で使う天然クロマグロの稚魚の数を増やさないように」という指示を出しました。

天然の稚魚を使わないで養殖の生産量を増やしていくためには、人工の稚魚（これを人工種苗といいます）を使わなければなりません。人工の稚魚をつくるには、親となるクロマグロを海から捕まえてきて卵を産ませ、稚魚まで育てる必要があります。ただし、それではまだ天然資源に影響を与えてしまいます。天然の資源に影響を与えないようにするためには、人工の稚魚を親まで育てて卵を産ませ、それを育てて人工の稚魚にし、養殖を行う必要があります（これを完全養殖といいます）。近年、クロマグロの完全養殖が可能になりました。それには高い技術が必要で、日本以外では成功していません。

【マグロの養殖の今後の課題】

マグロは完全養殖することはできるようになりましたが、生まれたマグロの稚魚の大半は、小さいうちに死んでしまいます。その原因の一つとして、養殖に用いられている餌には、小さいマグロが大きくなるために必要な成分がバランスよく含まれていないことが考えられます。水産庁では、平成28年度から小さいマグロの成長に適応した餌を開発する研究を進めています。

こうした餌を開発するためには、マグロが成長するに従って、どのような成分をより吸収しているか調べる必要があります。このためには、マグロに与えた餌とそれを食べたマグロの糞の成分を分析してもとの餌からどのような成分がなくなっているか（あるいは残っているか）を調べる必要があります。

しかしながら広い海の中で泳いでいるマグロの糞を採集することはできませんが、室内の水槽の中で小さいマグロを飼育して糞を回収し、その成分を細かく分析する技術ができました。マグロは餌に含まれるタンパク質を分解し、アミノ酸というさらに細かい物質にして吸収しています。アミノ酸には非常に多くの種類があり、どの種類のアミノ酸が吸収されているかを突き止めるのは非常に手間がかかるのですが、これもできるようになりました。現在、どのアミノ酸が必要かを具体的に確かめる研究が続いています。

この研究でマグロの成長に必要な成分がわかれば、マグロにあった餌をマグロに適切に与えることができ、よりたくさんのマグロを養殖できるようになることが期待されています。

【参考】

*当省HP 平成30年3月30日付けプレスリリース

平成29年における国内のクロマグロ養殖実績について（速報値）↓

<http://www.jfa.maff.go.jp/j/press/saibai/180330.html>

☆地方の「消費者の部屋」だより

北陸農政局 消費者の部屋

北陸農政局「消費者の部屋」は、金沢市内の中心部にある金沢広坂合同庁舎1階にあります。近くには、日本三名園に数えられる兼六園や、金沢城、21世紀美術館などの観光地があります。

【消費者の部屋】

北陸農政局では、関係部・室等の協力のもと、テーマ・期間を決めて、常設展示と特別展示を行っています。

常設展示では、地場野菜(方言で「じわもん」といいます。)の紹介や特別展示の追加情報などを中心に展示を行っています。

特別展示では、各部・室がそれぞれ創意工夫して、北陸の農林水産業の情報発信や資料の提供を行っています。



8月の特別展示の様子

【移動消費者の部屋】

平成30年度は、自治体等のイベントだけではなく、公民館や食品スーパーなどでも相談窓口を設置し、「移動消費者の部屋」を開設しています。

7月には、金沢市野町公民館において、出張講座「食品安全の基礎知識」の開催に併せて食中毒予防に関する展示を行いました。

また、講座と展示内容に合わせ、受講者には、洗い残しが白く光る「手洗いチェッカー」を使って、いつもの手の洗い方で洗い残しがないか、確認していただきました。



金沢市野町公民館(手洗いチェックの様子)

食品スーパーでの開設は、イオンもりの里店をはじめ数店で予定しており、実施の季節に合わせて、食中毒予防などの食品の安全に関する展示や、行事食など食に関する情報提供を行うとともに、消費者相談窓口を設けています。

また、イベントなどに比べ、展示スペースが限られているので、一目でわかるような簡潔な展示を心がけています。



移動消費者の部屋(イオンもりの里店)

北陸農政局 消費・安全部 消費生活課

〒920-8566 石川県金沢市広坂2-2-60

TEL:076-232-4227 FAX:076-261-9523

☆「消費者の部屋」一口メモ

【アルファ米と無菌充填豆腐のご紹介】

3ページでもご紹介しましたが、8月27日～31日に特別展示にて、「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～」を開催いたしました。

展示では、急な災害時に食事に困らないように、日頃より出来る家庭内での食品の備蓄のポイントをお勧めするとともに、長期保存が可能な食品を紹介しました。

その中から、「アルファ米」、「無菌充填豆腐」について、ご紹介します。



「アルファ米」のサンプル



「無菌充填豆腐」のサンプル

【アルファ米】

アルファ米とは、加水加熱により澱粉をアルファ化させたご飯を、アルファ化が維持されるよう急速に乾燥させたお米のことです。①保存期間が長く、常温保存が可能であること、②お湯だけでなく水でも作れるため、火がなくても簡単に調理できること、③特定原材料27品目不使用製品もあり、アレルギーに対応が来ていること、④エビピラフやおにぎり等いろいろな味がラインナップされていることが特徴です。

非常用保存食、レジャー用食品としても利用されています。

【無菌充填豆腐】

殺菌させた豆乳と凝固剤を無菌的に充填・包装を行い、加熱凝固させた豆腐です。

この無菌充填技術は、既にロングライフ牛乳（常温保存可能品）等でも使われています。

また、現時点では市販の商品は要冷蔵となっていますが、平成30年7月に厚生労働省の基準が改正され、制度上、国内において無菌充填豆腐の常温販売が可能となったため、消費者庁の表示に関する確認等が終わり次第、常温販売される見込みです。

ぜひ、家庭備蓄の食品の一つに検討してみてはいかがでしょうか。

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9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、小林、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>