

消費者の部屋通信

(平成28年9月号)

目次	☆ 特別展示の御紹介	1
	☆ 学校関係の訪問状況	2
	☆ 子ども相談	3
	☆ 相談事例(8月分)	4
	☆ 地方の「消費者の部屋」だより	5



＜特別展示＞

カレーのヒ・ミ・ツを探検！

～カレーで健康な体づくりを～

(8月1日～8月5日開催)

＜特別展示＞

8月は食品衛生月間！

～食中毒予防にかかわる特別展示～

(8月8日～8月12日開催)



＜特別展示＞

お米で日本を元気に！

～食べて！見て！知ろう お米・米粉の魅力～

(8月22日～8月26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。

☆ 特別展示の御紹介

●平成28年8月の開催状況

期 間	特別展示名	入場者数
8月1日～8月5日	カレーのヒ・ミ・ツを探検！ ～カレーで健康な体づくりを～	3,270人
8月8日～8月12日	8月は食品衛生月間！ ～食中毒予防にかかわる特別展示～	318人
8月22日～8月26日	お米で日本を元気に！ ～食べて！見て！知ろう お米・米粉の魅力～	1,369人

●平成28年9月の特別展示

期 間	特別展示名
8月29日～9月2日	考えよう、災害への備え ～いつもの食品でムリなく家庭備蓄～
9月5日～9月9日	－皆さんの応援に感謝！－ ～岩手県・宮城県・福島県 農業農村復旧復興展～
9月12日～9月16日	身近な国産材製品と木育のご紹介「木づかい」で環境貢献しよう
9月26日～9月30日	ココロに美味しい、冷凍食品

※特別展示の開催日以外の期間は、常設展示を開催します。

◆ テーマ『カレーのヒ・ミ・ツを探検！

～カレーで健康な体づくりを～』 ◆

カレー製品とカレー粉を構成するスパイスの展示やカレーの歴史、種類、健康への効果、製造工程等に関するパネルの展示をしました。さらに、子ども向けカレー粉づくり体験教室及び知識クイズも行いました。



多数のカレー製品及びスパイスの原料となる植物を展示。



「オリジナルガラムマサラ(ミックススパイス)」作り体験の様子。

◆ テーマ『8月は食品衛生月間！ ～食中毒予防にかかわる特別展示～』 ◆

食中毒の予防対策について、パネル展示によりわかりやすく解説するとともに、子ども向けキャラクター“食中毒防止隊タベルマン”を活用した啓発や手洗い指導を行いました。



食中毒防止隊タベルマン顔出しパネルに興味を持つ保育園児。



手洗い前と石鹸手洗い後のバイ菌の付着状況サンプルを展示。



手洗いチェッカーを使用して、手洗い指導を実施。

◆ テーマ『お米で日本を元気に！ ～食べて！見て！知ろう お米・米粉の魅力～』 ◆

米・米粉食品の展示及び試食や「めざましごはんキャンペーン」の紹介や米飯学校給食推進の取り組み、米を使った郷土料理の紹介等の米消費拡大に向けた取り組み、米粉の利用法、米粉利用の新しい商品について紹介しました。



米粉食品についての説明を受ける山本農林水産大臣（中央）。



米粉を使った料理教室（アップルケーキ）及び試食を実施。

☆ 学校関係の訪問状況

「消費者の部屋」では、小・中・高校生などに対して、農林水産行政などをわかりやすく説明しています。平成28年8月の来訪者は以下のとおりです。

■ 平成28年8月の訪問	来訪者数
富山県立高岡西高等学校（2年）	12名
鹿児島県立加治木高等学校（3年）	7名
合 計 2校	19名



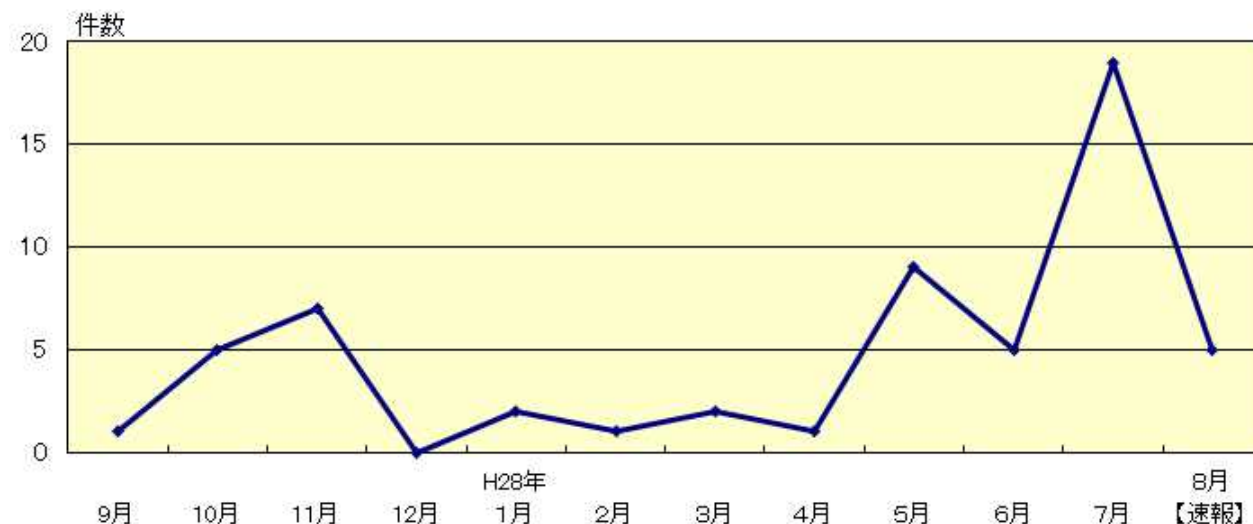
農林水産省の仕事について説明を受ける生徒達。

～ 修学旅行や社会科見学などの訪問をお待ちしています ～

☆ 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14件減少し、5件となりました。

図5 子ども相談件数の推移



☆ 相談事例（8月分）

Q 友人よりコーヒーに入れるクリームは体に良くない成分が含まれているので使わないほうがいいと言われ、他にもマーガリンやパン等にも含まれていると聞きました。これはどういうものか教えて欲しい。

A：それはトランス脂肪酸のことだと思われます。現在、トランス脂肪酸を摂り過ぎた場合の健康への悪影響が注目されており、具体的には、トランス脂肪酸を摂る量が多いと、血液中の LDL コレステロール（いわゆる悪玉コレステロール）が増えて、一方、HDL コレステロール（いわゆる善玉コレステロール）が減ることが報告されています。日常的な食生活でトランス脂肪酸を多く摂り過ぎている場合には、少ない場合と比較して心臓病のリスクを高めることが示されています。

脂質の摂取量が多く、それによる生活習慣病が社会問題となっている国では、加工食品に飽和脂肪酸やトランス脂肪酸などの含有量の表示の義務づけや食用油脂に含まれるトランス脂肪酸の上限値の設定をしているところがあります。

トランス脂肪酸は天然にできるものと加工や精製によりできるものがあり、脂質に水素を添加することにより製造されるマーガリンやファットスプレッド、ショートニングなどや、それらを原材料に使ったパン、ケーキ、ドーナツなどの洋菓子、揚げ物などにトランス脂肪酸が含まれています。日常生活で摂り過ぎた場合には生活習慣病になる可能性が高くなりますが、トランス脂肪酸という食品中の一成分だけに着目するのではなく、バランスよい食事をすることが大切です。

農林水産省ホームページ内に様々な情報を掲載しています。

http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/trans_fat/t_wakaru/index.html

Q ジャガイモ料理について、日本での歴史と、地域や世界の料理の特長を教えてください。

A：ジャガイモは日本での歴史は、17世紀の初めにインドネシアのジャカルタからやって来ました。「ジャカルタから来たいも＝じゃがたらいも」がなまって「ジャガイモ」になったといわれています。当初は観葉植物としての色合いが濃く、料理としては、江戸時代に何度もあった飢饉の度に、飢えを凌ぐための作物として、「雑炊」や「かて飯」（米に穀類や野菜・海藻などを混ぜて炊いた飯）の具材に利用されていました。

現在、ジャガイモの二大品種といわれている男爵（だんしゃく）、メークインといったジャガイモは、明治時代になってアメリカから入ってきました。最初は、ジャガイモを茹でてからつぶして団子状に丸めて作る「いもモチ」に加工されていましたが、大正時代にでんぷん加工が導入されたり、1970年に開催された日本万国博覧会のレストランで提供された「ポテトフライ」が飛ぶように売れたのがきっかけに、「ポテトチップス」「コロッケ」「肉じゃが」「カレーライス」等、現在のポピュラーな料理へと利用されるようになりました。

地域の伝統料理の一部をご紹介します。

【北海道】

日本一の生産量を誇る北海道では、掘りたてのジャガイモを蒸して、熱々のところにバターをかけて食べる「じゃがバター」があります。また、「鮭のちゃんちゃん焼き」や「石狩なべ」の具材にも利用されています。

【福島県】

売り物にならない小さなジャガイモを揚げ、甘辛く味噌で煮た「みそかんぷら」があります。ジャガイモのことを福島の方言で「かんぷら」と呼んでいたことから名付けられたようです。

【栃木県】

ジャガイモを茹でてから皮をむき、少しさましてから臼に入れて搗いて、少し粘りが出たら、ハンバーグの要領で団子状に丸めて食べる、「じゃがいも餅」があります。

世界での利用の一部をご紹介します。

【ヨーロッパ】

ヨーロッパではジャガイモを生食することが多く、冬期の貴重なビタミン供給源となっています。また、料理の一例として、角切りにしたジャガイモのフライに、ピリ辛のトマトソース等をかけて食べる「パタタス・ブラバス」、マッシュポテトにトム・フレッシュというチーズを練り込んだ「アリゴ」、ベルギー生まれのファーストフードでお馴染みの「フレンチフライ」等があります。

【アメリカ】

アメリカのジャガイモの用途は生食用が3割ありますが、5割強のシェアを占めるのは缶詰・チップスといった加工食品用であり、さらにその約半分が冷凍加工品となっています。

料理の一例として、ジャガイモにチーズやベーコンなどをのせて焼いた「ポテト・スキん」、みじん切りにしたジャガイモを小麦粉を繋ぎとして円盤状ないし小判状にして食用油で揚げた「ハッシュドポテト」等があります。

（参考資料：「地域食材大百科」、「ジャガイモの絵本」（共に農文協）、「豆・いもの郷土料理」（岩崎書店）、「じゃがいもM i N i 白書」（日本いも類研究会 HP））

☆ 地方の「消費者の部屋」だより

北陸農政局 消費者の部屋

北陸農政局は、金沢市内中心部にある金沢広坂合同庁舎に入居し、日本三名園の兼六園や金沢城のすぐ近くに位置しています。「消費者の部屋」は、合同庁舎1階に部屋を有し、農林水産省の施策や食に関する情報をわかりやすく提供しています。

【消費者の部屋】

消費者の部屋では、常設展示の他、関係部室の協力を得て年間計画に基づき、特別展示を行っています。

昨年12月には、特別展示にあわせて、子どもたちを対象にした牛の模型による乳しぼり体験及びバター作り体験を行ったほか、2月には農業用アシストスーツの実演会も行いました。28年度は、初めて、近畿中国森林管理局石川森林管理署の協力を得て「ご存知ですか？ みんなの『国有林』」をテーマに展示を実施しました。

また、農林水産省のホームページに掲載している情報を来場者に手にとって読んでいただけるよう紙媒体で提供するなど工夫を凝らした情報提供に努めています。

今後も関係機関と連携して、農林水産行政一般について情報提供、啓発を行うため、消費者の関心が高いテーマやタイムリーでわかりやすい情報を発信していきたいと考えています。



「牛乳・乳製品が出来るまで」(12月の展示)

【消費者の部屋「とくだねe〜講座」】

毎年、消費者の部屋において、安全で健やかな食生活を送るために役立つ情報を農政局職員が説明する講座(計8回の連続講座)を実施しており、28年度も6月29日に第1回の講座を開催しました。

これまでに108名が受講されています。一定回数以上受講された方には、修了証を交付するとともに、同意いただいた方には「北陸農政局食の特使」に任命し、北陸農政局から食品の安全性などに関する情報を知人等へ提供を行っていただいています。



消費者の部屋「とくだねe〜講座」



移動消費者の部屋(金沢大学生協)

【移動消費者の部屋】

農林水産省の施策に関する情報を広げかつより多くの方に提供するため、「移動消費者の部屋」を開設しています。28年6月には、アピタ福井大和田店や金沢大学生協において、パネル展示やクイズをしながら食育の推進や食の安全に関する知識の普及などを行いました。

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

☆ 消費者の部屋ホームページを御覧ください！

* 消費者の部屋のホームページ（<http://www.maff.go.jp/j/heya/sodan/index.html>）から、さまざまな情報が御覧いただけます。ぜひアクセスしてみてください。

◇消費者相談

過去の主な相談事例を掲載しています。

◇特別展示の御案内

特別展示のスケジュールや概要について紹介しています。

農林水産省ホームページ・トップ

The image shows the MAFF homepage with several annotations. A red arrow points from the '消費・安全局' (Consumer Safety Bureau) link in the left sidebar to the '消費者の部屋' (Consumer's Room) link in the same sidebar. Another red arrow points from a speech bubble saying 'ここをクリック' (Click here) to the '消費者の部屋' link. A large red arrow points from the bottom of the page towards the '消費者の部屋' link in the sidebar.

消費・安全局

- 食品の安全確保
- 生産資材の安全確保
- 家畜防疫
- 動物検疫
- 植物検疫
- 獣医師、獣医療
- 食品表示
- トレーサビリティ
- 米トレーサビリティ
- リスクコミュニケーション
- 健康な食生活
- 消費者の部屋**
- 食育の推進

農林水産省

English ミニサイト サイトマップ 文字サイズ 標準 大きく

ご案内

農林水産省

English ミニサイト サイトマップ 文字サイズ 標準 大きく

逆引き事典から探す 組織別から探す キーワードから探す Google カスタム検索 検索

会見・報道・広報 政策情報 統計情報 申請・お問い合わせ 農林水産省について

ホーム > 消費者の部屋

消費者の部屋

身近な食生活に関する情報や、農林水産省の取り組みなどをみなさまにわかりやすくお伝えします

子どもそうだん

特別展示のご案内

平成28年7月5日更新 New

『8月は食品衛生月間！～食中毒予防にかかわる特別展示～』
平成28年8月8日（月曜日）～8月12日（金曜日）

展示スケジュール

New 平成28年後期（7月～12月）のスケジュール表を公開しました。今後の展示スケジュールがご覧になります。

過去の展示

実施した展示の様子などがご覧になれます。

消費者の部屋

消費者相談

消費者の部屋 ご案内

消費者の部屋 通信

消費者相談状況や特別展示状況などを毎月発表

消費者の部屋への経路

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28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：渡辺、橋本、佐竹、吉武

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>

