



消費者の部屋通信

(令和4年11月号)

目次	☆ 展示のご紹介・・・・・・・・・・・・・・・・・・	1
	☆ 学校関係の訪問状況・・・・・・・・・・・・・・・・	3
	☆ 令和4年10月の消費者相談状況・・・・・・	7
	☆ 相談事例(10月分)・・・・・・・・・・・・・・・・	8
	☆ 地方の「消費者の部屋」展示予定一覧・・	10
	☆ 地方の「消費者の部屋」だより(関東)・・	11
	☆ 一口メモ・・・・・・・・・・・・・・・・・・	12



10月31日～11月4日



11月7日～11月11日



11月14日～11月18日



11月21日～11月25日



11月28日～12月2日



農林水産省

◇ 「消費者の部屋」では、消費者の皆さまとのコミュニケーションを深めるため、農林水産行政や食生活などの情報を提供しています。

また、農林水産省の北別館 1 階で行われる展示では、皆様のお役に立つように農林水産業に関する情報を発信しております。

☆ 展示のご紹介

●令和 4 年 10 月の開催状況

期 間	展 示 名	入場者数
10 月 3 日～10 月 7 日	べんりとおいしいのその先へ 冷凍食品	337 人
10 月 11 日～10 月 14 日	きのことゆかいな仲間たち ～特用林産物をめぐる新たな挑戦～	438 人
10 月 17 日～10 月 21 日	「農業」と「福祉」がつながって日本を元気に！ ～みんなで耕そう！ノウフク・プロジェクト～	478 人
10 月 24 日～10 月 28 日	さつまいも・じゃがいもの週 ～おいものみりょく～	431 人

●令和 4 年 11 月～12 月の展示予定

期 間	展 示 名
10 月 31 日～11 月 4 日	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～
11 月 7 日～11 月 11 日	お茶・畳・生糸・盆栽の世界～和の空間へようこそ～
11 月 14 日～11 月 18 日	動物用医薬品ってなに？
11 月 21 日～11 月 25 日	世界農業遺産～制定 20 周年の歩み～と静岡の茶草場農法
11 月 28 日～12 月 2 日	バイオテクノロジーで何ができる？～持続可能で豊かな未来へ品種改良で貢献～
12 月 5 日～12 月 9 日	つなぐ棚田遺産～日本の棚田とその様々な機能～
12 月 12 日～12 月 16 日	みやぎの農林水産トピック～海岸線 SDGs の取組からオリジナルいちごの生産振興まで～
12 月 19 日～12 月 23 日	プリザーブドフラワーの世界～永遠に咲く花の秘密～

◆テーマ べんりとおいしいのその先へ 冷凍食品◆

10 月は「冷凍食品月間」、10 月 18 日は「冷凍食品の日」です！日本の冷凍食品はその誕生以来、1 世紀以上にわたって進化を続けており、あらゆる食シーンで欠かせないものとなりました。今年も消費者の皆さんに向け、冷凍食品の歴史や優れた特性、家庭での保存・調理方法などについて、パネル展示や DVD 等を用いてお伝えしました。加えて日々進化する冷凍食品の品質やおいしさについても紹介しました。



冷凍食品誕生からの年表で冷凍食品の歴史を紹介。また、めくると「挑戦!!冷凍食品〇×クイズ」の答えがわかる可動式パネルも展示。



2022 年秋冬新商品を含めた市販用・業務用製品（包装見本）を展示。その他、業務用冷凍食品の利用先（レストランやホテル等）をパネルで紹介。



冷凍食品の多彩な製品・おいしさの秘密・メリット・正しい取扱方法等についてビデオ放映。また、各種パンフレットを配布。

◆テーマ **きのこゆかいな仲間たち～特用林産物をめぐる新たな挑戦～**◆

10月15日は、「きのこの日」です。きのこ、木炭、竹、漆等の特用林産物は食料、エネルギー、家具など様々な形で私たちの生活を豊かにしている身近な森林の恵みです。当展示では、特用林産物に関する理解の促進と普及による需要拡大のため、代表的な特用林産物を紹介するとともに、既存の利用法に留まらない、「新たな挑戦」についてもパネルや実物により分かりやすく解説しました。今回は、木炭に観葉植物を植える「炭花壇」のワークショップも開催しました。



きのこの栽培方法（原木栽培、菌床栽培）や、しいたけの原産地表示等の表示についてパネルで紹介。また、乾しいたけの料理レシピ集等を配布。



代表的な産地の黒炭・白炭や、キャンプ等で使用する燃焼器具を展示。また、木炭に観葉植物を植えて飾る「炭花壇」のワークショップを開催。



竹の伝統的な利用法に加え、竹を原料にした洗剤やタオル等の新たな利用事例を紹介。炭化した竹を使用したエジソン電球も展示。

◆テーマ **「農業」と「福祉」が繋がって日本を元気に！～みんなで耕そう！ノウフク・プロジェクト～**◆

農業と福祉が手を取り、互いの課題を解決しながら取り組む「農福連携」。全国的に様々な形で取組の輪が広がっていますが、より多くの方の農福連携の認知度向上を目指し、展示を行いました。具体的には、①昨年実施した「ノウフク・アワード2021」の優秀受賞地域のパネル展示、②全国の取組の紹介、③ノウフク JAS 取得や農福連携の取組によって生産された商品の展示、④農福連携に関する動画の放映を行いました。



「ノウフク・アワード2021」の表彰25団体を紹介、そのうちの13団体については、それぞれの取組を個別のパネルを用いて詳しく紹介。



農福連携の取組により生産されたお米、鶏卵等の生鮮食品、カステラ、みかんジュース、レトルトカレー、ジェラート等の加工食品を展示。



障害者の方々がほ場での農作業や選果場での野菜の箱詰め作業に取り組む様子や、ノウフク JAS を説明した動画等を大型モニターにより放映。

◆テーマ **さつまいも・じゃがいもの週～おいものみりよく～**◆

さつまいも・じゃがいもは、用途に合わせた数多くの品種が作られており、それらは家庭やレストランで調理する青果用、工場でポテトチップ、サラダ及び芋けんぴなどに加工される加工用、焼酎の原料となるアルコール用、でん粉の原料用などに大別されます。とれたてのおいものが出回る秋の季節に、おいもへの理解を深めていただくことにより、消費拡大が図られるよう、本展示では、近年開発された新しい品種の実物や、おいもの加工製品、いもでん粉から作られる製品などを紹介しました。



じゃがいもの生産・消費、特性、品種、植物検疫等の様々な解説パネルや、19品種の実物を展示、新品种等のパンフレットを配布、シストセンチュウの実物標本と拡大鏡を配置。



さつまいもの生産・消費、特性、品種、病害糸状菌(カビ)等の様々な解説パネルや、21品種の実物を展示、新品种等のパンフレットを配布。



じゃがいも加工品・さつまいも加工品や、じゃがいも・さつまいもから作られるでん粉等の様々な製品を展示し、でん粉についてパネルで解説。

☆学校関係の訪問状況

「消費者の部屋」では、新型コロナウイルス感染予防対策に留意し換気や消毒を実施。また、密を避けるため参加人数を制限しつつ、小・中・高校の修学旅行や校外学習でグループ行動をされる児童・生徒の皆さんに向けて、農林水産省への訪問申し込みを受け付けており、農林水産業に関する様々な質問にも、わかりやすく説明しています。

令和4年10月の来訪者は以下のとおりです

学校名	来訪者数
本庄東高等学校（埼玉県）	6名
須磨学園高等学校（兵庫県）	15名
須磨学園高等学校（兵庫県）	12名
夙川高等学校（兵庫県）	7名
福岡県立宗像高等学校	2名
岡山県立矢掛高等学校	10名
武蔵村山市立第一中学校	12名
合 計	2校 64名

お申し込みについて

訪問を希望される場合には、事前にお申し込みが必要です。

まず、担任の先生が電話（**直通：03-5512-1115**（土日祝を除く10時から17時））で、学校名・希望日時・人数をお伝えください。

学校のメールアドレスあてにメールをお送りします

<訪問についての基本情報>

＊実施時間：月～金の1日2回（10：30～、13：30～）

（ただし、月曜日は13：30～、金曜日は10：30～の1日1回のみ）

＊所要時間：1時間程度

展示の案内、農林水産省の業務紹介、質疑応答等、省内見学

＊受入れ人数：班別・グループ行動に限定させていただきます（おおむね10名以下）。

農林水産省ホームページ「学校訪問のご案内」

https://www.maff.go.jp/j/heya/kodomo_homon.html



訪問の様子

10/3 本庄東高等学校



10/19 須磨学園高等学校



←午前チーム

午後チーム→



10/20 夙川高等学校



10/26 福岡県立宗像高等学校



10/28 岡山県立矢掛高等学校





換気のため窓開けを実施し
(少々寒いですが)、座席
数を減らし、パーテーション
で仕切った席で対応して
おります。
学校訪問数が増えてきてい
ますので、早めのご予約を
お願いいたします。



☆令和4年10月の消費者相談状況 ～電話やメールでご相談を受け付けています～

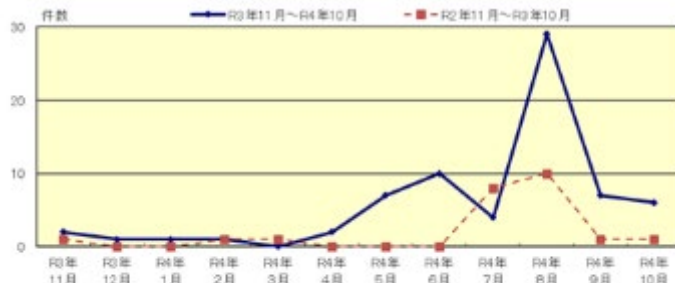


令和4年10月の相談件数は、110件（前年同期99件）でした。

図1 月別の全相談件数の推移



図2 図1のうち子ども相談件数の推移



〔子ども相談〕

子ども相談専用電話を設け、中学生以下の子どもからの農林水産業や食品に関する相談や質問にお答えしています。10月の子ども相談件数は6件（前年同期1件）でした。

表1 相談内容別内訳

項目	件数	比率
食品の安全、食品衛生	19	17%
法令・制度	16	15%
販売・サービス等	13	12%
品質・規格・基準等	11	10%
統計	5	5%
食品表示	4	4%
農林水産省が行う事業	4	4%
その他	38	35%
計	110	100%

注）四捨五入の関係で割合（％）の合計は100%とならない場合があります。

図3 相談内容別比率

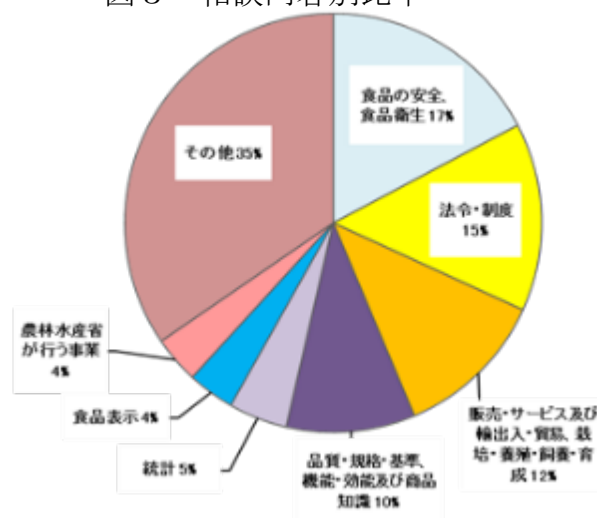
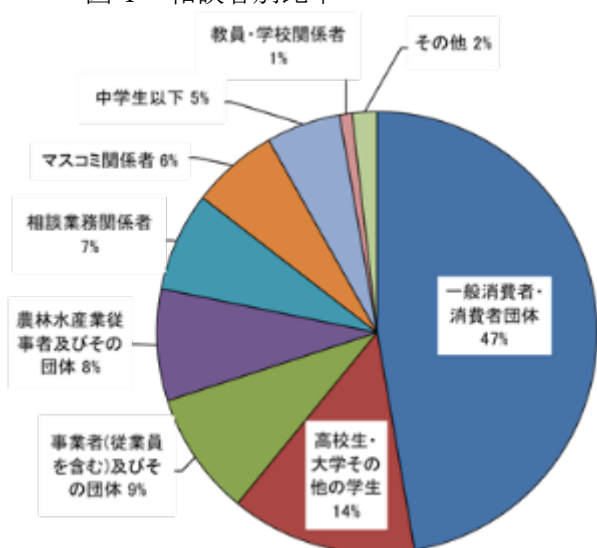


表2 相談者別内訳

項目	件数	比率
一般消費者・消費者団体	52	47%
高校生・大学生その他の学生	15	14%
事業者（従業員を含む）及びその団体	10	9%
者農林水産業従事者及びその団体	9	8%
相談業務関係者	8	7%
マスコミ関係	7	6%
中学生以下	6	5%
教員・学校関係者	1	1%
その他	2	2%
計	110	100%

注）四捨五入の関係で割合（％）の合計は100%とならない場合があります。

図4 相談者別比率



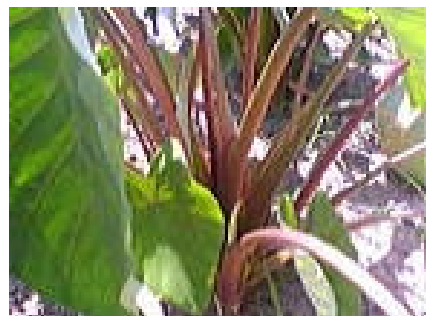
☆相談事例（10月分）

Q：サトイモの葉柄が赤いものは「ずいき」として食べられるようだが、通常のサトイモの葉柄は食べられないのか。

A：葉柄を利用する「ずいき」は、専用品種を栽培していますので、ずいきとして用いられる品種以外のサトイモの葉柄は食べないでください。

芋を食べる通常のサトイモの茎には食中毒の原因となるシュウ酸カルシウムが含まれています。また、サトイモによく似たクワズイモを食してシュウ酸カルシウムによる食中毒をおこしたという事例が報告がされております。

葉柄が食べられるものとして、葉柄の皮膚の赤いものを「ずいき」または「赤ずいき」と呼び、八ツ頭の赤ずいきは加賀野菜の一つです。



赤茎の唐芋系のずいきをさらに柔らかくアクの少ないものにするため、草丈の低いうちから新聞紙等で包み光を遮って軟白栽培されたものは「白だつ」または「白ずいき」と呼ばれ、奈良の伝統野菜の一つです。

生のものは皮をむいてから茹で、アク抜きをして酢の物や汁の具に使います。また、葉柄を乾燥させた干しずいき（いもがら）もあります。



ほかのサトイモとは違う種に属す「ハスイモ（蓮芋）」の葉柄は淡緑色から青緑色で、青ずいきの別称を持ち、生のまま食用にする葉柄専用種であり、芋は食べません。

葉柄の断面に多数の孔が空いていてレンコンを連想させることからこの名前がつけました。



<参考>

新野菜の便利帳（高橋書店）、地域食材大百科第1巻（農文協）
食材図典（小学館）、旬の食材 秋・冬の野菜（講談社）

Q：シャインマスカットを購入したが、種が入っていた。本当にシャインマスカットなのか。

A：シャインマスカットは種のない品種ではなく、開花期のブドウの房をジベレリンというホルモン溶液につけることで種をなくしています。

ジベレリン処理は2回行い、1回目は受精（種子形成）を阻害するため、2回目は子房の肥大（果粒肥大）促進を図るために行います。

栽培では、余分な枝を切り落とす剪定、種なしにするジベレリン処理、果粒を大きくしたり房型を整える花穂整形や摘粒など、美味しいシャインマスカットを作るために欠かせない作業があり、全国各地で日々改良が重ねられています。

シャインマスカットは農研機構で生まれ、2006（平成18）年に品種登録されました。多雨の日本ではマスカットに代表される欧州ぶどうは育てにくく、あまり栽培されてきませんでした。そんな中、農研機構が30年という年月をかけて育てたのがシャインマスカットです。

全国で栽培面積も増え、2022年産ブドウの品種別作付面積ではシャインマスカットが初めて巨峰やデラウェアを抜いて首位になりました。（日本園芸農業協同組合連合会）

人気の理由は、●糖度18度以上の強い甘み、●爽やかなマスカット香、●大粒で歯ごたえ抜群、●皮ごと食べられる、などがあげられます。

農家からは、裂果を起こしにくいこと、露地や雨よけビニールで覆うことで栽培が可能であること、病気に比較的強いこと、緑色なので着色管理を省力できることなどの育てやすさで支持されています。

また、収穫した果房の穂軸から水分を補給することで長期貯蔵ができ、2ヶ月～4ヶ月間鮮度を保持することが可能です。

収穫する基準や目標とする房の大きさも産地によって少しずつ違うので、産地ごとに食べ比べてみるのも面白いかもしれません。

<参考>

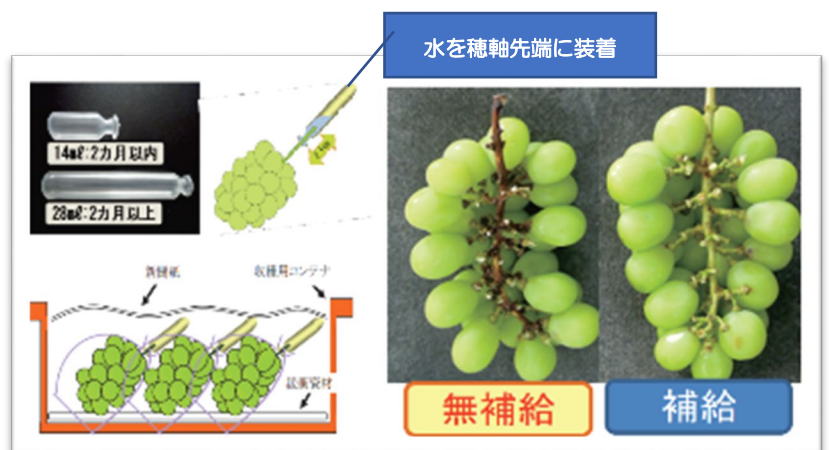
農研機構ホームページ

「旬の話題：農研機構生まれ シャインマスカットの魅力に迫る!!」

https://www.naro.go.jp/publicity_report/season/119737.html

「刊行物：新技術を導入した「シャインマスカット」栽培マニュアル」

https://www.naro.go.jp/publicity_report/publication/pamphlet/tech-pamph/080221.html



水分補給による長期保蔵技術

☆地方の「消費者の部屋」展示予定一覧（11月）

	開催期間	展示テーマ
北海道農政事務所	11月1日(火)～12月28日(水)	・和食の日 ・受け継ぎたい北海道の食動画コンテスト受賞作品の紹介
東北農政局	11月1日(火)～11月30日(水)	「和食文化の保護・継承」の取組について ～11月24日は和食の日～
関東農政局	11月7日(月)～11月18日(金)	地理的表示(GI)保護制度 ～産地の物語があります～
	11月18日(金)～11月30日(水)	Let's！和ごはん進めよう！地産地消 ～11月は和ごはん月間～
北陸農政局	11月1日(火)～11月30日(水)	コメコのススメ
東海農政局	10月31日(月)～11月16日(水)	動物検疫所の仕事
	11月18日(金)～12月6日(火)	農泊の推進について
近畿農政局	11月1日(火)～11月25日(金)	受け継がれる食文化 ～うちの郷土料理～を食卓に
	11月28日(月)～12月15日(木)	ご存じですか？国産鶏種 ～畜産の発展と豊かな食生活のために～
中国四国農政局	10月31日(月)～11月11日(金)	魅力あふれる地域の産品
	11月14日(月)～11月25日(金)	魅力あふれる黒毛和牛の作出を目指して ～家畜改良センター鳥取牧場の取組～
	11月28日(月)～12月9日(金)	はじめよう、農福連携！築こうWin-Winのつながり！ ～もっと知ろう！福祉の力～
九州農政局	10月24日(月)～11月4日(金)	世界自然遺産登録記念 「沖縄の森の生物多様性保全と人の暮らし」
	11月7日(月)～11月18日(金)	和食文化を次世代につなげる ～11月24日は和食の日～
	11月21日(月)～12月2日(金)	国産食肉の消費拡大について
内閣府沖縄総合事務局 【外部リンク】	11月1日(火)～11月25日(金)	沖縄における農業農村整備事業 及び農山漁村活性化対策の取組
	11月28日(月)～12月2日(金)	肉用牛の改良

* 展示内容は変更することがございますので、最新の情報は各地方農政局等のリンクからご確認ください。

☆ 地方の「消費者の部屋」だより

関東農政局 消費者の部屋

関東農政局「消費者の部屋」は、ＪＲさいたま新都心駅から徒歩７分、さいたま新都心合同庁舎２号館１階に常設の展示コーナーを開設し、農林水産省の主要な施策、食に関する情報を正確に分かりやすくお伝えできるように工夫して提供しています。

【消費者の部屋】

庁舎１階の「消費者の部屋」およびエントランスホールにおいて、食品の安全性に関する情報を展示しています。５月１６日～６月１日の展示では、みどりの食料システム戦略をテーマに実施し、今年度から投票クイズを組み込むなど参加型の展示にすることで、通常より多くの方に伝えることができました。



「消費者の部屋」での動画放映、パネル展示



エントランスホールでのパネル展示と投票クイズ

【移動消費者の部屋】

管内の「道の駅」等において、消費者の部屋を開設し、食育体験、消費者相談、食事相談等のイベントや「みどりの食料システム戦略」の啓発など、食や農に関する情報提供を行っています。７月２５日には「ゆめすぎと（埼玉県杉戸町）」で、９月１５日には「しょうなん（千葉県柏市）」で実施し、みどり戦略は消費者の方々の理解と協働が必要なことをパンフ等で伝えることができました。また、有機農産物に関するアンケート結果では、６割～７割の方から有機農産物を購入してみたい（したことがある）という回答を得ることができました。



アグリパークゆめすぎと（95名訪問）



しょうなん（120名訪問）

【オンライン消費者の部屋】

いつでもどこでも展示をご覧いただけるよう、オンライン上でも消費者の部屋で展示したパネルを掲載しています。



https://www.maff.go.jp/kanto/syo_an/seikatsu/tenji/OnlineShoya.html

関東農政局 消費・安全部 消費生活課

〒330-9722 埼玉県さいたま市中央区新都心２－１

Tel 048-740-0096 Fax 048-601-0548

☆一口メモ

炭花壇いかがですか

10月第2週「特用林産物」の展示で開催され大好評だった炭花壇。茶道などに使われるくぬぎ炭の規格外になったものをくりぬき再利用しています。土の代わりに水苔を詰め、観葉植物を植えていきます。炭にはにおいの吸着や空気の浄化作用もあり、デスクに置けば癒し効果も抜群です。

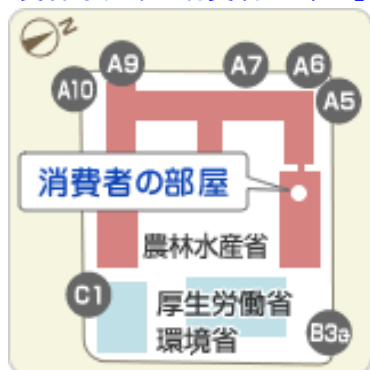


私のテーブルヤシ
パソコン画面に疲れたら、
眺めます。

丈夫な植物どれですか！って
枯らす気満々の方々も…



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

令和4年11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 杉山、仲谷、山口、加藤、栗原、木村
消費者相談電話 03-3591-6529
ファックス 03-5512-7651
こどもそだん電話 03-5512-1115
相談受付時間：10時～17時 土日祝日、年末年始を除く
インターネット相談窓口：

<https://www.maff.go.jp/j/heya/sodan/index.html>