



消費者の部屋通信

(令和3年8月号)

目次	☆ 展示の御紹介・・・・・・・・・・・・・・・・	1
	☆ 令和3年7月の消費者相談状況・・・・・・・・	2
	☆ 相談事例（7月分）・・・・・・・・・・・・	3
	☆ 地方の「消費者の部屋」展示予定一覧・・・・・・・・	4
	☆ 地方の消費者の部屋だより（近畿）・・・・・・・・	5
	☆ 一口メモ・・・・・・・・・・・・・・・・・・	6



りっしゅう

立秋

8月7日



暦の上ではこの日が暑さの頂点となり、翌日からの暑さを「残暑」と言います。これからは少しずつ涼しくなり、秋の気配が漂いだす頃です。また、立秋を過ぎたら「暑中見舞い」は「残暑見舞い」に変わります。



◇ 「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。

☆ 展示の御紹介

●令和 3 年 7 月の開催状況

東京都に緊急事態宣言（宣言期間：当初 7 月 12 日から 8 月 22 日まで、その後 8 月 31 日まで延長）が発令されたことから、7 月の展示は、以下の展示以外は中止しました。

期 間	展 示 名	入場者数
7 月 5 日～7 月 9 日	すべては食の「安全・信頼確保」のために！	201 人

●令和 3 年 8 月の展示予定

上記の緊急事態宣言が発令されたことから、8 月の展示は、全て中止にすることとしました。

◆テーマ すべては食の「安全・信頼確保」のために！◆

FAMIC（独立行政法人農林水産消費安全技術センター）は、高度な科学的手法と専門知識を駆使して、農林水産物、加工食品、農業生産資材などの検査・分析を行っています。食の安全と消費者の信頼確保に技術で貢献するため、日夜頑張る FAMIC の、多種多様な業務について紹介しました。



消費者の部屋展示室の入口から見た今回の展示風景



土壌改良資材、肥料、農薬、飼料、ペットフード、食品表示、JASといった幅広い業務を、パネルやサンプル品の展示により紹介



FAMICの広報誌「大きな目小さな目」を配布

☆ 令和3年7月の消費者相談状況 ～電話やメールで御相談を受け付けています～



令和3年7月の相談件数は、101件（前年同期107件）でした。

図1 月別の全相談件数の推移

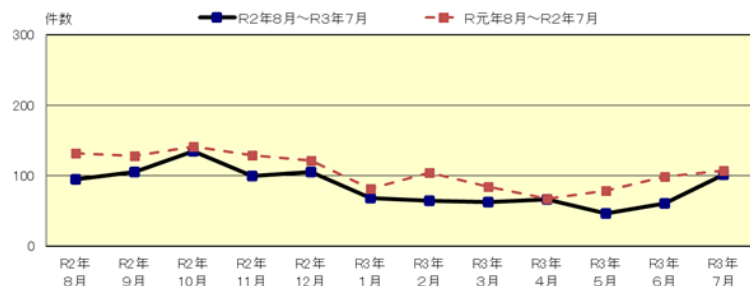
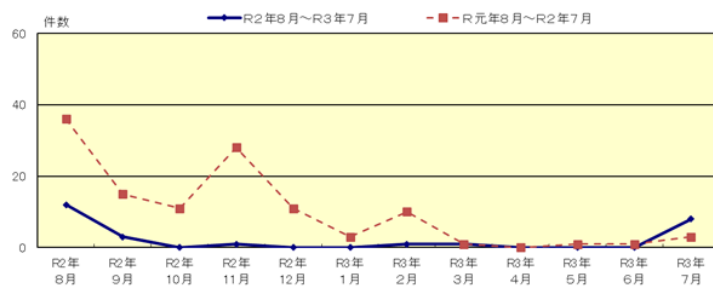


図2 図1のうち子ども相談件数の推移



〔子ども相談〕

子ども相談専用電話を設け、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8件（前年同期3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	33	33%
品質・規格・基準等	21	21%
販売サービス等	12	12%
食品表示	7	7%
法令・制度	7	7%
統計	4	4%
農林水産省が行う事業	2	2%
その他	15	15%
計	101	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

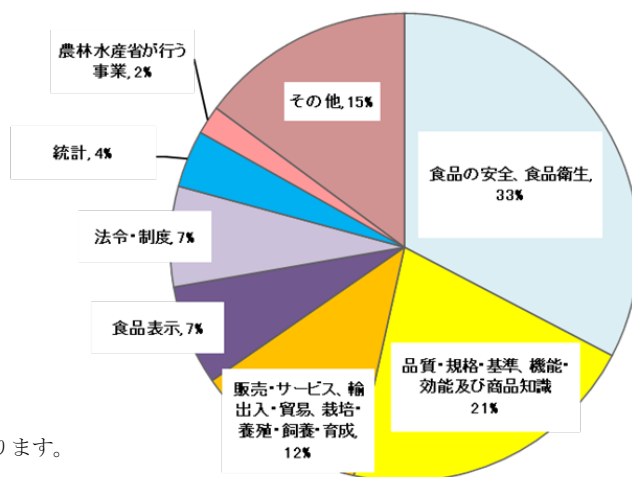
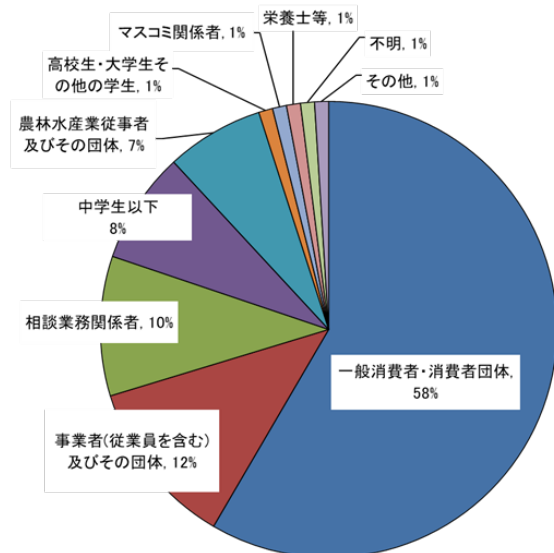


表2 相談者別内訳

項 目	件 数	比 率
一般消費者・消費者団体	59	58%
事業者(従業員を含む)及びその団体	12	12%
相談業務関係者	10	10%
中学生以下	8	8%
農林水産業従事者及びその団体	7	7%
高校生・大学生その他の学生	1	1%
マスコミ関係者	1	1%
栄養士等	1	1%
不明	1	1%
その他	1	1%
計	101	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（7月分）

Q：梅の土用干しをする際に、アルミプレートに並べて置いたところ、数時間後梅干しを乗せていたアルミプレートが黒っぽく変色していました。食べても健康に影響することは無いでしょうか。

A：アルミニウムは、酸やアルカリと反応しやすい物質です。梅干しなどの酸性の強い食品に触れると、黒ずんだり溶けたりすることがあります。

アルミニウムは、酸素や鉄や銅などと同様に自然界に多く存在する元素で、鉱物や土壌、水、空気、植物、動物などのなかに含まれています。私たちは食品や飲料水、空気を通して日常的にアルミニウムを体内に取り込んでいますが、これらはほとんどが体外へ排出され、健康に悪影響は与えません。

梅を土用干しをする際には、金属製でなく竹製のざるやすだれ等に並べて干すようにしたほうがよいでしょう。

梅の実がくっつき合わないようには間を開けて並べることで、陽がまんべんなく当たります。実の裏側に陽を当てるために裏返しを1粒ずつ行い、もうひと味美味しくするには、夜露にも当てます。昔から土用干しは3日3晩といわれています。

土用干しをすると、梅の皮が柔らかくなり味もまろやかになります。

梅に含まれるクエン酸を、空腹時に胃や腸に送りこむことによって殺菌、滅菌作用を効果的にし、梅に微量あるピルビン酸は内臓の諸器官に活を入れるという働きがあります。また、クエン酸には、疲労素である乳酸を分解して身体の外に追い出す働きがあり、新しい乳酸の生成を抑制することから、疲労回復にも効果的です。



夏バテ気味の方は、ぜひ梅干で元気になりましょう！

(参考)

○東京都福祉保健局ホームページ「東京都食品安全 FAQ」

https://www.fukushihoken.metro.tokyo.lg.jp/kenkou/anzen/food_faq/sonota/sonota06.html

○食品安全委員会ホームページ「アルミニウムに関する情報」

https://www.fsc.go.jp/sonota/alumi/alumi_201010.pdf

○「健康を食べよう 梅の本」文化出版局

○「Natural&Healthy NIPPON 手づくり日本食シリーズ 健康食 梅」農文協

☆地方の「消費者の部屋」展示予定一覧（8月）

	開催期間	展示テーマ
北海道農政事務所	7月1日(木)～8月31日(火)	ペットフードの安全性と愛玩動物の健康を考えよう ～犬・猫の健康を守るために～
東北農政局	8月2日(月)～8月31日(火)	「農業遺産」について紹介します！
関東農政局 宣言期間中は展示 を中止します	さいたま新都心合同庁舎2号館1階エントランスホール 8月2日(月)～9月1日(水)	都市農業の多様な役割 ～身近な都市農業の魅力を感じよう～
北陸農政局 まん延防止措置の ため展示を中止し ます	8月2日(月)～8月31日(火)	食べて！見て！ 北陸の園芸特産作物と畜産・畜産
東海農政局	7月14日(水)～8月2日(月)	米粉を使った食品を紹介します！
	8月4日(水)～8月17日(火)	みどりの食料システム戦略
	8月18日(水)～9月2日(木)	GFP(農林水産物・食品輸出プロジェクト)
近畿農政局	7月21日(水)～8月10日(火)	森林(もり)に出かけてみませんか？
	8月11日(水)～8月24日(火)	こども MAFF(こどもまふ)
	8月25日(水)～9月8日(水)	知ってる？日本の食料事情 ～日本の食料自給率・食料自給力～
中国四国農政局	8月2日(月)～8月13日(金)	ご存じですか？動物検疫
	8月16日(月)～9月3日(金)	食品の家庭備蓄のすすめ ～私たちが災害に備えてできること～
九州農政局	8月2日(月)～8月13日(金)	動物検疫所って何をするとところ？
	8月16日(月)～8月27日(金)	災害時の防災対策！（備蓄用食品、防災グッズの備え）
	8月30日(月)～9月10日(金)	地域に根ざした先導的品種育成・技術開発
内閣府沖縄総合事務局 【外部リンク】	8月23日(月)～9月17日(金)	農林水産省における食の安全・消費者の信頼確保のための取り組みについて

*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

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、その時々話題も考慮しながら、農林水産行政・食生活などをテーマとした展示を行っています。

また、局外においても、関係機関をはじめ、市内の区役所、近隣市役所等において展示を行うとともに、地方公共団体等のイベントに参加し、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

なお、当局へのご来場の際は、新型コロナウイルス感染症対策として、マスク着用や手指消毒へのご協力いただくと共に、発熱や咳・くしゃみ、体調不良等の際は、ご来場をお控えいただきますよう、お願い致します。

【「消費者の部屋」はホームページも充実しています】

新型コロナウイルス感染症により外出自粛が呼びかけられる中、近畿農政局では、おうちでも皆様に展示内容をご覧いただけるよう、ホームページ内に「デジタル消費者の部屋」を開設しています。

また、小学生とその保護者の皆様に「食」と「農」について楽しく学んでいただけるウェブサイト『こども MAFF (こどもまふ)』も開設しております。ぜひ、ご覧ください。

○近畿農政局「消費者の部屋」ホームページアドレス

<https://www.maff.go.jp/kinki/syouhi/seikatu/tenji/index.html>

○こどもMAFF (こどもまふ) ホームページアドレス

<https://www.maff.go.jp/kinki/syouhi/seikatu/tenji/kids1.html>



デジタル消費者の部屋



こどもMAFF (こどもまふ)

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: 075-414-9771 FAX: 075-417-2149

ごはんを美味しく食べるために



夏になると増える相談があります。『米に虫が湧いた！どうしたらいいですか！？』原因と対策を紹介します。



<コクゾウムシ>

米につく虫の代表選手。カブトムシのオスを小さくしたような3ミリ程度の虫で、メスは長い口吻（こうぶん）を器用に使って穀類に穴をあけ、卵を産みつけていきます。米や麦1粒に卵が1つ。その中で孵化した幼虫はすくすくと成長して蛹となり、成虫となって米から出てきます。15度前後で活動します。産卵から成虫の出現まで約1ヶ月間かかり、成虫も穀物を食べます。



<ノシメマダラメイガ>

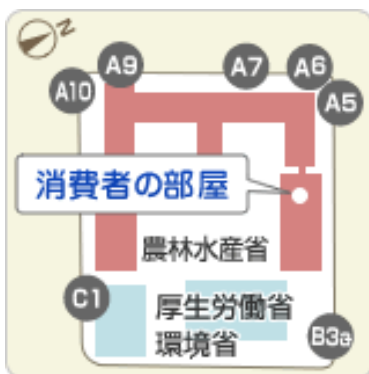
幼虫は乳白色のイモムシで、終齢幼虫のサイズは約10～12ミリ。糸を吐いて穀物の粒を綴って巣をつくります。米が繋がったようになり、成虫（10ミリ弱の小さな蛾）が部屋の中を飛んでいるのを見かけたりしたときには、この虫を疑ってみましょう。



- ☒ 必要以上に買いためない。1か月以内に食べきれる量を購入する。
（穀類以外にも蕎麦などの乾麺や果物等に発生することもあるので注意）
- ☒ 設定温度5℃以下の冷蔵庫に保存する。

コクゾウムシの成虫は日に当たると逃げます。その際、あまり長い時間干すと米が乾燥してしまうので、注意が必要です。また炊飯時にお米を洗うことによって、かなり除去できます。しかし、大量に発生した場合は、食味も落ちていきますし、人によっては、虫のわいたお米でアレルギーを起こす方もいるので、アレルギーが心配な方は、食べることはおすすめできません。

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3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 中川、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
こどもそうだん電話 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>