



消費者の部屋通信

(平成28年11月号)

目次	☆ 特別展示の御紹介	1
	☆ 学校関係の訪問状況	3
	☆ 子ども相談・相談事例(10月分)	4
	☆ 地方の「消費者の部屋」だより	6



<特別展示>

豆の週 ～小さな豆から大きな健康～
(10月3日～10月7日開催)



<特別展示>

～森からの恵み～

きのこなどの特用林産物の週
(10月11日～10月14日開催)



<特別展示>

長寿日本一の恵み

おいしい信州ふーど(風土)
(10月17日～10月21日開催)



<特別展示>

さつまいも・じゃがいもの週

～いもの魅力、再発見!～

(10月24日～10月28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10月の開催状況

期 間	特別展示名	入場者数
10月3日～10月7日	豆の週 ～小さな豆から大きな健康～	1,583人
10月11日～10月14日	～森からの恵み～ きのことなどの特用林産物の週	686人
10月17日～10月21日	長寿日本一の恵み おいしい信州ふード（風土）	1,219人
10月24日～10月28日	さつまいも・じゃがいもの週 ～いもの魅力、再発見！～	1,255人

●平成28年11月の特別展示

期 間	特別展示名
10月31日～11月4日	間伐・間伐材利用促進の週
11月7日～11月11日	環境にやさしいエコファーマーの活動 ～環境にやさしい農業を目指して～
11月14日～11月18日	「和の空間」でおもてなし ～伝統ある和の文化 お茶・畳・和装・盆栽の紹介～
11月21日～11月25日	砂糖の週 太陽と大地の恵み ～日本の砂糖の安定供給を支える仕組み～

※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『豆の週 ～小さな豆から大きな健康～』 ◆

本年は「国際豆年」。世界中で流通している様々な豆を展示するとともに、豆の持つ栄養について紹介及び豆類を使ったレシピの配布を行いました。



巨大パネルで「国際豆年」をPR。
たくさんの豆と豆製品を展示。



日本の豆・世界の豆がズラリ。
来場者の興味を引きつけました。

◆ テーマ『～森からの恵み～ きのこなどの特用林産物の週』 ◆

10月15日は「きのこの日」。きのこ類をはじめ、木炭、竹、漆等の特用林産物について、パネル、パンフレット等によりわかりやすく解説、実物のきのこや木炭、竹等も展示紹介しました。



漆製品を熱心にご覧になる磯崎農林水産副大臣(右)



実物の菌床きのこを多数展示。
迫力ある「きのこ」に来場者もびっくり。

◆ テーマ『長寿日本一の恵み おいしい信州ふード(風土)』 ◆

自然豊かな信州の大地と水によって育まれた農畜水産物。そして、長野県内それぞれの地域で受け継がれてきた伝統的な食文化。それらが日本一の長寿県を支えている要因の一つです。

長野県では、これらの食べものを「プレミアム」、「オリジナル」、「ヘリテイジ」の3つの基準で厳選し、「おいしい信州ふード(風土)」として、県内外に魅力を発信しています。

本展示では、159品ある「おいしい信州ふード(風土)」のうち、いくつかを展示・紹介しました。



野菜、果物、魚、肉、酒、花・・・
信州の農畜水産物を多数展示。



まさに今が旬のシナノスイート、ナガノパープルなど多数の果物を展示。会場はさわやかな香りに包まれました。

◆ テーマ『さつまいも・じゃがいもの週 ～いもの魅力、再発見！～』 ◆

「さつまいも・じゃがいも」は、生食用のほか加工食品やでん粉等の様々な食品に加工され、私達の身近な食品に広く利用されています。近年は、それぞれの用途に合った新しい品種が多く開発されており、東アジアや東南アジアを中心に海外でも日本のさつまいもの人気が高まっているなど、いま人気の食材です。

本展示では、日頃店頭では見かけない品種とその特性を紹介するとともに、さつまいも・じゃがいもを使った製品や調理法の紹介・試食などを行いました。



様々な品種のさつまいも・じゃがいもを展示。
それらの特性と用途の説明に見入る来場者。



焼き芋・いもけんぴ・ポテトスナック等、人気のいも製品を販売。

☆ 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10月の来訪者は以下のとおりです。



記者会見室見学において、説明を受ける生徒達。



消費者の部屋において、農林水産省の説明を受ける生徒達。



消費者の部屋の特別展示において、展示内容の説明を受ける生徒達。

■ 平成28年10月の訪問	来訪者数
島根県立三刀屋高等学校学校（高2年）	3名
北海道帯広三条高等学校（高2年）	11名
兵庫県須磨学園高等学校（高2年）	14名
合 計 3校	28名

見学した生徒さんの感想（抜粋）

☆農林水産省への具体的なイメージが広がり、公務員の仕事への興味が広がった。（高校2年）

☆記者会見室の見学が、TVでしか見られない物を体験できて感動した。（高校2年男子）

☆特別展示を通じて、日本の文化や今の農林水産業を知り良かったです。（高校2年女子）

～ 修学旅行や社会科見学などの訪問をお待ちしています ～

☆ 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（中学生までを対象）からの相談や質問に随時お答えしています。

子ども相談件数の推移



☆ 相談事例（10月分）

Q 最近、シャインマスカットというブドウをよく聞きますが、どのような品種のブドウなのか教えて下さい。

A シャインマスカットは、農研機構 果樹研究所ブドウ・カキ研究拠点(旧国立果樹試験場 安芸津支場)において、平成 18(2006)年に品種登録された新品種で「ブドウ安芸津 21 号」(「スチューベン」×「マスカット・オブ・アレキサンドリア」)に「白南」を交雑して育成した大粒で食味良好な二倍体のブドウです。

ブドウの消費を拡大するため、ヨーロッパブドウとアメリカブドウの交配を世代を重ねて行うことにより育成しました。このため、ヨーロッパブドウの香りや食感、皮ごと食べられる性質(例：甲斐路、マスカット・オブ・アレキサンドリアなど)と、アメリカブドウの栽培のしやすさ(例：デラウェア、ナイアガラなど)をかなり兼ね備えた大粒品種です。

果実の特性として、房の一房重は平均 400 ～ 500 グラム、粒は短楕円形を有しており、大きさは 11 ～ 12 グラムと巨峰と同程度です。糖度は 20 度程度と高く酸味も低いため食味は甘く感じます。果皮色は黄緑色で、肉質が崩壊性(よく噛み切れる硬めの肉質のこと)で硬く、香気はマスカット香です。

さらに、ジベレリン処理により種無しで、果皮が厚くなく渋みがないため皮ごと美味しく食べる事ができます。

シャインマスカットの産地は、長野県(160.0ha)、山梨県(100.3ha)、岡山県(82.0ha)、山形県(73.7ha)等の主要なブドウ生産地を中心に、全国的に栽培面積が増加しています。(面積の数値は 平成 25 年産特産果樹生産動態調査(農林水産省統計部より))

また、平成 27 年の東京都卸売市場への入荷量は、前年の 136 % と大幅増で、着実に消費が拡大しています。

詳細は、独立行政法人農業技術研究機構果樹研究所ホームページ：
<http://www.naro.affrc.go.jp/patent/breed/0400/0411/001262/>をご覧ください。

☆ 相談事例（10月分）

Q ゴマについて、黒ゴマ、白ゴマなど種類がありますが、何が違うのでしょうか。特性と、栄養成分上違いなどを教えて下さい。

A：ゴマはアフリカのナイル川の支流が発祥の地で、インドや東南アジア、ヨーロッパやシルクロード経由で日本に伝播されたといわれています。

日本では、縄文時代から遺跡から発見されていますが、利用法は明確になっていませんが、奈良時代には、ごま油が調味料として利用されるなど、すでに重要な作物としてごまが栽培されていたようです。

ゴマの種類は、種子の外皮の色によって、白・黒・金の大きく3種類に分けられますが、世界には色や形、大きさなど、様々なごまがあり、その数約3000種といわれています。

栄養成分や特性については、次の通りです。

【ごまの栄養成分】

白・黒・金で若干含まれる量の違いはあっても栄養成分はほとんど同じです。成分の約50%は脂質で、次に約20%がたんぱく質、約20%弱が炭水化物です。

脂質に含まれる脂肪酸は人体では合成できない必須脂肪酸で、リノール酸、オレイン酸が非常に多く、次にパルチミン酸、ステアリン酸も多く、トコフェロール類（ビタミンE類）も含まれています。そのほか灰分のセレンやゴマの特徴としてリグナン類のセサミンが含まれていて酸化防止効果があり、動脈硬化や脂質異常症等の予防効果が期待されると言われています。

【白ゴマの特性】

温帯や亜熱帯地域で栽培され、アフリカや東南アジアなど、世界各地で生産されています。黒ゴマと比べると脂質が若干多く、ゴマ油の原料としても使われています。

日本での生産量も白ゴマが1位。西日本では白ゴマが好まれており、主な産地は鹿児島県です。

【黒ゴマの特性】

白ゴマのように世界中で生産されているわけではなく、中国や東南アジアがおもな産地です。種皮の黒い色にはブルーベリーと同じ、アントシアニンというポリフェノール色素や不溶性食物繊維の一種であるリグニンが含まれています。

また、種皮の割合が多く、そのぶんカルシウムなどが多く含まれているとされますが、皮が堅いので、すって食べるのが一般的です。主な産地は、鹿児島県、沖縄県です。

【金ゴマの特性】

「黄ごま」「茶ごま」などと呼ばれることもあります。白や黒と比べると脂質が高く、コクのある味わいです。香りも他より抜きで高く、そのぶん値段も高価です。

懐石料理などで使われる事が多く、トルコ産が有名だが、近年では日本国内での栽培も増えてきています。種皮には、抗菌作用がある、フラボノイドが含まれています。主な産地は、茨城県、京都府、鹿児島県です。

（参考資料：「農林水産省HP」、「平成19年特産農作物生産実績」（農林水産省生産局）、「あたらしい栄養学」（女子栄養大学名誉教授・准教授監修高橋書店）「地域食材大百科」（農文協）「ゴマの絵本」（農文協））

☆ 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政策や身近な食生活に関する情報を消費者にわかりやすくお伝えできるよう工夫して、提供しています。

また、庁舎の１２階には消費者相談室を設け、来訪者の相談対応を行っています。

【消費者の部屋常設展示】

「消費者の部屋」は本年３月に庁舎内で移転を行い、「消費者の部屋」及び「消費者コーナー」の２箇所に展示場所を広げてリニューアルオープンしました。年間を通じて食料自給率、食育、和食、食品の安全性など、幅広い分野に渡り、パネル展示による情報発信や、パンフレットを配置して情報提供をしています。



さいたま新都心合同庁舎２号館１階
消費者の部屋

【消費者の部屋特別展示】

テーマと期間を決め、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及び埼玉県男女共同参画推



埼玉県男女共同参画推進センター
交流サロンでの展示の様子

進センター交流サロン（ホテルブリランテ武蔵野４階）において特別展示を実施しています。本年８月には「農業・農村の持つ多面的機能」をテーマにパネル展示を行い、農業・農村が私たちの生活にもたらす「めぐみ」や多面的機能を支える取組及び農業用水の大切さについて情報発信を行いました。展示の中には、農業の持つ多面的機能や田んぼの周りの生き物に関するクイズを取入れるなど、来場者に足を止めて関心を深めてもらえるような工夫を行い、多くの消費者の方々に来場していただきました。

【移動消費者の部屋】

関東農政局管内で行われる様々なイベント等に参加し、農林水産省の施策や食の安全に関する情報提供等を行っています。平成２８年度はこれまでに、５月２８日～２９日に行われた「女子栄養大学若葉祭」や、７月２８日に行われた「かながわ食育フェスタ」にブースを出展し、食育業務を担当する部署と連携を図りながら、パネル展示やパンフレット配布を通じて、食品の安全性や日本型食生活の普及・啓発、ユネスコ無形文化遺産に登録された「和食」の周知及び消費者相談等を行いました。今後も様々な機会を捉えて、消費者への情報発信に努めて参ります。



移動消費者の部屋（女子栄養大学若葉祭）

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

☆ 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

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

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

消費・安全局

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 せうだん

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

ここをクリック

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：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>

