



# 消費者の部屋通信

(平成28年12月号)

|    |                 |   |
|----|-----------------|---|
| 目次 | ☆ 特別展示の御紹介      | 1 |
|    | ☆ 学校関係の訪問状況     | 3 |
|    | ☆ 今後の特別展示スケジュール | 4 |
|    | ☆ 相談事例(11月分)    | 6 |



＜特別展示＞  
間伐・間伐材利用促進の週  
(10月31日～11月4日開催)



＜特別展示＞  
「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14日～11月18日開催)



＜特別展示＞  
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7日～11月11日開催)



＜特別展示＞  
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～  
(11月21日～11月25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11月の開催状況

| 期 間           | 特別展示名                                    | 入場者数 |
|---------------|------------------------------------------|------|
| 10月31日～11月4日  | 間伐・間伐材利用促進の週                             | 570人 |
| 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<br>～環境にやさしい農業を目指して～    | 885人 |
| 11月14日～11月18日 | 「和の空間」でおもてなし<br>～伝統ある和の文化 お茶・畳・和装・盆栽の紹介～ | 796人 |
| 11月21日～11月25日 | 砂糖の週 太陽と大地の恵み<br>～日本の砂糖の安定供給を支える仕組み～     | 700人 |

### ●平成28年12月の特別展示

| 期 間           | 特別展示名                         |
|---------------|-------------------------------|
| 11月28日～12月2日  | 生産の現場から ー福島の木製品・林産物           |
| 12月5日～12月9日   | 国有林野で遊び、学ぼう！ スキー場や森林環境教育などの紹介 |
| 12月12日～12月16日 | 木とストーブのある暮らし展                 |
| 12月19日～12月22日 | 最先端！ 遺伝子組換えカイコがつむぐ新たなシルクロード   |

※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『間伐・間伐材利用促進の週』 ◆

私たちの身近な、意外なところで間伐材が活躍しています。

間伐・間伐材利用コンクールの受賞取り組み・製品をはじめ、間伐実施の取り組みの紹介、間伐材製品の展示などを行いました。



間伐材を使った製品を手にとってご覧になる  
細田農林水産大臣政務官



間伐材利用促進に向け、女子美術大学の授業の一環としてタイアップ。大学生考案の歌とダンスでもPR。

## ◆ テーマ『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～ ◆

エコファーマーとは、環境にやさしい農業を目指すことを目的として、都道府県知事から認められた農業者の愛称です。

環境に配慮した農業の推進に関する施策・エコファーマーの実践している栽培技術とそれにより生産された農産物及び加工品・エコファーマー組織(全国エコファーマーネットワーク)の活動について紹介しました。



エコファーマーが作った農産物を多数展示。  
鮮やかな野菜の色に、自然の恵みを実感。



環境にやさしい農地に生息している「タナゴ」や  
「モツゴ」を展示。

## ◆ テーマ『「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～ ◆

日本の伝統文化であるお茶・畳・和装について、これらの原料である茶、いぐさ、蚕・繭などから製品ができあがる工程をわかりやすく紹介しました。

また、「11月22日 いい夫婦の日」にちなみ、贈り物に適したフラワーアレンジメントや盆栽の展示、家庭での花の飾り方、花の効用・魅力について紹介しました。



和の文化「盆栽」について、熱心にご覧になる  
矢倉農林水産大臣政務官。



11月15日は「きものの日」。  
担当職員もきもので「和のおもてなし」。  
会場はみやびな雰囲気包まれた。

## ◆ テーマ『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～』 ◆

砂糖は、私たちが生活する上で欠かすことのできない食品であり、日本の食料自給率の維持にも大きく寄与しています。

私たちが毎日いろいろな形で摂取している砂糖の安定供給を支える仕組みや砂糖の特性をパネルで紹介するとともに、さまざまな色や形の砂糖・砂糖の原料となるさとうきびやてん菜の模型を展示しました。



左から：「てん菜(実物)」「てん菜(模型)」さとうきび(模型)」



市販されている砂糖商品を多数展示。

## ☆ 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。



消費者の部屋において、農林水産省の説明を受ける、福井県 福井市進明中学校の生徒達。



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、岐阜県 関市立旭ヶ丘中学校の生徒達。

## 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

～ 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29年前期（1月～6月）スケジュール（その1）



| 期間                  | 特別展示名                        | 開催目的                                                                                                                                            | 展示内容                                                                                                                                                                 | 担当                           |
|---------------------|------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| 1月10日<br>～<br>1月13日 | 食べる鯨をもっと身近に、簡単に！             | 昔も今も食べられているクジラ。家でできる簡単クジラ料理レシピや、クジラ料理を食べられるお店・買えるお店の情報、鯨汁や竜田揚げのような昔からの料理から中華・洋食に挑戦した新しいクジラ料理を紹介することにより、「食べる鯨」について消費者の理解を深める。                    | クジラの肉は、高タンパク・低コレステロール・低脂肪であり、ビタミンAや鉄分も豊富に含まれています。食材としてのクジラを紹介するとともに、クジラ資源の持続的利用を目指す調査捕鯨についても展示します。                                                                   | 水産庁<br>資源管理部<br>国際課 捕鯨室      |
| 1月16日<br>～<br>1月20日 | 使って広めよう合法木材                  | 違法伐採問題や我が国の合法木材の制度について普及し、合法性のある木材・木材製品利用促進を図る。                                                                                                 | 違法伐採木材がなぜ問題なのか(地球規模での環境保全、持続可能な森林経営を脅かす等)や、我が国が違法伐採対策として行っている合法木材の証明制度などについて紹介するとともに、合法木材や合法木材製品を展示します。                                                              | 林野庁<br>木材貿易対策室               |
| 1月23日<br>～<br>1月27日 | 地産地消の学校給食～地域の食文化を子ども達に伝えよう～  | 学校給食における和食文化の推進、地場産物活用の一環を紹介することにより、国産・地場産食材の活用について理解を深める。また、期間中、農林水産省職員食堂において、学校給食メニューを基にしたランチの提供を行い、栄養バランスを考えたランチを食することで、日頃の自分の食について見直す機会とする。 | 季節の食材や郷土料理を味わう和食給食、地域の農林水産物を活用した「地産地消給食等メニューコンテスト」の受賞事例の紹介、及び国産農林水産物の消費拡大に関する展示を行います。また、文部科学省と連携した給食献立のレプリカなどの展示も行いほか、併せて試供品提供も行います。                                 | 食料産業局<br>食文化・市場開拓課           |
| 1月30日<br>～<br>2月3日  | おいしいだけじゃないよチョコレート・ココア        | チョコレートやココアの持つ効能・栄養について普及啓発を図る。                                                                                                                  | チョコレートやココアに含まれている成分は動脈硬化の予防などに良いとされています。原材料や製品の展示を行うとともに、パネル等を用いてチョコレートやココアの持つ効能・栄養についてわかりやすく紹介します。                                                                  | 食料産業局<br>食品製造課               |
| 2月6日<br>～<br>2月10日  | LOVE<br>フラワーバレンタイン           | バレンタインデーを新たな物日として定着させるため、多くの人への周知を図るとともに、無・低購買層である男性を主なターゲットとして花きの消費拡大を目指す。                                                                     | 花き業界が一丸となって取り組んでいる「フラワーバレンタイン」活動や取り組みをパネルやポスター等で紹介します。また、フラワーアレンジメントやテーマフラワーの展示等を行い、「フラワーバレンタイン」を体感していただきます。                                                         | 生産局<br>園芸作物課<br>花き産業・施設園芸振興室 |
| 2月13日<br>～<br>2月17日 | 農林水産物の機能性～日々の食事で、健康で豊かな生活を！～ | 農林水産物が持っている機能性について理解を深めてもらい、食事による健康で豊かな生活の啓蒙を図る。                                                                                                | ミカンには生活習慣病予防や骨を健康に保つ効果が、緑茶には脂質代謝の改善や目・鼻の不快感を軽減する効果があることが、わかっています。この展示では、農林水産物やその加工品の持つ機能性を、実物やデータベースシステム等を使って紹介します。また、期間中は、食事診断や個人の健康状態に応じた栄養指導、「機能性弁当のレシピ」の紹介も行います。 | 農林水産技術会議事務局<br>研究統括官室        |
| 3月6日<br>～<br>3月10日  | 東日本大震災からの復興                  | 東日本大震災から6年、「復興・創生期間」に入り、新しい東北の姿を創造するステージへと移った。生産者や研究者によるこれまでの取り組みや成果を紹介するとともに、薄れゆく防災意識を改めて見つめ直す機会とする。                                           | (1)被災地の生産現場の取り組みや研究成果を紹介するサイエンスカフェの開催、(2)生産現場や行政による復興に向けた取り組みを伝える展示物、(3)被災地産の農林水産物や食品等の展示、試食、販売等を行います。                                                               | 消費・安全局<br>消費者行政・食育課          |

平成29年前期（1月～6月）スケジュール（その2）



| 期間                  | 特別展示名                                            | 開催目的                                                                                                                                                                 | 展示内容                                                                                                                                                                                                                                             | 担当                                            |
|---------------------|--------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| 3月13日<br>～<br>3月17日 | 日々の食生活と食品新素材<br>(同時開催：JASが保証するもの～JASマークをめぐる取組み～) | 多くの農林水産物や加工食品に含まれている食品新素材の働きについて普及啓発を図る。<br>また、同時展示では、商品を選ぶ際の目安となるよう、消費者にJASマークが保証する内容について理解を深めてもらう。                                                                 | 日々の生活で摂取する穀類や野菜・果実類及び魚介類には、ポリフェノールやカロテノイド、オリゴ糖、食物繊維、DHA・EPAなど、健康維持に欠かせない様々な有効成分が含まれています。バランスの取れた組み合わせで食品を摂取すれば、健康維持に役立ちますが、なかなかそうはいきません。これらの成分を豊富に含む食品新素材には、どのようなものがあるのか、どんな働きがあるのか、どんな食品に利用されているのかを紹介します。また、JASマークが保証する内容をパネル、JAS品の展示等により紹介します。 | 食料産業局<br>食品製造課                                |
| 5月8日<br>～<br>5月19日  | 川、山、海～地域の恵<br>徳島県の6次産業化・農商工連携商品                  | 6次産業化・地産地消法に基づき、地域資源を活用した農林漁業者等による新事業の創出等により農林漁業等の進行を図ることとされている。<br>本県でも農産漁村の所得や雇用の増大を図るために、農林水産物等の地域資源を活用した6次産業化、農商工連携の取り組みを推進しており、その成果として開発された加工食品を、消費者の方々に広く紹介する。 | 徳島県では、地域の気候風土に適した農林水産物が生産され、地域ならではの食文化を形成してきました。近年では、6次産業化や農商工連携により、新たな価値をもった「食」が数多く生み出されています。これら加工品を展示します。                                                                                                                                      | 徳島県<br>農林水産部<br>もうかるブランド推進課                   |
| 5月29日<br>～<br>6月2日  | 食育の週<br>～おいしい！国産食材で豊かな食生活～                       | 食育を通じた日本型食生活の推進、及び国産食材の消費拡大を図る。                                                                                                                                      | 講習や調理のデモンストレーション、国産食材を使った料理講習会やバランスのよい料理の組み合わせ紹介により、国産食材をおいしく食べるコツを紹介します。                                                                                                                                                                        | 食料産業局<br>食文化・市場開拓課<br><br>消費・安全局<br>消費者行政・食育課 |
| 6月5日<br>～<br>6月9日   | 6次産業化に関する展示                                      | 全国各地で行われている6次産業化とはどのようなものかをパネル展示を通じて広く周知するとともに、この取り組みによって生まれた商品を消費者が実際に手にとったり試食等を行うことで、消費者の理解を深め、更なる6次産業化の推進につなげていく。                                                 | 農林漁業者が自ら生産した農林水産物等を原料として加工や販売にまで一体的に取り組む6次産業化の取り組みが全国各地で展開されています。この6次産業化に取り組む事業者の多様な取り組み及び、この取り組みによって生まれた商品などの展示を行います。                                                                                                                           | 食料産業局<br>産業連携課                                |
| 6月26日<br>～<br>6月30日 | ほしに願いを！！<br>ー7月7日は☆乾しいたけの日・そうめんの日ー               | 古来から日本の食文化と山村社会の形成に貢献してきた「乾しいたけ」、健康を願って食されてきた「そうめん」の需要拡大を図る。                                                                                                         | 栄養豊富でおいしい森林の恵み「乾しいたけ」と夏に欠かせない「そうめん」がタッグを組み需要拡大を目指します。古くから親しまれ日本の食文化に貢献してきたこの2つの食材が連携して、そのおいしさを新たな消費者層にも広く知っていただくため、パネル展示等により紹介します。                                                                                                               | 林野庁<br>経営課<br>特用林産対策室<br><br>食料産業局<br>食品製造課   |

## ☆ 相談事例（11月分）

**Q はちみつが白く固形状になるものとならないものがあるのはなぜでしょうか。純粋と加糖の違いが関係ありますか？また、白くなったものを元に戻すことはできますか。**

A：冬に向かって気温が低くなっていくにつれて、はちみつの瓶底の部分が白く固形状になってしまうことがあります。なかにはこの現象を、加糖はちみつだからだと思われる方がいるようですが、これは結晶化というごく自然な現象で、純粋と加糖の違いは関係ありません。外気温が15～16度以下になると結晶しやすく、13～14度くらいが最も結晶しやすいです。

また、はちみつの成分で果糖が多いはちみつ（アカシア・トチノキ等 注）は結晶しにくく、ぶどう糖が多いはちみつ（ナタネ等 注）は結晶しやすいと言われています。

はちみつの結晶はブドウ糖、果糖、水分などの比率によってできるようです。

結晶ははちみつの特性で、品質も変わりありません。60℃程のぬるめのお湯に入れてゆっくりと溶かすことで、風味を損なわずお召し上がりいただけます。

○参考

【純粋はちみつ】

みつばちが植物の花みつを採集し、巣房に貯え熟成した天然の甘味物質。

【精製はちみつ】

純粋はちみつから臭い、色等を取り除いたもの。

【加糖はちみつ】

純粋はちみつに異性化液糖その他の糖類を加えたものであって、純粋はちみつの含有量が重量百分比で60パーセント以上のもの。

注【採蜜源の花名】

はちみつ類の表示に関する公正競争規約では、「はちみつに採蜜源の花名を表示する場合には、当該はちみつのすべて又は大部分を当該花から採蜜し、その花の特徴を有するものであって、かつ、採蜜国名を表示しなければならない。」との記載があります。なお、殆どの市販品はこの記載に則った表示がありますので、購入の際は参考にされて下さい。

（参考資料：「はちみつ診療所」（リヨン社）、「ミツバチの絵本」（農文協）、（農林水産省HP）（はちみつ類の表示に関する公正競争規約））

**Q ニワトリが卵を産むのは雌だけでしょうか、また有精卵・無精卵の違いを教えてください。**

A：卵を産むのは雌のみです。有精卵は、受精させている卵です。無精卵は、長年の品種改良によって、受精しなくても卵を産むことが出来ますので、雄鶏と一緒に飼わなければそのまま「無精卵」を産み続けます。よって、有精卵は、暖めるとヒヨコになる可能性があります。無精卵は、ヒヨコになる可能性はほぼありません。

有精卵と無精卵の栄養価の違いですが、違いは「精子があるかないか」というだけで、栄養的な違いはありません。また、殻の色が茶色がかった「赤玉」のほうが、殻の白い「白玉」より栄養価が高いと思われがちですが、根拠が無い話で、殻の色の違いはにわたりの品種の違いのようです。

（参考資料：「畜産ハンドブック」（講談社）、「農林水産省「消費者の部屋です」（ぎょうせい）、「ニワトリの絵本」（農文協））

## ☆ 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12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>

