



消費者の部屋通信

(令和2年12月号)

目次	☆ 展示の御紹介	1
	☆ 令和2年11月の消費者相談状況	3
	☆ 相談事例(11月分)	4
	☆ 地方の「消費者の部屋」だより(東北)	6
	☆ 地方の「消費者の部屋」展示予定一覧	7
	☆ 一口メモ	8

とうじ

冬至

太陽が最も低い位置にあり、1年で最も夜が長く、昼が短い日です。太陽の力が一番弱まる日ですが、翌日から再び強まるということから、運が向いてくるとされています。また、冬至かぼちゃ、冬至がゆ、柚子湯などで、厄払いや無病息災を願う風習があります。



- ◇ 「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。
- 是非、お立ち寄りください！

☆ 展示の御紹介

●令和 2 年11月の展示状況（以下の 4 件になります。）

期 間	展 示 名	入場者数
11月 2 日～11月 6 日	【特別】 バイオテクノロジーで何ができる？ ～農林水産分野の研究成果～	255人
11月 9 日～11月13日	【特別】 岩手県・宮城県・福島県 農業農村復旧・復興パネル展	332人
11月16日～11月20日	【特別】 「和の空間」でおもてなし ～伝統ある和の文化の原材料農産物の御紹介～	415人
11月24日～11月27日	【特別】 知って役立つ食品表示 ～食品に表示された情報をあなたの食生活に活用しませんか？～	268人

●令和 2 年12月の展示予定（以下の 4 件になります。）

期 間	展 示 名
11月30日～12月 4 日	【特別】 棚田に恋 ～日本の棚田と様々な機能～
12月 7 日～12月11日	【特別】 国有林野で遊び、学ぼう！
12月14日～12月18日	【特別】 「プリザーブドフラワーの世界」 ～永遠に咲く花の秘密～
11月21日～12月25日	【特別】 農林水産省職員生活協同組合の御紹介

※展示予定は予告なく変更されることがありますので、御了承願います。

◆テーマ **バイオテクノロジーで何ができる？～農林水産分野の研究成果～**◆

様々な技術を用いた農林水産分野の研究成果について、パネルや標本の展示等を行いました。よく知られているものから一般にはあまり知られていないものまで、様々な農林水産物の研究・開発を紹介することで、農林水産分野の研究成果に対する理解増進を図りました。



果実が小さいなどの欠点を改良する、バイオテクノロジーを利用したアセロラ新品質開発に向けた研究成果や、アセロラの実物を展示



ゲノム編集技術を利用して開発した無花粉スギの研究成果や、スギ雄花標本、スギ花粉の実物を展示



ゲノム情報を利用した育種によるウナギの完全養殖に資する研究成果や、ウナギの仔稚魚の生体を展示



◆テーマ **岩手県・宮城県・福島県 農業農村復旧・復興パネル展**◆

東日本大震災から10年目を迎え、甚大な被害を受けた岩手県、宮城県、福島県では、全国の皆さまからの多大なる御支援により、着実に復旧・復興が進んでいます。今回の展示では、被災農地の生まれ変わった姿や営農の様子を紹介しました。



岩手県の展示では、被害からの復旧・復興状況を説明したパネル、応援派遣職員の一人ひとりの顔写真を掲載し感謝を表したパネル等を展示



宮城県の展示では、各地域毎の復旧・復興状況を写真でわかりやすく説明したパネル、新たな担い手の取組事例のパネル等を展示



福島県の展示では、農地・施設の復旧・復興状況をはじめ、農地海岸の令和元年度完了や、避難指示区域等の現状に関するパネル等を展示

◆テーマ 「和の空間」でおもてなし～伝統ある和の文化の原材料農産物の御紹介～◆

当展示では、日本の伝統文化であるお茶、いぐさ（畳）、蚕・繭・生糸（和装）、盆栽・花きをパネルや製品等の展示でわかりやすく紹介しました。我が国の伝統である和の文化の素晴らしさについて披露しました。



お茶、いぐさ（畳）を解説したパネルを展示し、様々な種類のお茶や、畳の原料のいぐさの実物を展示



蚕・繭・生糸（和装）を解説したパネルを展示し、繭の実物を展示。国内の蚕・繭、国産生糸に関するビデオを放映



盆栽・花きを解説したパネルを展示し、盆栽・切り花の実物を展示



◆テーマ 知って役立つ食品表示～食品に表示された情報をあなたの食生活に活用しませんか？～◆

アレルギー表示（特定原材料の表示）、栄養成分表示、食品添加物表示、原料原産地表示、遺伝子組換え表示の各基準について解説したパネルや製品表示見本を展示するとともに、食品表示基準に関するパンフレットを配布しました。そのほか、食品外装のバーコードからスマートフォンでアレルギー表示、栄養成分表示、原料原産地表示を読み取るデモンストレーション（消費者庁が事業として実証試験中）の実施や、食品のアレルギーや食品添加物に関する情報の映像を紹介しました。



アレルギー表示（特定原材料の表示）について基準の解説、企業グループの取組事例のパネルや、製品表示見本を展示、パンフレットを配布



栄養成分表示について解説したパネルを展示するとともに、バランスの良い食事するための活用方法などを記載したパンフレットを配布



食品添加物の表示基準を解説したパネルを展示するとともに、食品添加物の有用性、安全性、用途などのパネルを展示、パンフレットを配布



☆ 令和2年11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2年11月の相談件数は、100件（前年同期129件）でした。

図1 月別の全相談件数の推移

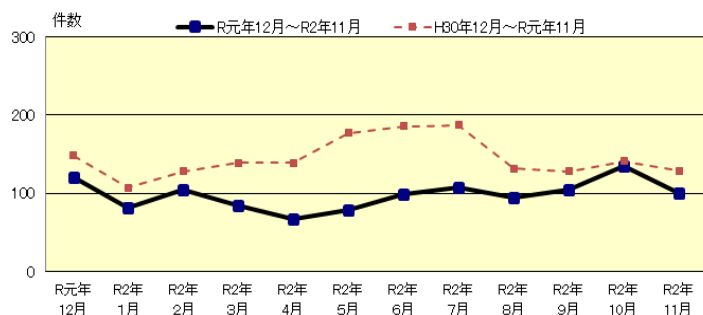
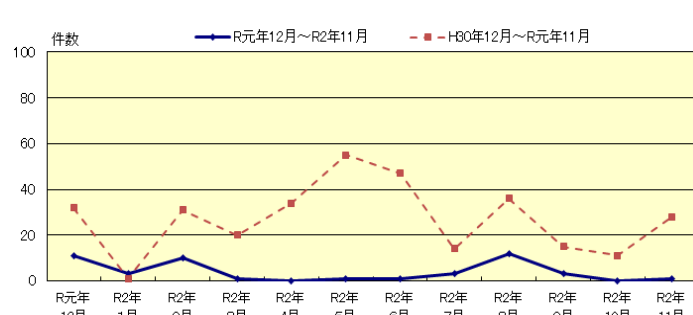


図2 図1のうち子ども相談件数の推移



[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。11月の子ども相談件数は1件でした。

表1 相談内容別内訳

項 目	件 数	比 率
品質・規格等	23	23%
生産・流通等	16	16%
食品の安全、食品衛生	15	15%
食品表示	12	12%
農林水産省が行う事業	10	10%
法令・制度	9	9%
その他	15	15%
計	100	100%

図3 相談内容別比率

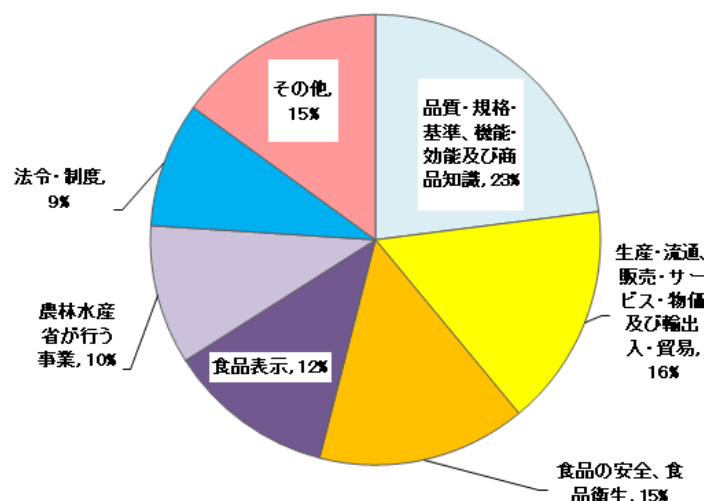
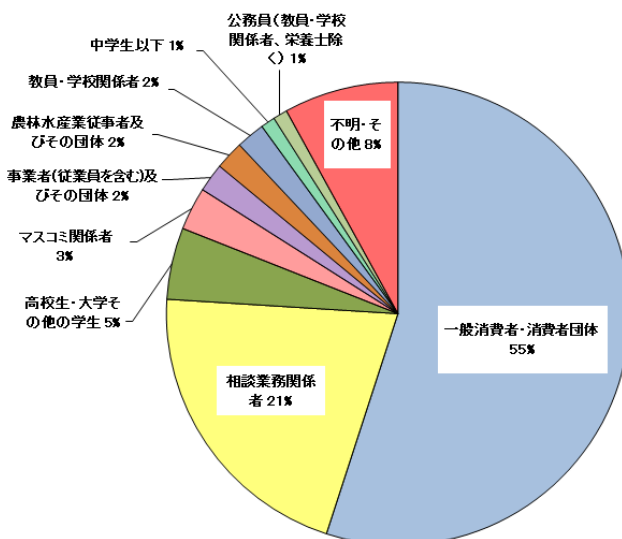


表2 相談者別内訳

項 目	件 数	比 率
一般消費者・消費者団体	55	55%
相談業務関係者	21	21%
高校生・大学その他の学生	5	5%
マスコミ関係者	3	3%
事業者(従業員を含む)及びその団体	2	2%
農林水産業従事者及びその団体	2	2%
教員・学校関係者	2	2%
中学生以下	1	1%
公務員	1	1%
不明・その他	8	8%
計	100	100%

図4 相談者別比率



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。

☆相談事例（10月分）

Q：プレザーブスタイルのジャムとはどういうものですか。

A：日本農林規格等に関する法律（JAS法）に基づく「日本農林規格（JAS規格）」では、ジャム類を次のように定義しております。

ジャム類とは、果実、野菜、又は花卉を砂糖類、糖アルコールまたは蜂蜜とともにゼリー化するようになるまで加熱したもの、及びそれに酒類、かんきつ類の果汁、ゲル化剤、酸味料、香料等を加えたもの、としております。

ジャム類のうち、かんきつ類の果実を原料としたもので、かんきつ類の果皮が認められるものをマーマレード、果実等の搾汁を原料としたものをゼリー、マーマレード及びゼリー以外のものをジャムと言います。

プレザーブスタイルというのは、ジャムのうち、次の特徴を持つ製品のことを指します。

- ・ベリー類（いちごを除く）が原料の場合は全形の果実
- ・いちごを原料とするものは全形又は2つ割りの果実
- ・ベリー類以外の果実等を原料とするものは5mm以上の厚さの果肉等の片を原料とし、その原形を保持するようにしたもの

つまり、一定以上の果肉の形が残った状態のジャムのことをプレザーブスタイルと呼びます。

ジャムが固まるためには、果実に含まれているペクチンと酸に相当量の砂糖を加え、ペクチン、酸、砂糖の量がうまくつり合う必要があります。そのため、ジャムを作るには、ペクチンと酸を含んだ果実を材料として選びましょう。果実の種類によっては、例えばカキのように含有するペクチンや酸が足りないため、それを補わないと固まらず、うまくジャムにならないものもあります。

プレザーブスタイルのジャムは、家庭で作ることもできます。

材料の果肉を半分に分け、砂糖を加え最初に半量を煮ておいてから、途中で残りの材料を加えると、果肉の形が残ったプレザーブスタイルのジャムに仕上げることができます。

今の時期ですと、旬のりんごを使ったジャムはいかがでしょう。ジャムには、酸の多い紅玉が適しています。



<参考資料>

「四季の手づくり食品」 富民協会

「家庭でつくるこだわり食品」 農文協

農林水産省ホームページジャム類の日本農林規格（PDF:164KB）

https://www.maff.go.jp/j/jas/jas_kikaku/attach/pdf/kikaku_itiran2-341.pdf

Q：スーパーで買ったいくらを食べたら、強い弾力があって固い皮が残りました。人造いくらではないでしょうか。簡単な見分け方があれば教えてください。



A：人造いくらは 1970 年代に日本の化学メーカーによって作られたコピー食品で、天然色素で着色したサラダ油と増粘多糖類のカラギーナン等の溶液を、海藻から抽出されたアルギン酸ナトリウムの皮膜で包んだものです。タンパク質はほとんど含まれていないことから、タンパク質の検出反応であるニンヒドリン反応やキサントプロテイン反応を調べることで、天然いくらか人造いくらかを見分けることができます。

家庭で比較的簡単に天然のいくらを見分ける方法としては、以下の方法があります。

(1) 天然いくらはお湯に入れるとグロブリンたんぱく質が溶出して白く濁ります。

皮が硬い場合はすぐに反応しないことがあるので、フォークなどでつぶしてみてください。

(2) 天然いくらは 20%程度の過酸化水素水に入れると泡がでます。

動物性の非加熱食品では、カタラーゼという酵素が活性を持っているので、この働きにより過酸化水素が水と酸素に分解し、酸素が気泡となって出てきます。薬局で売っているオキシフルには過酸化水素が 3 %程度含まれているので、天然いくらを入れると泡が出てきます。一方、人造いくらは原材料が植物性なので変化は起きません。

「いくら」はシロザケ、キングサーモン、紅ザケなど魚種によっても状態が異なりますし、処理方法によっても物性が変わります。また、いくらには、通常「成熟卵」を使用しますが、漁期が進んだり、河川に遡上した産卵直前の「過熟卵」を使用すると、卵膜が厚く固くなり、食べたときに弾力を感じたり、皮が口の中に残ることがあります。

人造いくらが開発された当時は高価な「天然いくら」の代替品として一般にも流通していましたが、現在は業務用として流通し、主に料理の彩り用に使われています。

食品表示法に基づく原材料の表示では、天然いくらは「いくら」と記載され、人造いくらは「植物油脂、サーモンオイル」等と記載されます。まずは商品の原材料表示をしっかり確認しましょう。

<参考資料>

東京都福祉保健局苦情事例 イクラの皮が堅い。人造イクラでは？

静岡県環境衛生科学研究所報告 イクラに関する苦情テストについて

化学と教育 第 35 巻 第 4 号 (1987) 【解説】人造イクラ

☆地方の「消費者の部屋」だより

東北農政局 消費者コーナー

東北農政局は、JR 仙台駅から北西へ徒歩 15 分、地下鉄南北線^{こうとうだい}勾当台公園駅から徒歩 5 分の仙台合同庁舎 A 棟にあります。「消費者コーナー」は隣の合同庁舎 B 棟 1 階ロビーに設けられた行政情報プラザ内に常設しています。

【消費者コーナー】

農林水産省の取組や震災復興の状況、試験研究機関の先端農業技術、管内自治体の農産加工品・特産品等について、3 台のショーケースを使った物品等の展示、パネル・ポスターの掲示、デジタルサイネージによる映像情報を組み合わせて、消費者の皆様へ情報提供しています。

新型コロナウイルス感染拡大防止のため、動画にマスク着用等のコメントを織り込んだり、手洗い動画の上映、閲覧の際の距離確保の注意喚起や手指消毒の案内も行っております。



間違えやすいスイセンとニラを
比較展示

【特別展示】

新型コロナウイルスの影響で需要が減少した「和牛」、「牛乳」、「花」の消費拡大や、おうちでも楽しめる東北の産品紹介をテーマに特別展示を実施しました。

農政局ホームページでも、生産者の実情や東北の農畜産物を詳しく御覧いただける web 展示を行い、東北農業を応援しました。

3 月 23 日～4 月 3 日 「和牛・牛乳・花いっぱいプロジェクト」

5 月 19 日～6 月 10 日 コロナに負けるな！「おうちでも楽しめる東北の産品」



和牛・牛乳・花いっぱいプロジェクト



コロナに負けるな！「おうちでも楽しめる東北の産品」

東北農政局 消費・安全部 消費生活課
〒980-0014 宮城県仙台市青葉区本町三丁目3-1
TEL : 022-263-1111 FAX : 022-217-8432

☆地方の「消費者の部屋」展示予定一覧 (12月)

	開催期間	展示テーマ
北海道農政事務所	11月2日(月)～12月28日(月)	受け継ぎたい北海道の食と 北海道の地理的表示(GI)登録産品
東北農政局	12月1日(火)～12月25日(金)	日本一的美食美酒 山形の魅力を召し上がれ
関東農政局	12月1日(火)～12月25日(金)	米粉の魅力と可能性 新・農泊探訪 ～ウィズコロナの時代の農泊～
	さいたま新都心合同庁舎2号館エントランスホール 12月1日(火)～12月25日(金)	(特別展示) 新・農泊探訪 ～ウィズコロナの時代の農泊～
北陸農政局	12月1日(火)～12月18日(金)	北陸地域のイノシシ対策について
	12月21日(月)～1月15日(金)	北陸の食文化の継承
東海農政局	11月25日(水)～12月9日(水)	東海鉢物品評会及び ポットプランツコンテスト入賞作品の紹介
	12月11日(金)～12月25日(金)	我が国の食料自給率・食料自給力指標について
近畿農政局	11月26日(木)～12月16日(水)	食べて応援！近畿の牛肉
	12月17日(木)～1月13日(水)	近畿地域のお豆さんたち
中国四国農政局	11月30日(月)～12月18日(金)	知ってる？持続可能な農業生産 ～環境保全型農業とGAPの取組～
	12月21日(月)～1月15日(金)	お米で元気に！来て、見て、知って！ ～お米・米粉の魅力～
九州農政局	11月24日(火)～12月4日(金)	国産食肉の消費拡大について
	12月7日(月)～12月18日(金)	「おいしい食べきり」 全国共同キャンペーンの実施について
	12月21日(月)～1月8日(金)	ICTを活用した効率的な鳥獣捕獲と ジビエ(野生鳥獣肉)の利活用について
内閣府沖縄総合事務所 【外部リンク】		

*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局等のリンクからご確認ください。

☆一口メモ

11月16～20日に行われた特別展示のレポートです！

「和の空間」でおもてなし



Igusa

人丈ほどのい草の
大きなオブジェ



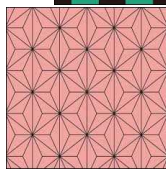
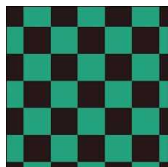
Ocha

同じ茶葉からこんなに
多くのお茶になります！



Bonsai

1メートル大の圧巻
の盆栽がお出迎え



Silk

蚕の種類によって
できる繭玉も色や
大きさがさまざま



凛とした佇まいの和の空間でした。

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2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 中川、中西、山口、加藤、小林、栗原

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>