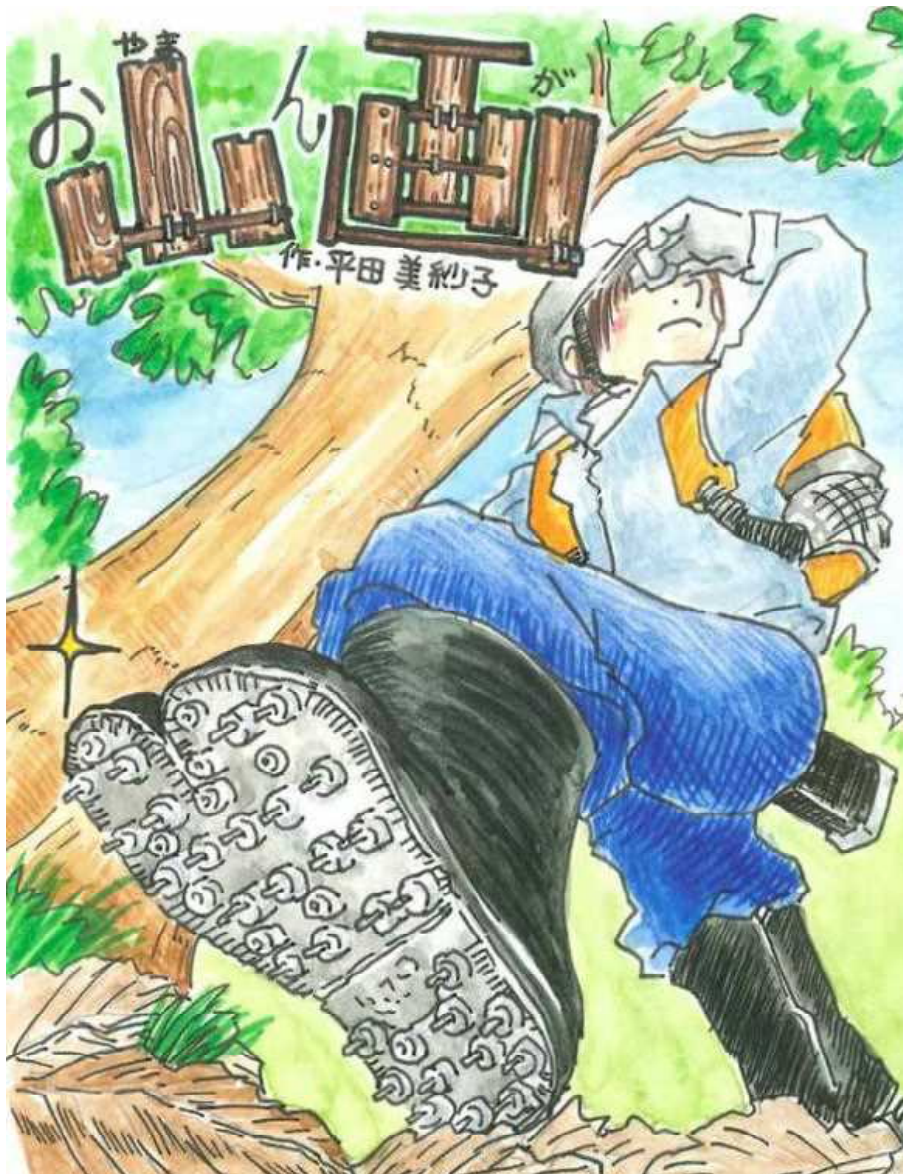




消費者の部屋通信

(令和2年5月号)

目次	☆ 展示の御紹介	1
	☆ 4月号の消費者相談状況(速報)	2
	☆ 相談事例(4月分)	3



本の森へ出かけよう～漫画で学ぶ森林・林業～

(4月6日～4月7日まで開催し、その後、開催を中止させていただきました。)

- ◆ 「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、皆様のお役に立ちますような食品表示などの農林水産業に関する情報を、年間を通じて発信しております。

お近くにお寄りの際は、是非、お越し下さい！

☆ 展示の御紹介

●令和 2 年 4 月の開催状況

（以下のとおり 1 件開催途中において、新型コロナウイルス感染症の拡大防止のため、開催を中止した経過となっています。）

期 間	展 示 名	入場者数
4 月 6 日～4 月 7 日 （4 月 8 日～4 月 17 日 の開催中止）	【常設】本の森へ出かけよう ～漫画で学ぶ森林・林業～	60 人

●令和 2 年 5 月の展示予定

緊急事態宣言の期限が延長されたことから、5 月の展示予定についても、中止としました。

◆テーマ 本の森へ出かけよう～漫画で学ぶ森林・林業～

林野図書資料館は、森林・林業・木材産業について、広く興味を持っていただくため、漫画やイラストを中心とした展示イベントを開催することとしました。（4 月 6 日～4 月 7 日まで開催し、その後、開催を中止させていただきました。）



☆ 学校訪問のお申し込みについて

現在、学校訪問の申し込みの受付を当分の間行わないことにいたしました。学校訪問を御検討されている方々には大変申し訳ありませんが、どうぞ御了承ください。

申し込みの受付を再開する際には、「消費者の部屋」ホームページでお知らせいたします。

☆ 令和2年4月の消費者相談状況（速報） ～電話やメールで御相談を受け付けています～



令和2年4月の相談件数は、67件（前年同期139件）でした。このうち、問合せは56件、要望・意見は6件、情報提供等は5件でした。

図1 月別の全相談件数の推移

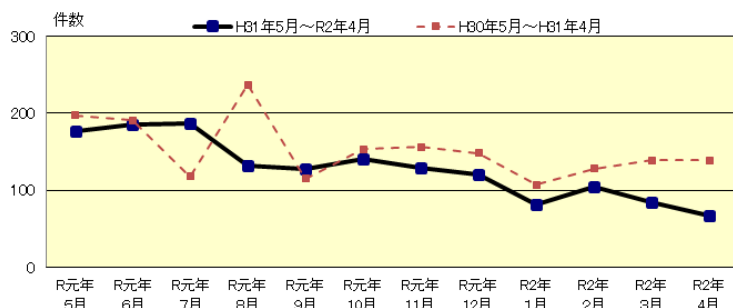
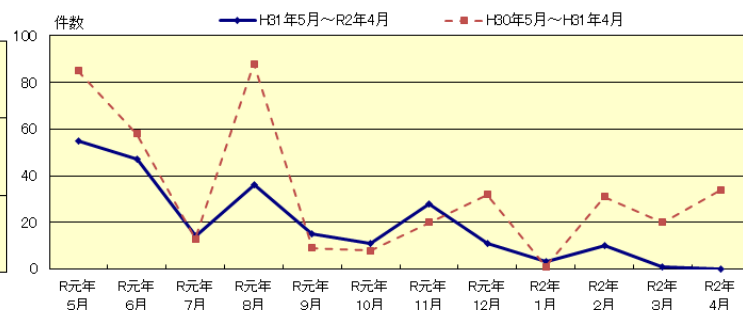


図2 子ども相談件数の推移



〔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。

表1 相談内容別内訳

項 目	件数	比率
食品の安全	30	45%
生産・流通等	9	13%
法令・制度	6	9%
品質・規格等	4	6%
食品衛生	3	4%
食品表示	2	3%
統計	1	1%
栽培・飼養等	1	1%
その他	11	16%
計	67	100%

図3 相談内容別比率

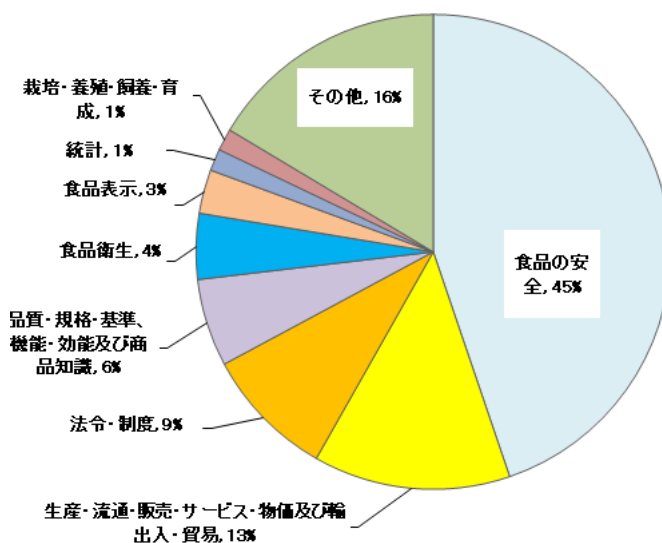
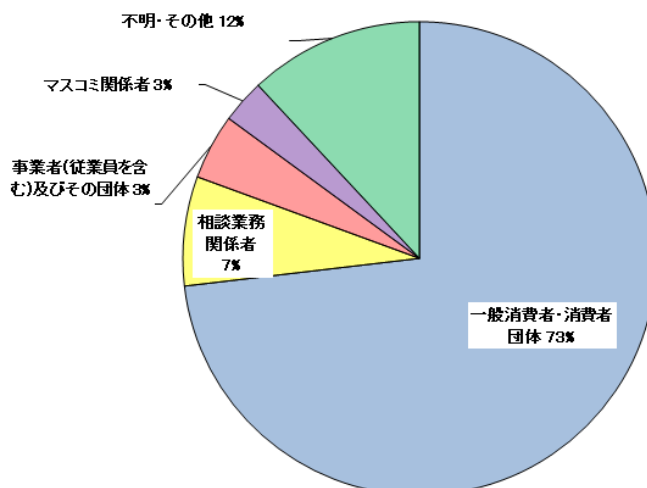


表2 相談者別内訳

項 目	件数	比率
一般消費者・消費者団体	49	73%
相談業務関係者	5	7%
事業者(従業員を含む)及びその団体	3	4%
マスコミ関係者	2	3%
不明・その他	8	12%
計	67	100%

図4 相談者比率



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（4月分）

Q：モロヘイヤの種に毒があると知りました。詳しい内容を教えてください。

A：モロヘイヤの種子には、強心配糖体（強心作用のある成分）ストロファンチジンが含まれ、身体に有害であることが知られており、家庭菜園で栽培したものなどで老化した枝葉や種子を誤って摂取した場合、少量でもめまいや嘔吐などの中毒を起こしますので、絶対に食べてはいけません。

長崎県で、実のついたモロヘイヤを食べた牛が死亡するという事例が報告されています。

モロヘイヤの強心配糖体は、成熟した種子に最も多く含まれるほか、成熟中の種子、成熟種子の莢（さや）、発芽からしばらくまでの若葉などにも含まれます。しかしながら、収穫期の葉、茎、根の各部位並びに蕾（つぼみ）発生期の葉、茎、根、蕾の各部位には含まれず、野菜としての“モロヘイヤ”、モロヘイヤ健康食品、モロヘイヤ茶などからも検出されないことが報告されています。

従って、家庭菜園などでモロヘイヤを栽培して食される場合には、収穫時期に十分留意し、種子やその莢が混入しないよう、また、市販のタネには、強心配糖体が含まれていますので、小児等が誤って口に入れない等の注意が必要です。

ただし、野菜として市中の小売店に流通するモロヘイヤの摂食では健康被害が起きることはないと考えられます。

モロヘイヤは基本的に若いうちのやわらかい葉の部分を利用します。茎は手で折れるくらいやわらかく、葉は葉先がピンとしていて張りがあり、全体的にみずみずしくて緑色が鮮やかなものが良品です。変色しているものやしなびているものは鮮度が落ちているので避けてください。

また、茎は加熱してもやわらかくならず食味が悪いので、葉だけ摘んで調理されるとよいでしょう。

旬は6～9月の暑い時期です。これらを参考に選んでみてはいかがでしょうか。

<参考>

食品安全委員会

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/questionAndAnswer/show/mob07012000006>



Q：ジャガイモなどの野菜にコロナウイルスが付着している可能性はありますか？どのように調理すればいいですか？

A：現時点で、新型コロナウイルス感染症の感染経路は、飛沫感染と接触感染の2つが考えられています。

食品（生で喫食する野菜・果実や鮮魚介類を含む。）から新型コロナウイルス感染症に感染したとされる報告はありません。

製造、流通、調理、販売等の各段階で、事業者が食品取扱者の体調管理やこまめな手洗い、アルコール等による手指の消毒、咳エチケットなど、通常の食中毒予防のために行っている一般的な衛生管理が実施されていれば心配する必要はありません。

WHOは、一般的にコロナウイルスは、荷物のような物で長時間生き残ることができないとしています。

また、コロナウイルスは熱（70度以上で一定時間）及びアルコール（70%以上、市販の手指消毒用アルコールはこれにあたります）に弱いことがわかっています。

なお、一般的にジャガイモの泥は洗い落として調理されると思います。いつもどおりに調理されるとよいでしょう。

<参考>

厚生労働省：新型コロナウイルスに関するQ&A（一般の方向け）

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/dengue_fever_qa_00001.html

☆「消費者の部屋」一口メモ

♪ 一日も早く皆さんに会えますように ♪



♪ 一緒にがんばりましょう ♪

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5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：
<http://www.maff.go.jp/j/heya/sodan/index.html>