



消費者の部屋通信

(令和2年11月号)

目次	☆ 展示の御紹介	1
	☆ 令和2年10月の消費者相談状況	3
	☆ 相談事例(10月分)	4
	☆ 地方の「消費者の部屋」だより(関東)	7
	☆ 地方の「消費者の部屋」展示予定一覧	8
	☆ 一口メモ	9



りっとう



しょうせつ

立冬・小雪

立冬(りっとう) 11月7日

暦の上で冬が始まる日です。秋の日はつるべ落としと言われるように、日暮れが目立って早く感じられるようになります。

小雪(しょうせつ) 11月22日

冷え込みが厳しくなり、小雪がちらつき始めるころという意味で、北海道や東北北部では初雪が平均して11月中旬頃になります。



- ◇ 「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10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
10月5日～10月9日	【特別】農業農村整備事業とその豊かな恵み ～過去、現在、未来～	420人
10月12日～10月16日	【特別】「特用林産物」ってなあに？ ～身近にある森林の恵み～（きのこもあるよ！）	399人
10月19日～10月23日	【特別】我が国の農業と食文化を支える地域特産物 ～地域特産物マイスターによる多様な取組～	453人
10月26日～10月30日	【特別】さつまいも・じゃがいもの週 ～おいものみりょく～	354人

●令和2年11月の展示予定（以下の5件になります。）

期 間	展 示 名
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～
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
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ご紹介～
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？～
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～

※展示予定は予告なく変更されることがありますので、ご了承ください。

◆テーマ 農業農村整備事業とその豊かな恵み～過去、現在、未来～◆

①農業農村整備事業の目的や歴史について、過去、現在、未来の形式でパネル展示、②事業実施地区で収穫された農産物及びその加工品の展示等、③農業農村整備事業に関する動画の上映や体験模型等の展示を行いました。古来より、かんがい施設や農地の整備が地域の発展を支えてきた歴史（過去）、土地改良がもたらした豊かな恵み（現在）、これからの土地改良と最先端技術（未来）を紹介することにより、農業農村整備事業について深く御理解いただきました。



農業農村整備事業の目的や歴史について解説したパネルを展示し、パンフレットを配布



農研機構が開発した、水管理を遠隔・自動管理する「ほ場水管理システム」の模型を展示・説明



バーチャルリアリティ（VR）装置を用いて、来場者が自動運転田植え機等を疑似体験

◆テーマ「**特用林産物**」ってなあに？～**身近にある森林の恵み**～（きのこもあるよ！）◆

10月15日は「きのこの日」です。当展示では、きのこ類をはじめ、木炭、竹、漆の特用林産物について、パネル、パンフレットによりわかりやすく解説しました。併せて、実物のきのこや木炭製品等を展示・紹介し、特用林産物に関する理解の促進と普及による需要拡大を目指しました。



特用林産物全体の解説や、様々なきのこのカラー写真付き解説を行ったパネルを展示



しいたけ（菌床栽培）の実物、乾しいたけ製品や、なめこなどのきのこ栽培キットを展示



木炭の実物を展示するとともに、燃料としての木炭の解説を行ったパネルを展示

◆テーマ **我が国の農業と食文化を支える地域特産物**～**地域特産物マイスターによる多様な取組**～◆

工芸作物や伝統野菜等の地域特産物は、我が国の農業の振興を通じて地域経済の活性化に重要な役割を果たしています。当展示では、地域特産物の技術の継承など産地の発展に尽力する地域特産物マイスターの取組を紹介しました。多様な地域特産作物の現状と地域特産物マイスター制度の運用状況をパネルにより解説するとともに、地域特産物マイスターのプロフィールを動画で紹介したほか、認定品目の実物展示を行いました。



全国各地の地域特産物マイスターが生産した様々な生産物を展示



地域特産物全体や、工芸作物、薬用作物、和紙原料などの解説をパネル展示



展示担当者から来訪した方々に親切、丁寧な説明を実施

◆テーマ **さつまいも・じゃがいもの週**～**おいものみりよく**～◆

さつまいも・じゃがいもは、家庭やレストランで調理する青果用だけでなく、工場でポテトチップやポテトサラダなどに加工する加工用、焼酎の原料となるアルコール用、でん粉の原料用など様々な用途に利用され、それぞれの用途に合った多くの品種が作られています。当展示では、いもの品種やその加工品、いもでん粉から作られる製品などを紹介しました。さつまいも・じゃがいもが多く出回る秋の季節に消費拡大を図ることを目的として、いもへの理解を深めていただきました。



さつまいもの生産、消費、特性等を解説したパネルや、さつまいもの実物22品種を展示



じゃがいもの生産、消費、特性等を解説したパネルや、じゃがいもの実物19品種を展示



いも加工品や、いもでん粉から作られる製品について解説したパネルや、これらの実物を展示

☆ 令和2年 10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10月は、135件（前年同期141件）の相談がありました。

図1 月別の全相談件数の推移

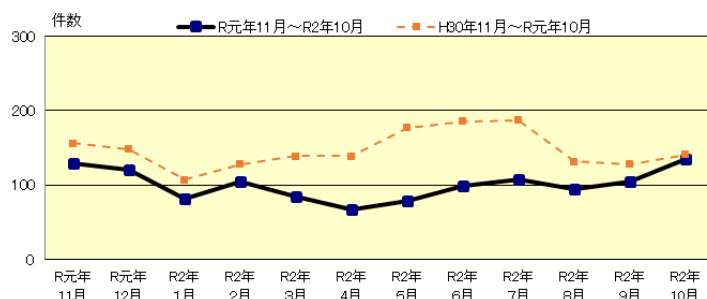
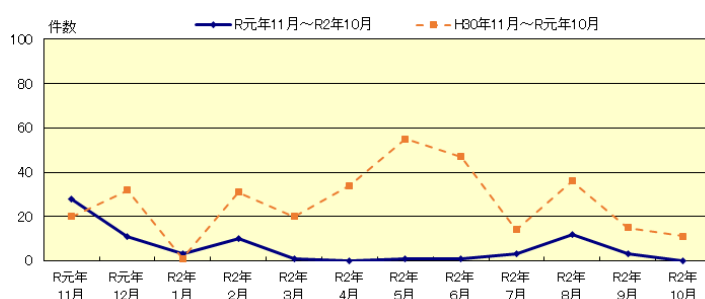


図2 図1のうち子ども相談件数の推移



〔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。

表1 相談内容別内訳

項目	件数	比率
品質・規格等	26	19%
食品の安全、食品衛生	23	17%
農林水産省が行う事業	22	16%
法令・制度	16	12%
生産・流通等	16	12%
食品表示	11	8%
その他	21	16%
計	135	100%

図3 相談内容別比率

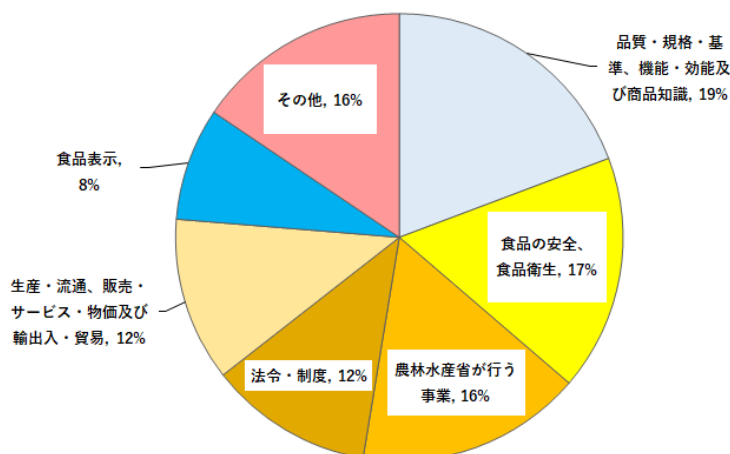
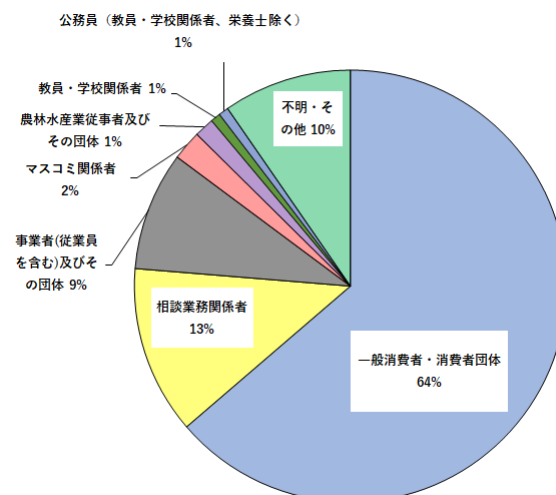


表2 相談者別内訳

項目	件数	比率
一般消費者・消費者団体	86	64%
相談業務関係者	17	13%
事業者(従業員を含む)及びその団体	12	9%
マスコミ関係者	3	2%
農林水産業従事者及びその団体	2	1%
教員・学校関係者	1	1%
公務員(教員・学校関係者、栄養士除く)	1	1%
不明・その他	13	10%
計	135	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（10月分）

Q：炊いたご飯をおいしく保存するにはどうしたらいいでしょうか。

A：おいしく炊けたご飯も、水気のある状態でそのまま置くと、次第に粘りを失い、硬くぼろぼろの状態になります。この現象は、米のでん粉の老化（でん粉の間にある水分が押し出されてでん粉同士が一部再配列すること）によるものです。

老化は水分がある状態では、温度が低いほど早く進むため、冷蔵庫に入れたご飯はたちまち老化が進んでしまいます。

一方、ご飯を急速に冷凍すると老化を抑制することができます。このように冷凍したご飯 150g(ご飯茶わん約1杯分)を電子レンジで再加熱した場合、におい、光沢、白さ、粘り、硬さといった項目について、冷凍後3週間程度までは炊きたてのご飯との有意差がなかったという調査報告があります。

ご飯を保存するときは一食分を小分けにしてラップで包み、あら熱が取れたら冷凍庫で保存し、食事の都度、必要な分を取り出してみてもいいでしょうか。

また、近年の家庭用冷蔵庫は、冷凍庫の他に急速冷凍機能を持つものが販売されていますので、このような冷蔵庫をお持ちの場合、炊きあげたご飯を急速冷凍した後に冷凍庫で保存するのがより良いでしょう。

消費するのに時間を要する量のお米を購入した場合などは、数回の食事に必要な分をまとめて炊きあげて冷凍保存することで、精米で長く保存する間に虫が発生する不安が避けられます。

<参考資料>

「『こっ』の科学」 柴田書店

「お米のサイエンス」 Q&A ハンドブック 日本精米工業会

「食品大百科事典」 (独) 食品総合研究所〔編集〕 朝倉書店



Q：乾しいたけの上手な戻し方を教えてください。

A：乾しいたけを水戻しし加熱調理すると、うま味成分のグアニル酸が生しいたけに比べ 10 倍に増えます。

おいしく戻すには、冷蔵庫で 5℃ くらいの冷水でゆっくり（こうしんは 5 時間、どんこは 10 時間ほど）戻してください。

急いで戻したいときは、軸をつけ根で折り、傘と軸を離してから冷蔵庫内で 1 時間ほど水戻ししてから四つ切りか八つ切りにし、再度 30 分ほど水戻しします。

ジッパー付きの保存袋を使って、水と乾しいたけを入れると、冷蔵庫内で場所をとらず、香りもとびません。

また、1 袋まとめて戻し、使いやすく切ってから冷凍保存しておくとすぐ利用できます。

使うときは、凍ったままの状態を使う分だけ取り出します。戻し汁も製氷皿で凍らせ、キューブになった状態のものを密閉容器に移して保存しておくとう便利です。冷凍したものは 2～3 週間以内に使い切りましょう。

<参考資料>

「地域食材大百科第 4 巻」農山漁村文化協会
日本産・原木乾しいたけをすすめる会ホームページ
<https://j-shiitake.com/>



Q：しっかり加熱調理したはずなのに、家で作ったハンバーグの肉が赤いのはなぜですか。肉に食品添加物が使われているのではないかと心配です。

A：【食肉に対して発色や変色防止の目的の食品添加物の使用は禁止されている。】

平成 16（2004）年に、変色した食肉にアスコルビン酸等の食品添加物を使用し、発色させて販売している事例が問題になりました。これを受けて、同年 7 月に食品の品質や鮮度等について消費者の判断を誤らせるおそれのあることから、食肉に対して発色や変色防止等の目的で食品添加物を使用することを禁止する通知が厚生労働省から出されています。

【ハンバーグの肉が赤いのは？】

食肉の赤い色は、肉の中に含まれるミオグロビンという色素タンパク成分に由来します。ミオグロビンは、153 個のアミノ酸からなるグロビンというタンパク質と、鉄イオンを中心に持つヘムから出来ていて、この鉄イオンの還元・酸化の状態や結合する物質によって、色調が赤色から褐色に変化することがわかっています。

十分に加熱した後も赤い色が残るのは、ハンバーグの材料のみじん切りにしたタマネギに含まれる硝酸塩と生肉のミオグロビンが反応したことが原因と思われます。硝酸塩は元来、畑等の土に含まれている成分の一つであり、植物が生長するために大切な成分のため、野菜などにも含まれています。発色減少の防止対策としては、加熱調理直前に下処理を行うか、下処理後の肉の温度をあげないように低温保存することで、発色現象を押さえることができると言われています。

また、加熱後も変性せずに存在する耐熱性のミオグロビン（未変性ミオグロビン）の存在が明らかになってきました。加熱した食肉や無塩漬の食肉製品に赤い色が残るのは、食品中に存在する耐熱性の未変性ミオグロビンにおける鉄が還元状態にあること、さらにその未変性ミオグロビンが酸素や光など酸化を引き起こす要因と接触しない環境にあって酸化されにくい状態にあることも原因と推定されています。

肉の中心部の色が赤いと、加熱不十分ではないかと心配になりますが、食肉には食品添加物は使われていないので、生焼けでなければ食べることができます。

<参考資料>

一般社団法人食肉科学技術研究所ホームページ「科研コラム」 #12「加熱食肉の赤色現象はなぜ生じるか」、#39「異物 2 食肉及び食肉製品の変色について」

http://www.shokunikukaken.jp/topics/cat_topics/column/

食品衛生法通知「食肉に対する食品添加物の使用について」（平成 16 年 7 月 30 日食安監大 0730001 号）



☆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ながら運営しています。



さいたま新都心合同庁舎２号館１階
「消費者の部屋」

【消費者の部屋常設展示】

庁舎１階食堂入口奥部分に設置した「消費者の部屋」において、食育や食品の安全性に関する情報から、管内のイベント情報、広報紙「a f f（あふ）」の紹介まで、年間を通じて幅広い分野に渡り、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。

本年度については、新型コロナウイルス感染症の影響から、「消費者の部屋」を一時閉鎖をしていました。展示再開後もマスクの着用や手指の消毒を促すパネルを展示した上で、パンフレットを撤去しパネル展示のみにするなど、例年とは違う形での運営を続けてきました。

そのような中、８月からは「消費者の部屋」にＴＶモニターを設置し、動画による情報提供も開始しました。

また、昨年１２月からの新たな取り組みとして、さいたま新都心駅前に設置してある大型映像装置にて、「消費者の部屋」の紹介動画を流し、来場者獲得のための取り組みを実施しています。



さいたま新都心駅前大型映像装置

【消費者の部屋特別展示】

主要な政策のうち、消費者の皆様特に理解を深めて頂きたいテーマについて期間を決め、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において特別展示を実施しています。



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

９月には「農業遺産～関東農政局管内の農業遺産を紹介～」をテーマに農業遺産への理解を深めていただくため、世界農業遺産及び日本農業遺産の概要と関東農政局管内の認定４地域を紹介するパネル展示を実施しました。

また、隣接する埼玉県男女共同参画推進センターでのパネル展示を実施。各地で行われるイベント等で開設している移動消費者の部屋については、新型コロナウイルス感染症の影響により、実施することが出来ませんが、引き続き様々な機会を活用し、消費者への情報発信を行ってまいります。

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

☆地方の「消費者の部屋」展示予定一覧 (11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	10月16日(金)～11月13日(金)	『米の消費拡大』の取り組みについて
	11月16日(月)～11月30日(月)	『和食文化の保護・継承』の取り組みについて ～11月24日は和食の日～
関東農政局	11月2日(月)～11月30日(月)	「47都道府県 お味噌汁の旅」ほか
	さいたま新都心合同庁舎2号館エントランスホール 10月30日(金)～11月16日(月) 11月16日(月)～12月1日(火)	(特別展示) 探して！食べてみて！地理的表示(GI)！！ Let's！和ごはん！進めよう！地産地消！
	埼玉県男女共同参画推進センター 11月2日(月)～11月16日(月) 11月16日(月)～11月30日(月)	(特別展示) Let's！和ごはん！進めよう！地産地消！ 探して！食べてみて！地理的表示(GI)！！
北陸農政局	11月2日(月)～11月10日(火)	もったいない！減らそう食品ロス
	11月11日(水)～11月30日(月)	お米でみんなを元気に！ ～もっと知ろう！お米・米粉の魅力～
東海農政局	11月4日(水)～11月18日(水)	動物検疫所の仕事
	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
近畿農政局	11月2日(月)～11月25日(水)	和食文化の保護・継承 ～和食 それは、豊かな自然と、日本人の心が育んだ伝統の食文化～
	11月26日(木)～12月16日(水)	食べて応援！近畿の牛肉
中国四国農政局	10月19日(月)～11月6日(金)	地域の農林水産物・食品を海外へ！
	11月9日(月)～11月27日(金)	発見！地域の宝
	11月30日(月)～12月18日(金)	持続可能な農業生産を目指して ～環境保全型農業とGAPの取組～
九州農政局	10月26日(月)～11月6日(金)	いっぱい食べよう、やさいとくだもの！
	11月9日(月)～11月20日(金)	和食文化を次世代につなげる ～11月24日は和食の日～
	11月24日(火)～12月4日(金)	国産食肉の消費拡大について
内閣府沖縄総合事務局【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

【消費者の部屋ホームページリニューアル！！！！】

～もう見ていただけました？～

10月14日よりスッキリ見やすいホームページになっております。
ぜひチェックしてみてくださいね！

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皆様に分かりやすくお伝えします

お知らせ

- 当分の間、学校訪問の受付を行わないことにいたしました。
- 農林水産省「消費者の部屋」では、6月22日から展示室を再開しています。

消費者相談

農林水産省、食料、食生活などについて相談したい

子どもそうだん

身近な疑問を相談したい！（小・中学生向け）

公益通報受付窓口

外部の労働者などから公益通報受付

学校訪問のご案内

修学旅行や校外学習で、農林水産省へ行ってみよう！

展示

随時、農林水産省に関する展示をご覧ください

消費者の部屋通信

消費者の部屋が毎月1回発行する通信です

農林水産省の食堂

「国産食材」を味わいに行こう！

アクセス

消費者の部屋への経路はこちら

あなたの街の相談窓口

地方農政庁等の相談窓口一覧

消費者相談や子ども相談も項目ごとに検索しやすくなりました！



デジタル展示を開始しました。

展示会場に来られない方にも、展示情報を一部動画で配信しています！

消費者の部屋ホームページはこちらから！



QRコード



特別展示・常設展示

随時、食や農村、バイオテクノロジーなど農林水産業に関する幅広いテーマを取り上げた展示をご覧ください。

展示スケジュールについては、日時及び内容が変更になる場合があります。
お越しになる際は、以下に掲載してある最新の展示内容をご覧ください。

デジタル展示

特別展示・常設展示の様子を一部動画でも配信しています。

詳しくはこちら。



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 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

子どもそうだん電話 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>