



消費者の部屋通信

(令和2年7月号)

目次	☆ 展示の御紹介	1
	☆ 令和2年6月の消費者相談状況(速報)	3
	☆ 相談事例(6月分)	4
	☆ 地方農政局等の「消費者の部屋」だより(北海道)	6

消費者の部屋

展示開始していま～す！



♪ お待たせしました ♪

御来場の際には、感染防止対策(人と人との間隔を空ける、マスクの着用、手指の消毒等々)に基づいた対応をお願いいたします。

◇ 「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、皆様のお役に立ちますような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には、是非、お越しください！

☆ 展示のご紹介

◆ 展示の再開について ◆

令和 2 年 6 月 18 日 (木)、一部首都圏 (埼玉、千葉、東京、神奈川)、北海道との不要不急の県をまたぐ移動は慎重を要するとされていた方針が解除され、翌 19 日 (金) から全国的な移動が解禁されました。これに伴い、6 月 22 日 (月) から消費者の部屋における展示も再開しました。

しかしながら、新型コロナウイルス感染症の二次感染に留意して、感染防止対策の基本 (①身体的距離の確保、②マスクの着用、③手洗い) に加え、「三密」の回避や来訪者登録票の記入のお願い等、「新しい生活様式」に基づいた対応をお願いしています。



入口に手指消毒薬などを設置



マスクの着用などのお願いの掲示

● 令和 2 年 6 月の展示状況 (以下の 2 件になります。)

期 間	展 示 名	入場者数
6 月 22 日～6 月 26 日	【特別】 食育の週 ～国産食材を知ろう、学ぼう～	316 人
6 月 25 日～7 月 3 日	【常設】 すべては食品の「安全・信頼確保」のために！ (7 月 6 日～の週も継続することとなりました。)	223 人

● 令和 2 年 7 月の展示予定 (以下の 3 件になります。)

期 間	展 示 名
7 月 6 日～7 月 10 日	【常設】 すべては食品の「安全・信頼確保」のために！
7 月 13 日～7 月 22 日	【常設】 「米トレーサビリティ制度」、「原料原産地表示制度」のご紹介
7 月 27 日～7 月 31 日	【特別】 お米でみんなを元気に！ ～食べて！見て！知ろう！お米・米粉の魅力～

※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 食育の週～国産食材を知ろう、学ぼう～◆

農林水産省における「食育月間」の取組の一環として、政府及び農林水産省が推進する食育に関する展示を行いました。国産食材の紹介等を通じ、日本型食生活の推進や国産食材の消費拡大の重要性を伝えました。



食育に関するパネルを展示し、パンフレットを配布



お米・米粉の魅力、ヨーグルトの豆知識などについて解説



きのこや、野菜・くだものパネル展示、農業女子プロジェクトの取組を紹介

◆テーマ すべては食品の「安全・信頼確保」のために！◆

FAMIC（独立行政法人農林水産消費安全技術センター）は、科学的手法による検査・分析により、食の安全と消費者の信頼確保に技術で貢献することを使命としています。今回は、その多種多様な業務について紹介しました。（当展示については、7月6日からの週においても継続して展示が行われることとなりました。）



FAMICの「土壌改良資材」、「肥料」、「農薬」に関する業務をパネルで解説



「飼料」、「ペットフード」、「食品表示」、「JAS」に関する業務もパネルで解説



FAMICの施設や業務などを説明するビデオを放映

☆ 学校訪問のお申込について

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。

申込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6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6月の相談件数は、99件（前年同期186件）でした。このうち、問合せは87件、要望・意見は4件、情報提供等は8件でした。

図1 月別の全相談件数の推移

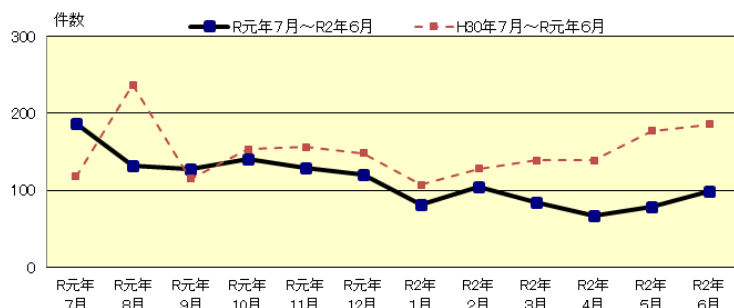
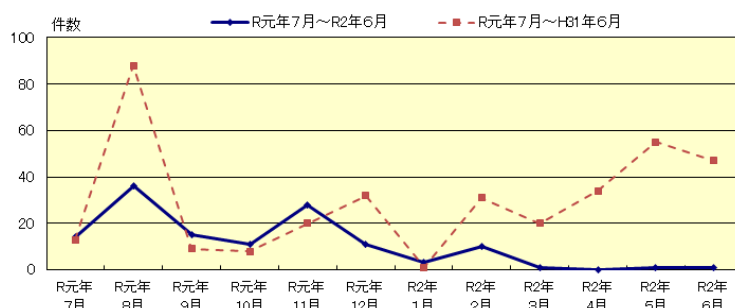


図2 子ども相談件数の推移



〔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	25	25%
法令・制度	18	18%
品質・規格等	15	15%
生産・流通等	14	14%
食品表示	8	8%
統計	6	6%
食品衛生	2	2%
食品偽装	2	2%
その他	9	9%
計	99	100%

図3 相談内容別比率

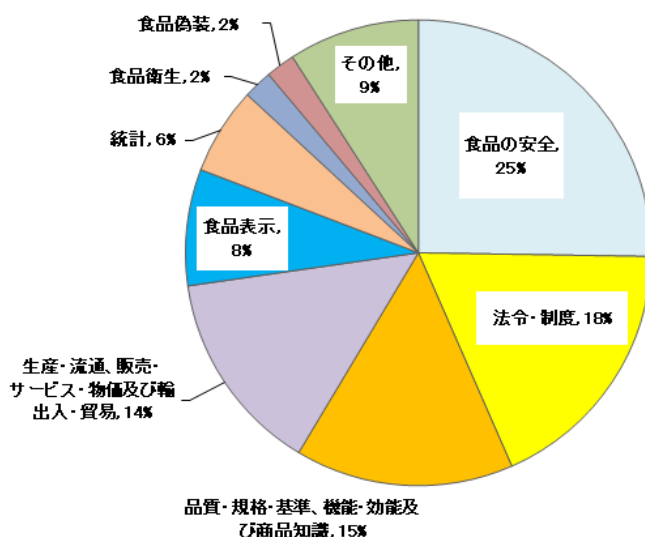
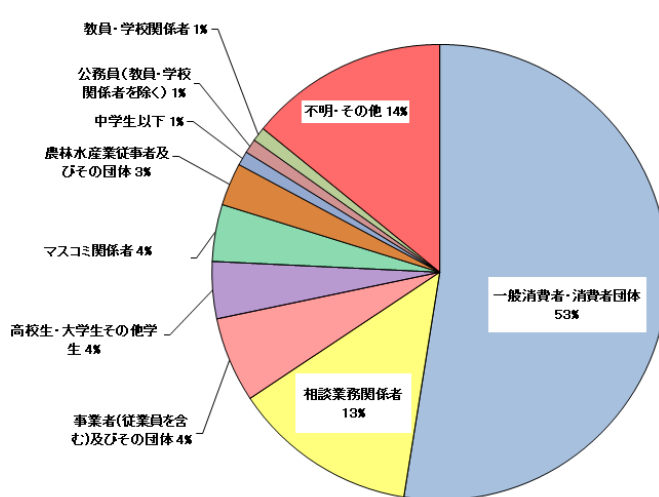


表2 相談者別内訳

項 目	件数	比率
一般消費者・消費者団体	52	53%
相談業務関係者	13	13%
事業者及びその団体	6	6%
高校生・大学生その他学生	4	4%
マスコミ関係者	4	4%
農林水産業従事者及びその団体	3	3%
中学生以下	1	1%
公務員(教員・学校関係者を除く)	1	1%
教員・学校関係者	1	1%
不明・その他	14	14%
計	99	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（6月分）

Q：新たまねぎと普通のたまねぎとは品種が違うのですか？

A：日本のたまねぎは、春に種をまき秋に収穫するもの（おもに北海道産）と、秋に種をまき春から初夏にかけて収穫するもの（おもに佐賀、兵庫、愛知県産など）に大きく区別できます。

通常、たまねぎは、日持ちを良くするため、収穫後一ヶ月ほど乾燥させて出荷されます。新たまねぎは、温暖な地域で3～4月頃に出荷される早取りのたまねぎの総称です。

新たまねぎは「黄たまねぎ」や「白たまねぎ」を収穫後すぐに出荷させたものです。新たまねぎは、乾燥させずにすぐ出荷されることから、みずみずしくて肉質が柔らかく、辛味が少なく感じられます。品種としては、球の肥大の早い特性を有する極早生、早生タイプのものが用いられます。

新たまねぎと普通のたまねぎに栄養成分の違いはありません。

たまねぎの辛味の元になる硫化アリルも豊富に含まれます。硫化アリルには、消化液の分泌を促進して新陳代謝を盛んにし、血液をサラサラにする働きがあると言われていています。硫化アリルは水溶性で熱に弱いので、新たまねぎを生で食べることで、硫化アリルを効率良く摂ることができます。

日本で栽培されているたまねぎの大部分は「黄たまねぎ」と呼ばれるもので、辛味があり、保存性が高いのが特徴です。

明治時代にアメリカから北海道に導入されたイエロー・グローブ・ダンバーズが札幌黄に、大阪に定着したイエロー・ダンバーズが泉州黄となり、これらを起源に多くの改良種が育成され栽培されています。

このほか、辛味や刺激臭が「黄たまねぎ」より少なく、水分に富み、甘みの多いサラダ用に適した生食用の「赤たまねぎ」（湘南レッド）や「白たまねぎ」（愛知白）、直径4センチほどでシチューなどの煮込み料理に使用される「小たまねぎ」（ペコロス）等の種類があります。

<参考資料>

旬の食材 秋冬の野菜 （講談社）

からだにうれしい「野菜の便利帳」 （高橋書店）

野菜と果物の品目ガイド （農経新聞社）

野菜ナビホームページ [外部リンク]

<https://www.yasainavi.com/>



Q：幼児食を作るのに顆粒だしなどを利用しています。

化学調味料は良くないと言われていますが、やはりよくないでしょうか？

A：以前は化学調味料といわれた「うま味調味料」のうま味成分は、代表的なもので、コンブのグルタミン酸、かつお節のイノシン酸、シイタケのグアニル酸などがあります。

これらのうま味物質を化学的、生物学的工程を経て純粋に製造したものがうま味調味料です。天然だしに匹敵する優れた味が手軽に求められるほか、これを食品に加えることで、食品が本来持つうま味成分を相乗的に高め、食品の持ち味をいかす効果があります。また、食品のコク、厚みやまろやかさを増大させます。

うま味調味料の主成分であるグルタミン酸ナトリウムは、食品衛生法により食品添加物の調味料に分類され、同法に定められた安全性試験をすべてクリアしています。イノシン酸ナトリウム、グアニル酸ナトリウムについても同様に安全性が確認されていますので、うま味調味料が身体に影響を及ぼすということはありません。

「化学調味料」と「うま味調味料」について

化学調味料の「化学」という言葉から連想される「非自然由来食品である」という負のイメージを払拭するため、1980年代に「うま味調味料」の語の使用が提唱され、味覚の一つとしての「うま味」が世界的に認知されたことなどから、総務省の「日本標準商品分類」では、1990年から「うま味調味料」という表記を採用しています。

<参考資料>

食材図鑑Ⅱ（小学館）

日本うま味調味料協会ホームページ [外部リンク]

<https://www.umamikyo.gr.jp/society/>



☆地方農政局等の「消費者の部屋」だより

北海道農政事務所 消費者の部屋

北海道農政事務所は、ＪＲ札幌駅から南へ約６km、札幌市電停留場の幌南（こうなん）小学校前で下車してから徒歩３分ほどの場所（札幌市中央区）に位置しており、１階の来場者受付スペースに「消費者コーナー」を設置しています。

【消費者コーナー（常設展示）】

消費者コーナーでは、消費者に対し、身近な食生活に関する情報や農林水産省の取組等を分かりやすく伝えるため、２箇月ごとにテーマを変えてパネルによる紹介やパンフレットの配布を行っています。



【消費者コーナーの様子】

【移動消費者の部屋①：札幌駅前通地下広場（チ・カ・ホ）】



【来場者の様子】

令和元年11月6日、札幌駅前通地下広場（チ・カ・ホ）において、我が国の豊かで多様な伝統的食文化への関心と理解を深めるとともに、これらの保護・継承の推進を図るため、移動消費者の部屋「和食を支える北海道と地理的表示（GI）保護制度」を開設しました。

北海道の農林水産物や和食、地理的表示（GI）保護制度についてパネル展示やパンフレットの配布、受け継ぎたい北海道の食「動画コンテスト」受賞作品上映などを行い、約530名の方に御来訪いただきました。

【移動消費者の部屋②：消費生活展等への出展】

一般消費者の方々へ、食の安全・安心への関心と理解を深めてもらうため、道内各地で開催された消費者団体主催の消費生活展等へ出展しました。

令和元年度は、「緊急時に備えた家庭用食料品備蓄ガイド」（８月25日、北広島市）（９月28日、旭川市）、「食事バランスガイド」（10月12日、江別市）「北海道アグリフードプロジェクトPre Event」（10月22日、札幌市）において、パネル展示やパンフレットの配布のほか、タッチパネルを用いた参加者体験型学習等を行い、幅広い年齢層の方々に来場いただきました。



「北海道アグリフードプロジェクト Pre Event」（札幌市）

北海道農政事務所 消費・安全部 消費生活課
〒064-8518 札幌市中央区南22条西6丁目2-22 エムズ南22条ビル
TEL:011-330-8813 FAX:011-520-3057

☆「消費者の部屋」一口メモ



令和元年度の学校訪問の実績は対前年114%で、近年増加傾向です。
全国各地から農林水産省を訪れ、農林水産業への関心を深めてくれています。



県ごとの訪問校数です

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7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>