



消費者の部屋通信

(令和3年11月号)

目次	☆ 展示の御紹介・・・・・・・・・・・・・・・・・・	1
	☆ 令和3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」展示予定一覧・・・・・	5
	☆ 地方の消費者の部屋だより（関東）・・・・・	6
	☆ 一口メモ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	7



りっとう
立冬
11月7日



この日から立春の前日までが暦の上では冬となります。
木枯らしが吹き、冬の訪れを感じる頃。太陽の光が弱まって
日も短くなり、木立ちの冬枯れが目立つようになります。
木枯らしが吹くのは、冬型の気圧配置になった証拠です。



- ◇ 「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。

☆ 展示の御紹介

●令和 3 年10月の開催状況

期 間	展 示 名	入場者数
10月 4 日～10月 8 日	べんりとおいしいのその先へ 冷凍食品	384人
10月11日～10月15日	「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！）	322人
10月18日～10月22日	“かんがい”と地域のあゆみ ～歴史から未来へ～	352人
10月25日～10月29日	さつまいも・じゃがいもの週 ～おいものみりょく～	340人

●令和 3 年11月の展示予定

期 間	展 示 名
11月 1 日～11月 5 日	太陽と大地のめぐみ 砂糖 ～日本の砂糖の安定供給を支える仕組み～
11月 8 日～11月12日	バイオテクノロジーで何ができる？ ～品種開発の歴史から最新技術まで～
11月15日～11月19日	「和の空間」でおもてなし ～伝統ある和の文化 お茶、畳、和装の紹介～
11月22日～11月26日	「農業」と「福祉」がつながって日本を元気に！ ～みんなで耕そう！ノウフク・プロジェクト～

※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。

展示再開に当たりましては、引き続き新型コロナウイルス感染症対策に御協力いただくようお願いいたします。

◆テーマ べんりとおいしいのその先へ 冷凍食品◆

10月18日は、「冷凍食品の日」です！日本の冷凍食品はその誕生以来、1 世紀にわたって進化を続けており、いまやあらゆる食シーンで欠かせないものとなりました。冷凍食品の優れた特性や家庭での保存、調理方法などを、パネルや映像を用いて、日々進化する冷凍食品の品質やそのおいしさについて紹介しました。



様々なパネルを展示し、「冷凍食品の基礎知識」をわかりやすく紹介



冷凍食品の誕生から黎明・成長・成熟期に区分した年表で「冷凍食品の歴史」を紹介



業務用・市販用製品（包装見本）を展示するとともに、「業務用冷凍食品の利用先」をパネルで紹介

◆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、漆等の特用林産物について、パネル、パンフレット等によりわかりやすく解説しました。併せて、実物のしいたけ菌床や乾しいたけ、きのこ栽培キット、木炭や薪等を展示・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。



特用林産物の種類や生産の概要、きのこの栽培方法を解説したパネル等を展示



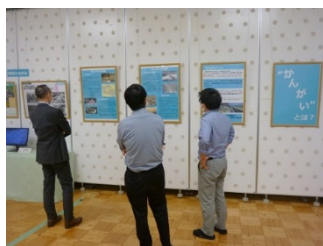
しいたけ（菌床栽培）の実物や、各地で生産されたしいたけ及び乾しいたけ製品等を展示



漆器の各製造工程の解説や、漆の採取に係る写真のパネル等で展示

◆テーマ “かんがい”と地域のあゆみ～歴史から未来へ～◆

パネル展示として、①かんがいは、②かんがい事業の事例紹介と効果、③農業農村整備の今後の取組紹介、④世界かんがい施設遺産の紹介などを、また、映像放映として、①かんがい事業と地域営農の発展、②全国の農業農村整備事業の実施地区紹介を行いました。古来より、かんがい施設が地域の発展を支えてきた歴史（過去）を紹介した上で、各地域の課題を乗り越え、かんがい事業がもたらした地域の発展（現在）及び、これからの農業農村整備事業の取組を紹介しました。



かんがいの目的や足跡（歴史）について、わかりやすく解説したパネルを展示



4地区事例におけるかんがい事業の紹介と事業実施後の地域活性化をパネル展示・動画放映



スマートフォンを用いて水管理を遠隔・自動管理する「ほ場水管理システム」の実物模型や、活用が図られているドローンの実物を展示

◆テーマ さつまいも・じゃがいもの週～おいものみりょく～◆

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。本展示では、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、さつまいも・じゃがいもが出回るこれからの季節に、いも類への理解を深めていただくことによって、消費の拡大を目指しました。



じゃがいもに関する様々な解説パネル、25品種の実物を展示、新品種はパンフレット配布



さつまいもに関する様々な解説パネル、28品種の実物を展示、新品種はパンフレット配布



じゃがいも・さつまいもから作られるでん粉加工品や、じゃがいも調理加工品、さつまいも乾燥加工品等を展示し、パネル解説

☆ 令和3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3年10月の相談件数は、99件（前年同期135件）でした。

図1 月別の全相談件数の推移

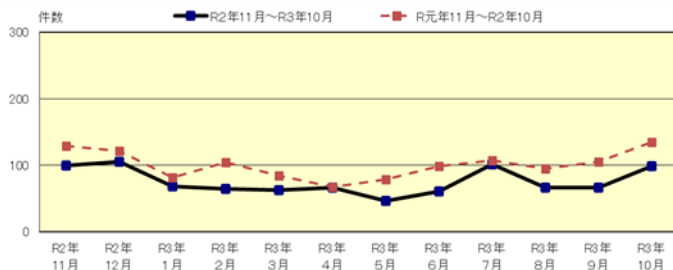
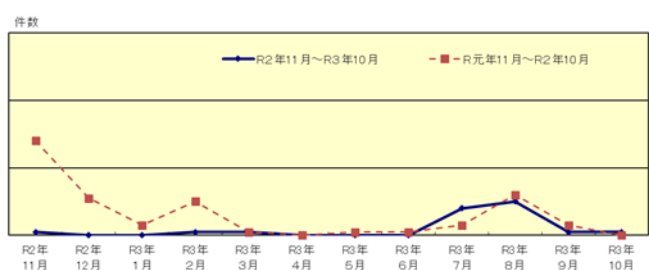


図2 図1のうち子ども相談件数の推移



〔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。10月の子ども相談件数は1件（前年同期0件）でした。

表1 相談内容別内訳

項 目	件 数	比 率
食品の安全、食品衛生	22	22%
販売・サービス等	17	17%
品質・規格・基準等	15	15%
食品表示	11	11%
法令・制度	10	10%
農林水産省が行う事業	3	3%
統計	3	3%
その他	18	18%
計	99	100%

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。

図3 相談内容別比率

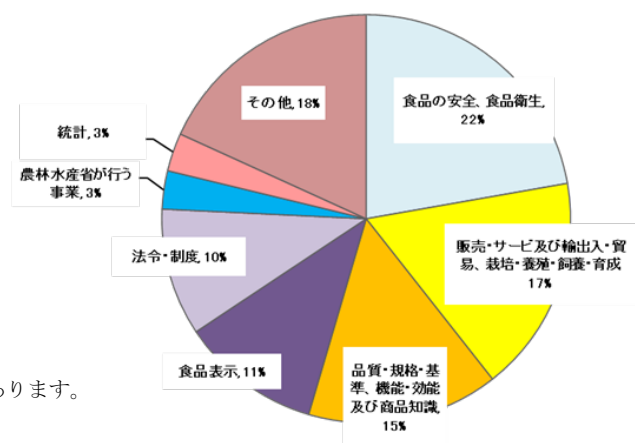
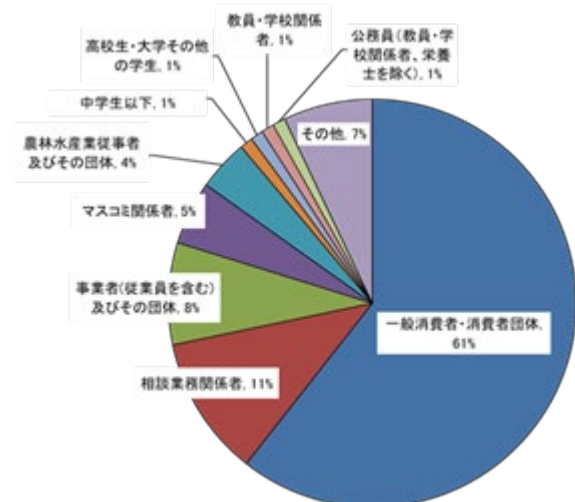


表2 相談者別内訳

項 目	件 数	比 率
一般消費者・消費者団体	60	61%
相談業務関係者	11	11%
事業者(従業員を含む)及びその団体	8	8%
マスコミ関係者	5	5%
農林水産業従事者及びその団体	4	4%
中学生以下	1	1%
高校生・大学その他の学生	1	1%
教員・学校関係者	1	1%
公務員(教員・学校関係者、栄養士を除く)	1	1%
その他	7	7%
計	99	100%

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。

図4 相談者別比率



☆相談事例（１０月分）

Q：「生食用」、「加熱用」と表示して販売されているかき（牡蠣）はどのような違いがあるのですか。

A：生の状態で販売されるかきには、そのまま生で食べられるものと、食べる前に加熱しなければならないものがあります。

かきは水中のプランクトンを食べて育ちますが、それと同時に水中の細菌やウイルスを内臓に蓄積しやすいことが知られており、これらの微生物の中には食中毒を引き起こすものもあります。生食用のかきは、そのような微生物に汚染されていることがないよう、菌が少ない海域で採取されたものであるか、採取後に浄化处理（清浄な水の中に一定時間入れ、菌などを排出させること）がされたものでなくてはなりません。また、かきに含まれる微生物が十分に少ないことを確認し、微生物が増えないように低温（冷蔵品は10℃以下、冷凍品は-15℃以下）で保存する必要があります。

容器包装に入れられた生かきのうち、上記の基準を満たすものは、生食用である旨とその採取海域が表示されて販売されます。一方、基準を満たさないものについては、「加熱用」「加熱調理用」「加熱加工用」など、食べる前に加熱が必要であることを明確に表示しなくてはなりません。



これら表示については、食品表示法によって定められています。

なお、地方自治体や産地漁協の自主的な取組として、生食用のかきの採取海域を指定していることもあります。その場合、指定海域以外で採取されたかきは、浄化处理をしても生食用として販売しないこととしています。

かきを生で召し上がる際には生食用の表示があることを必ずご確認ください、生食用でないものは必ず十分に加熱してからお召し上がりください。

（参考）

食品安全委員会ホームページ「生食用・加熱調理用牡蠣について」

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/questionAndAnswer/show/mob07016000036>

CRC 食品環境衛生研究所ホームページ「気になる食のはなし（生食用牡蠣）」

<http://www.crc-group.co.jp/esc/hanashi/syoku-47.html>

☆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1日(月)～11月30日(火)	和食の日 受け継ぎたい北海道の食動画コンテスト受賞作品の紹介
東北農政局	11月1日(月)～11月30日(火)	『和食文化の保護・継承』の取組について ～11月24日は和食の日～
関東農政局	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	
	11月4日(木)～11月16日(火)	探して！食べてみて！地理的表示(GI)
	11月16日(火)～12月1日(水)	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交流サロン	
	11月2日(火)～11月16日(火)	Let's！和ごはん！進めよう！地産地消！
	11月16日(火)～11月30日(火)	探して！食べてみて！地理的表示(GI)
	消費者の部屋の展示	
	11月1日(月)～11月30日(火)	和食と地産地消
北陸農政局	10月20日(水)～11月12日(金)	もったいない！減らそう食品ロス
	11月15日(月)～12月8日(火)	米粉の世界～米粉、米粉加工品の今～
東海農政局	11月4日(木)～11月19日(金)	和食の日・郷土料理
	11月24日(水)～12月8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1日(月)～11月25日(木)	受け継がれる和食文化～うちの郷土料理～を食卓に 《和食文化の保護・継承》
	11月26日(金)～12月15日(水)	チーズのある暮らし
中国四国農政局	10月25日(月)～11月5日(金)	農業の持つ多面的機能と農業遺産
	11月8日(月)～11月19日(金)	食をささえる農協研究～ニーズに応じた新品種～
	11月22日(月)～12月3日(金)	知って、出会って「地域の宝」
九州農政局	10月25日(月)～11月5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
	11月8日(月)～11月19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22日(月)～12月3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】	11月8日(月)～11月12日(金)	沖縄県の水産養殖業・特産林産物のパネル展示又は魚介類・木の名前紹介
	11月15日(月)～11月26日(金)	防風林のパネル展

* 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農政局等のリンクからご確認ください。

☆ 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階に展示コーナーを開設しています。

【消費者の部屋】

庁舎１階食堂入口の奥に設置した「消費者の部屋」において、食品の安全性や身近な食生活に関する情報、農林水産省広報紙「aff（あふ）」の紹介など、ＴＶ動画やガラスショーケースも活用しながら、幅広い分野で展示を行っています。



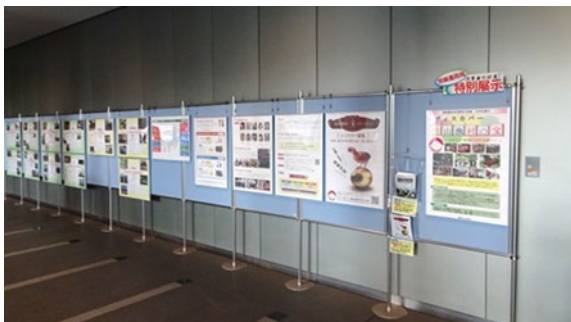
「消費者の部屋」での動画放映、パネル展示



10月は「冷凍食品」について展示

【外部の展示コーナー】

局内各部署からテーマを募集し、食育、農業遺産、食品ロス等、農林水産省の主要な政策に即した内容で、庁舎１階エントランスホールその他、隣接する埼玉県男女共同参画推進センターにおいても展示を行っています。



合同庁舎２号館１階エントランスホールでの展示



埼玉県男女共同参画推進センター交流サロンでの展示

【オンライン消費者の部屋】

新型コロナウイルス感染症の影響で、緊急事態宣言中は「消費者の部屋」を一時閉鎖していました。ステイホーム期間中や遠方で来訪ができない方にも、展示をご覧いただけるよう、今年から「オンライン消費者の部屋」を開設しました。

https://www.maff.go.jp/kanto/syo_an/seikatsu/tenji/OnlineShoya.html



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

学校訪問受付再開します!!

緊急事態宣言等の終了に伴い、各学校でも修学旅行を再開する動きが出てきています。農林水産省では、学校訪問の受付を再開いたします。（担任の先生がお申込みください）密を避けるために、班別・グループ行動の少人数に限らせていただきます。

<スケジュール>

連絡先（直通）
03-5512-1115

①電話にて空き状況を確認
学校名、担任氏名、連絡用アドレスをお伝えください。

②学校訪問専用アドレスより空メールを送信

農林水産省

③以下の事項を記載の上、返信ください。
* 訪問希望日時（20 年 月 日 曜日（ : ~ ）
（当省へ申込みメールを送信した日から3か月以内）
* 学校名（ふりがな）
* 訪問人数 年生 名
* 連絡先（電話番号）
* e-mail
* 備考

学 校

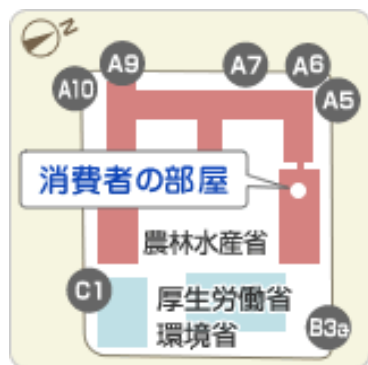


④受付した旨のメール

⑤農林水産業に関する質問、訪問者氏名を2週間前までに報告

今後の感染状況に応じて、消費者の部屋における学校訪問の受け入れを中止することも想定されますので、ご承知ください。

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3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、仲谷、山口、加藤、栗原、木村

消費者相談電話 03-3591-6529

ファックス 03-5512-7651

こどもそだん電話 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>