

# 消費者の部屋通信

(平成25年7月号)

$\blacksquare$	次	☆	特別展示の御紹介・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	1
		☆	学校関係の訪問状況 ・・・・・・・・・・・・・・	2
		☆	今後の特別展示スケジュール ・・・・・・・・	3
		☆	6月の消費者相談状況(速報) ・・・・・・・	5
		☆	相談事例(6月分) ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	7
		☆	地方の「消費者の部屋」だより ・・・・・・・・	8



<特別展示> ジビエ(野生鳥獣)について考える2013 ~地域資源としてジビエの有効活用~ (6月3日~6月7日開催)



<特別展示> 「和船を見る」、「和船に乗る」、「和船を漕ぐ」 (6月10日~6月14日開催)



<特別展示>

なぜ?なに?食育!!~望ましい食生活の実現に向けて~

(6月17日~6月21日開催)

# ☆ 消費者の部屋では

消費者の皆さまとコミュニケーションを深めるために、農林水産行政や食生活などについての情報提供などを行っています。また、農林水産本省の北別館1階にあり、特別展示には、これまで延べ197万人を超える方々に御来室いただいております。これからもわかりやすい情報の提供・相談に努めて参りますので、どうぞお気軽に御利用ください。

## ☆ 特別展示の御紹介

#### ● 特別展示の開催状況

日程	テーマ	入場者数
6月3日~6月7日	ジビエ(野生鳥獣)について考える2013	765人
	~地域資源としてジビエの有効活用~	
6月10日~6月14日	「和船を見る」、「和船に乗る」、「和船を漕ぐ」	826人
6月17日~6月21日	なぜ?なに?食育!!~望ましい食生活の実現に向けて~	716人

#### ● 今後の特別展示(7月の開催予定)

日程	テーマ
7月1日~7月5日	ほしに願いを -7月7日は☆乾しいたけの日・そうめんの日-
7月8日~7月12日	魚に優しい「ゆりかご」水田 ~びわ湖から田んぼまで~
7月22日~7月26日	食中毒予防の基本 衛生的な手洗い方法みについてますか?
7月29日~8月2日	カレーのヒ・ミ・ツ ~カレーで健康な体つくりを!~

#### ◆ テーマ「ジビエ(野生鳥獣)について考える2013~地域資源としてジビェの有効活用~」

国産ジビエ(野生鳥獣)肉の利用促進のため、国産ジビエ肉の現状の課題と解決策、 国産ジビエ肉を美味しく料理する方法と加工方法の解説及びレシピ集、全国各地の取組 事例をパネル等で紹介するとともに、製品化された商品を展示しました。



来場された方は、ジビエのことを初めて知る人が多く、興味深く見学されていました。



今回の特別展示に合わせてジビエ料理(シカ肉ハンバーグ)が省内の食堂のメニューに加わりました。

## ◆ テーマ 「和船を見る」、「和船に乗る」、「和船を漕ぐ」 ◆

全国で木造和船の美しさが見直され、東京都江東区で体験乗船や体験操船などが行われています。今回の展示では、地域の伝統的な造船や操船技術の伝承について紹介するほか、木材の利用分野としての和船をパネル等で紹介するとともに、各種和船の模型と船着き場等のジオラマも展示しました。



精巧な和船模型が船着き場等のジオラマ とともに展示されました。



和船に使用される釘等も展示されました。

#### ◆ テーマ 「なぜ?なに?食育!!~望ましい食生活の実現に向けて~」 ◆

農林水産省では、日本型食生活の実践や農林漁業体験を通じて、食に関する知識と食を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てる「食育」を推進しており、今回の特別展示では、食育の様々な取組について紹介しました。



「野菜トランプ」で楽しく食育について学ぶことができました。



「味わいワークショップ」では、だしの取り 方での味噌汁の味の違いを体験すること ができました。

# ☆ 学校関係の訪問状況

「消費者の部屋」では、小・中・高校生などに対して、農林水産行政などをわかり やすく説明しています。6月の来訪者は以下のとおりです。







■ 平成25年6月の訪問	来訪者数
愛知県豊田市立藤岡南中学校3年生	14名
岐阜県瑞穂市立穂積北中学校3年生	6名
福井県越前市立万葉中学校3年生	6名
愛知県豊橋市立東部中学校3年生	7名
神奈川県川崎市立中原小学校6年生	8名
愛知県江南市立古知野中学校3年生	3名
合計 6件	44名

#### ~ 修学旅行や社会科見学などの訪問をお待ちしています ~

# ☆ 今後の特別展示スケジュール

下記日程により、本省消費者の部屋で特別展示を開催します。御来場をお待ちしております。

(平成25年6月21日現在)

期間	特別展示名	開催目的	展示内容	担当
7月1日 ~ 7月5日	ほしに願いを ー7月7日は☆乾しいた けの日・そうめんの日ー	古来から日本の食 文化と山村社会の形	栄養豊富でおいしい森林の恵み「乾しいたけ」と夏 に欠かせない「そうめん」がタッグを組み、需要拡大 を目指す特別展示を行います。 古くから親しまれ日本の食文化に貢献してきたこの 2つの食材が連携して、そのおいしさを皆さまに広く 知っていただくため、パネル展示等により紹介しま す。	林野庁 経営課 特用林産対策室 食料産業局 食品製造卸売課
7月8日 ~ 7月12日	魚に優しい「ゆりかご」 水田〜びわ湖から田んぼ まで〜	環境配慮の取組の 重要性をPRするため、滋賀県での農 業・水産業の多面性 をふまえた取組を紹介する。	滋賀県では、「魚のゆりかご水田プロジェクト」により、魚が田んぼに上りやすくする道(魚道)づくりに取り組み、魚たちが産卵・育成し、稚魚が琵琶湖へ巣立っていく「生きもの」にやさしい環境づくりを目指しています。今回の特別展示では、「魚のゆりかご水田」とその周辺環境のジオラマを展示します。また、「魚のゆりかご水田」を水槽で再現します。その他、パネル等で滋賀県の農産物を紹介します。	滋賀県 農政水産部 農政課
7月22日 ~ 7月26日	食中毒予防の基本 衛生 的な手洗い方法みについ てますか?	食中毒事故が多発する夏の時期の前に、効果的な手洗い方法を皆さんに周知し、食中毒予防を図る。	食中毒予防の基本である手洗いを通じ、日頃から 食中毒予防の意識を持つことで、衛生管理が実践で きるような提案をします。 衛生的な手洗い方法の体験コーナー(手洗い体 験、手の汚れ検査、顕微鏡観察)やDVD、展示パネ ル等を通じて来場者に周知するとともに、個々の食 中毒菌等の特徴や予防ポイントを紹介します。	公益社団法人 日本食品衛生協 会
7月29日 ~ 8月2日	カレーのヒ・ミ・ツ 〜カレーで健康な体つく りを!〜	カレーをもっと身近なものに感じてもらい、健康の増進、食育の推進を図る。	国民食と言われる「カレー」には、まだまだ魅力がいっぱいあります。歴史、文化、健康などの視点から、カレーの魅力と秘密にさらに迫り、皆様ヘアピールさせていただきます。また、身近な米や野菜を使用したカレーを通じて健康な体作りの提案や、一工夫した美味しいカレーのレシピを提案します。	食料産業局 食品製造卸売課
8月5日 ~ 8月9日	「ガムの楽しさと噛むことの大切さを考える!」 チューインガムでリラックス!!噛むことの大切 さを考えよう	ガムを通じて噛むこ との大切さを伝え、ガ ムの消費の促進とポ イ捨て防止といった マナーの向上を図 る。	各社のチューインガムの展示を行います。チューインガムの機能や効用のほか、製造工程等をパネルで紹介します。また、「ガムのポイ捨で防止」とマナー啓発のPRや、「サポディラの木」、「チクル」の展示を行います。さらに、親子で体験する「手作りチューインガム教室」も開催を予定しています。	食料産業局 食品製造卸売課
9月2日 ~ 9月6日	毎日楽しい米粉の食卓	米粉を食卓に並ぶ 食材として手軽に使 用してもらえるように 普及を図る。	米粉製品(パン、麺、ケーキ、菓子等)を紹介します。 卓上製粉機による精米から米粉への製粉の実演 を行うとともに、米粉レシピ等のパンフレットの配布 やパネルやポスターを使い、米粉を使った楽しい食 卓を提案する展示を行います。	生産局 農産部穀物課
9月9日 ~ 9月13日	魚の国のしあわせ 〜手軽で気軽な魚の食べ 方提案〜	魚食文化の啓蒙を 行うとともに、魚、米、 野菜を中心とした日 本型食生活の普及を 図る。	秋はさんま、鮭等いろいろな魚が旬を迎えるため、「手軽で気軽な魚の食べ方」、「伝統的な料理」、「栄養バランスのとれた日本型食生活の方法」をパネル等で紹介します。また、「ファストフィッシュ」商品などの加工品の展示・試食、「魚を目利きする体験コーナー」も設置します。	水産庁 加工流通課
9月24日 ~ 9月27日	木づかい推進月間〜身近 な国産材製品と木育のご 紹介	木製品の素晴らしさを再認識してもらい、日常生活に国産 材製品を取り入れていただく。	木を使うことは、地球温暖化防止につながります。「木づかい」とは、暮らしの中に国産材の製品をどんどん取り入れて、日本の森林を育てるエコ活動です。 10月の「木づかい推進月間」に向けて、家庭やオフィスで使える「国産材製品」と「木育」を紹介します。	林野庁 木材利用課
10月7日 ~ 10月11日	おいしい!便利!冷凍食 品(仮称)	「冷凍食品の日(10 月18日)」に向けた PRと冷凍食品の優れた点を広報し普及 を図る。	冷凍食品は、皆様の食卓で身近なものとなっていますが、「簡単・便利」以外にも、凍結状態のため細菌が活動できず衛生的なことや、急速凍結により栄養や美味しさが保たれていること等、知られていない魅力がたくさんあります。また、給食や外食産業等でも多くの冷凍食品が使われていることも紹介します。	食料産業局 食品製造卸売課
10月15日 ~ 10月18日	間伐推進強化月間~森林 を元気にする間伐及び間 伐材の利用のご紹介	間伐及び間伐材の 利用の推進を図る。	森林の持つ多面的な機能の保全・強化のための間伐実施の取組の紹介、間伐材製品の展示など間伐の推進、間伐材の利用促進に向けた普及啓発、間伐材マークの紹介等を行います。	林野庁 整備課 造林間伐対策室

期間	特別展示名	開催目的	展示内容	担当
10月21日 ~ 10月25日	みやぎの農業農村復旧・ 復興展(仮称)	震災からの復旧・復 興状況等と宮城県産 の食材等のPRを行 う。	宮城県の農業や農村の東日本大震災からの復 旧・復興に関するパネル展示の他、宮城県の農林水 産物を始めとする様々な食材等を紹介します。	宮城県農林水産部農村振興課
10月28日 ~ 11月1日	環境に貢献するエコ ファーマーの活動	環境に配慮して生産された農産物や加工品を購入することで消費者も環境保全に貢献可能であることのPRを行う。	環境に配慮した農業の推進に関する施策を紹介します。また、エコファーマーを実践している技術とそれにより生産された農産物及び加工品等、エコファーマーの組織である「全国エコファーマーネットワーク」の活動を紹介します。	生産局農産部農業環境対策課
11月5日 ~ 11月8日	ソースのヒミツ 一大地 の恵みを"ギュッ"ソー スは自然がくれた調味 料!ー	ソースについて興 味をもっていただける よう、様々な情報を 提供する。	「ウスターソースを最初に作ったのは誰?」、「どんなふうにして作られているの?」皆さんが、気にはなっていたけれど知らなかった、そんなソースのお話を御紹介します。 ソースのおいしさや良さをアピールし、かけるだけでなく「焼く」、「煮る」、「隠し味」など、様々なソースの使い方も紹介します。	食料産業局食品製造卸売課
11月11日 ~ 11月15日	福島県産米の復興に向けた取組み	福島県産米の復興 への取組みを紹介し 理解を深めていただ く。	福島県産米の放射性物質の全量全袋検査の取組みをパネル等で展示します。 福島県の水稲オリジナル品種「天のつぶ」をパネル等で紹介します。	福島県 農林水産部 水田畑作課
11月18日 ~ 11月22日	二人の間に花が咲きます 〜感謝を込めて花を贈 る、11月22日 いい夫 婦の日〜	「いい夫婦の日(11 月22日)」を新たな花 贈りの物日として定 着させることを目指 し、花きの魅力をア ピールすることで、花 きの消費拡大を目指 す。	花き業界では「いい夫婦の日にお花を贈る」キャンペーンを実施しています。 贈り物に適したフラワーアレンジメントや鉢花を展示するとともに、家庭での花の飾り方・育て方、花の効用・魅力等を紹介します。	生産局 園芸作物課 花き産業・施設 園芸振興室
~	JASの週 〜JASマークと食品表示 を見てみよう!!〜	JASマーク制度や 食品表示等の紹介を 通じ、それらの理解 を深めていただく。	11月はJAS普及推進月間です。商品の品質を保証するJASマークには、実は色々な種類があります。当日は、JASマークが付いている商品を実際に手にとって見ていただけるよう、会場に多数展示するとともに、JASマークと食品表示等による消費者への情報伝達の仕組み、それらの違反に対する取組について紹介します。	消費·安全局 表示·規格課
12月2日 ~ 12月6日	国有林野で遊び、学ぼう!	国民に開かれた国 有林の取組を紹介す る。	ボランティア団体などによる森林整備活動や森林環境教育の取組など国有林野を利用した様々な取組を紹介するほか、全国各地にある「レクリエーションの森」におけるスキーをはじめとした森林レクリエーションについて紹介します。	林野庁 経営企画課 国有林野総合利 用推進室

# ※特別展示スケジュールは、予告なく追加・変更されることがあります。

- (1) 入場は無料です。
- (2) 特別展示は、原則として期間中の月曜日から金曜日まで行っています。 ただし、祝祭日、年末年始は閉室です。
- (3) 開室時間は、10時から17時までです。 ただし、展示初日は12時から17時、展示最終日は10時から13時です。

詳しくは、消費者の部屋にお問い合わせください。

# ☆ 6月の消費者相談状況(速報)





6月の相談件数は、435件(前月433件)でした。このうち、問合せは376件、要望・意見は44件、その他は15件となりました。

➡H24年7月~H25年6月 - - H23年7月~H24年6月 件数 2,000 1,800 1,600 1,400 1,200 1,000 800 600 400 200 0 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月 1月 2月 3月 4月 【速報】

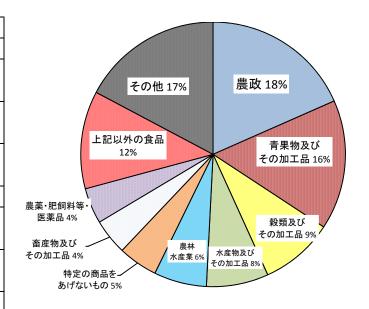
図1 月別相談件数の推移

#### 〔品目別相談件数〕

表 1 品目別相談件数

r	
	件数(前月件数)
農政	80 (91)
青果物及びその	69 (57)
加工品	
穀類及びその加	39 (40)
工品	
水産物及びその	33 (29)
加工品	
農林水産業	28 (14)
特定の商品をあ	21 (31)
げないもの	
畜産物及びその	19 (20)
加工品	
農薬・肥飼料等・	19 (13)
医薬品	
上記以外の食品	52 (48)
その他	75 (90)
合計	435 (433)

図2 品目別相談比率

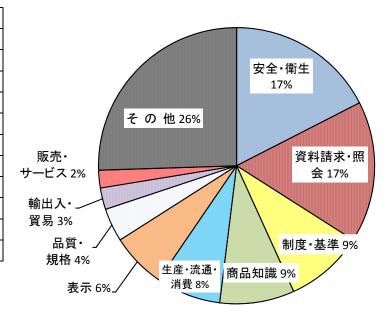


#### 〔内容別相談件数〕

表 2 内容別相談件数

	件数(前月件数)
安全•衛生	76 (75)
資料請求•照会	72 (77)
制度•基準	40 (39)
商品知識	38 (24)
生産・流通・消費	33 (30)
表 示	28 (35)
品質•規格	17 (17)
輸出入·貿易	11 (21)
販売・サービス	9 (4)
その他	111 (111)
슴 計	435 (433)

図3 内容別相談比率

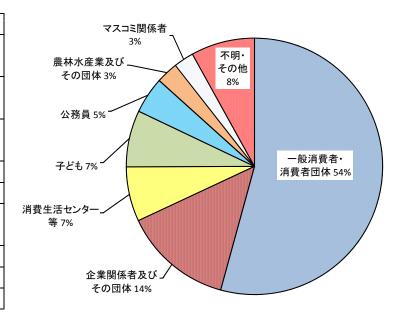


#### 〔相談者別件数〕

表 3 相談者別相談件数

	件数(前月件数)
一般消費者·消	236 (242)
費者団体	
企業関係者及び	60 (39)
その団体	
消費生活センタ	31 (29)
一等	
子ども	30 (34)
公務員	20 (18)
農林水産業及び	12 (14)
その団体	
マスコミ関係者	11 (11)
不明・その他	35 (46)
合計	435 (433)

図4 相談者別相談比率



#### ◆ 主な要望・意見

- \* 飼料作物の価格高騰のため、国が補助をするとの報道を見た。是非、飼料作物の国内自給に取り組んでほしい。
- \* 国民に国産の農産物を食べて守る意識を持たせるべきだ。国産農産物を守るため、農林水産省は農産物の輸出に全力で取り組んでください。

#### [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。

6月の子ども相談件数は、前月より4件減少し、30件となりました。

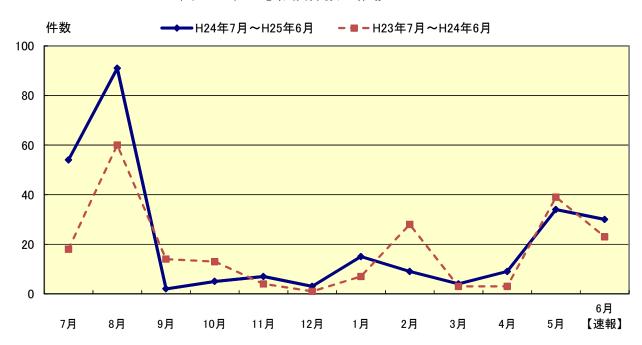


図5 子ども相談件数の推移

- ◆ 主な相談内容
- \* 家畜の肉とジビエ肉とでは、どのような味の違いがありますか。
- \* 食料を安定供給するため、どのような活動をしていますか。
- \* 農林水産省のホームページに掲載されているグラフや書類は、誰がどのように作っていますか。

# ☆ 相談事例(6月分)

#### Q1 食用ひまわり油の脂肪酸組成は、どのようになっていますか。

A:食用ひまわり油は、原料となるひまわり種子の品種の違いにより高オレイン酸のもの、中オレイン酸(ミッドオレイン酸)のもの及び高リノール酸のものに区別されています。 代表的な食用ひまわり油の脂肪酸組成は、高オレイン酸のものがオレイン酸 83.4%、リノール酸 6.9%、ステアリン酸 3.9%、パルミチン酸 3.6%など、ミッドオレイン酸のものがオレイン酸 60.5%、リノール酸 29.6%、パルミチン酸 4.3%、ステアリン酸 3.6%など、高リノール酸のものがリノール酸 60.1%、オレイン酸 28.4%、パルミチン酸 6.0%、ステアリン酸 4.3%などとなっています。

(参考資料:「五訂増補 日本食品標準成分表 脂肪酸成分表編」文部科学省ホームページ 公表資料)

#### Q2 ジビエとは、何ですか。

A:ジビエとは、狩猟で得た自然の野生鳥獣の食肉を意味する言葉で、ヨーロッパでは貴族の伝統料理として古くから発展してきた食文化です。

その昔フランスなどでは、ジビエを使った料理は自分の領地で狩猟ができるような、上流階級の貴族の口にしか入らないほど貴重なものでした。そのため、フランス料理界では古くから高級食材として重宝され、高貴で特別な料理として愛され続けてきました。そこでは、動物の尊い生命を奪う代わりに肉から内臓、骨、血液に至るまで、全ての部位を余すことなく料理に使い、生命に感謝を捧げようという精神が流れています。

(参考資料:「ジビエとは?」日本ジビエ振興協議会ホームページ公表資料)

# ☆ 地方の「消費者の部屋」だより

# 中国四国農政局 徳島地域センター 消費者の部屋

徳島地域センターは、最寄りのJR阿波富田駅から南へ徒歩8分の比較的アクセスに恵まれた場所にあります。

#### 【消費者コーナー】

また、庁舎2階には、消費者の皆様への相談対応等を行うために「相談室」 を設置しているところです。



消費者の部屋の特別展示コーナー

# 中国四层政府结合地

移動消費者の部屋の展示

#### 【移動消費者の部屋】

毎年6月の「食育月間」に、徳島県総合教育センターを会場に開催している「移動消費者の部屋」は、平成18年の開始以降回を重ねて、一般の消費者の方々をはじめ、学校関係者にも多く御来場いただいております。

このような取組の結果、当センターの業務が周知され、県内各地の図書館、公民館等において開催する「移動消費者の部屋」や、食育に関する学習会等の取組が増えてきています。

「移動消費者の部屋」は、「人・農地プラン」「6次産業化」等農政に関することや「食品表示」「食事バランスガイド」など、身近な生活に関する情報発信を行う場として、今後とも皆様のお役に立てるよう引き続き活動してまいります。

中国四国農政局 徳島地域センター 消費・安全グループ 70-0042 徳島県徳島末中昭和町2-22 Tol. 089-622-6126 Fox 089-655-012

# 東北農政局 秋田・大仙地域センター 消費者コーナー

東北農政局秋田地域センターは、JR秋田駅から西へ2.7km、秋田県庁などがある官庁街の一角にあり、庁舎玄関ホールに消費者コーナーを設置しています。また、大仙地域センターは、全国花火大会で有名な大仙市大曲にあり、JR大曲駅から西へ徒歩10分ほどの住宅街に位置しています。

#### 【消費者コーナー】(秋田地域センター)

「食事バランスガイド」等のパネル展示や食育推進のための 各種パンフレットを紹介しています。

米粉倶楽部などの農政全般の情報発信も行っており、来庁された方々に、手に取ってゆっくり読んでいただけるよう、椅子を設置してお待ちしています。



消費者コーナー

#### 【移動消費者の部屋】(大仙地域センター)



移動消費者の部屋

平成25年6月8日から30日まで、大仙市内の秋田県立農業科学館において、食育月間の取組として「移動消費者の部屋」を設け、「食べることを少し考えてみませんか」と題し、食事バランスガイド等のパネル展示、ビデオによる紹介、パンフレットの配布を行いました。

食育に関するアンケートを行ったところ、約9割の方から「食育」という言葉と意味を「知っている」又は「まあまあ知っている」との回答をいただきました。また、来館者からは、「片寄った食事にならないようにしたい」など、食育とともに食事バランスへの関心が高いこともうかがえました。

今後も食育の大切さをより多くの方々に、情報発信し、消費者相談などに取り組んでまいります。

東北農政局 秋田地域センター 消費・安全グループ

〒010-0951 秋田市山王七丁目1-5 TEL:018-862-5639 FAX:018-862-5168 東北農政局 大仙地域センター 消費・安全グループ

〒014-0014 大仙市大曲福住町3-14 TEL:0187-63-3222 FAX:0187-63-0330

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、通行証無しで入室できます。皆様のお越しをお待ちしています。



東京メトロ「霞ヶ関」駅 下車。A5、B3a出口すぐ。

平成25年7月発行

編集・発行 農林水産省 消費・安全局

消費者情報官「消費者の部屋」

担当:坂本、新宅、加藤、宮崎

相談電話 03-3591-6529

ファックス 03-5512-7651

子供相談電話 03-5512-1115

インターネット相談窓口:

https://www.contact.maff.go.jp/maff/form/1c41.html