



消費者の部屋通信

(平成26年1月号)

目次	☆ 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
	☆ 12月の消費者相談状況(速報)	5
	☆ 相談事例(12月分)	7
	☆ 地方の「消費者の部屋」だより	8



<特別展示>

国有林野で遊び、学ぼう！

(12月2日～12月6日開催)



<特別展示>

和食：日本人の伝統的な食文化

(12月9日～12月13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、農林水産省の本省北別館 1 階で行われる特別展示には、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

● 12月の開催状況

日 程	テーマ	入場者数
12月 2 日～12月 6 日	国有林野で遊び、学ぼう！	931人
12月 9 日～12月13日	和食；日本人の伝統的な食文化	746人

● 今後の特別展示（平成26年 1 月の開催予定）

日 程	テーマ
1 月14日～ 1 月17日	うどん県。それだけじゃない香川県のうまいもん大集合
1 月20日～ 1 月24日	太陽と大地の恵み 砂糖 ～日本の砂糖の安定供給を支える仕組み～
1 月27日～ 1 月31日	地場産物を活用したおいしい学校給食

※特別展示の開催日以外の期間は、常設展示を開催することがあります。

◆ テーマ『国有林野で遊び、学ぼう！』 ◆

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しました。また、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も紹介しました。



四季折々の写真とともに、森の小枝や木片で製作された「森林鉄道の模型」や「木の実の標本」などを展示しました。



「屋久島」や「白神山地」など「世界遺産の森」に関する展示では、「ブナの実」や「屋久杉の土埋木」の実物を展示しました。

◆ テーマ『和食；日本人の伝統的な食文化』 ◆

ユネスコ無形文化遺産登録を記念して日本人の伝統的な食文化に関する特別展示を開催しました。日本の食文化の特徴や、日本各地の多様な食文化の紹介、江戸時代の食文化の展示などを行いました。



日本各地の多様な食文化をパネルを用いて紹介しました。



江戸時代の食文化をパネルと模型を使って説明しました。

☆ 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。12月の来訪者は以下のとおりです。



■ 平成25年12月の訪問	来訪者数
大分県立日田高等学校 2 年	9 名
神奈川県鎌倉市立植木小学校 6 年	20名
大分県立竹田高等学校 2 年	15名
合 計 3 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12月17日現在)

期間	特別展示名	開催目的	展示内容	担当
1月14日 ～ 1月17日	うどん県。それだけじゃない香川県のうまいもん大集合	香川県の農産物・水産物をPRする。「うどん」だけではない香川県の魅力を皆さんに知ってもらう。	香川県で生産される農産物・水産物を紹介します。香川県のオリジナル品種の果実や特色ある飼育方法で生産される畜産物・水産物をパネル展示するほか、キウイフルーツ、かんきつなど果実の実物も展示します。	香川県 農林水産部 農政課
1月20日 ～ 1月24日	太陽と大地の恵み 砂糖～日本の砂糖の安定供給を支える仕組み～	砂糖の安定供給を支える制度の仕組みや砂糖の種類、特性を紹介する。	砂糖の原料となる「さとうきび」や「てん菜」の生産や、その生産を行う地域の経済や雇用などを支える価格調整制度の仕組みを分かりやすく紹介します。また、様々な種類の砂糖を展示するとともに、身近な食品でありながらあまり知られていない砂糖の特性や知識を紹介します。	生産局 農産部 地域作物課
1月27日 ～ 1月31日	地場産物を活用したおいしい学校給食	学校給食における地場産物を活用した優良事例等を紹介することにより、消費者への地産地消・食育等への理解を深める。	学校給食における地域の農林水産物を活用した地産地消の取組について紹介します。また、食育や学校給食の歴史、給食献立のレプリカの展示も行います。	食料産業局 産業連携課
2月3日 ～ 2月7日	おいしいだけじゃないよ チョコレート・ココア	チョコレートやココアの持つ効能・栄養について普及啓発を図る。	チョコレートやココアに含まれている成分は動脈硬化を防ぐなど、体に良いとされています。今回は、原材料や製品の展示を行うとともに、パネル等を用いてチョコレートやココアの持つ効能・栄養について分かりやすく紹介します。	食料産業局 食品製造卸売課
2月10日 ～ 2月14日	try! フラワーバレンタイン。	バレンタインデーを花贈りの新たなイベントの日として定着させるため、多くの人への周知を図る。	花き業界が一丸となって取り組んでいる「フラワーバレンタイン」活動や取組をパネルやポスター等で紹介します。また、フラワーアレンジメントやテーマフラワーの展示等を行い、「フラワーバレンタイン」を体感してもらいます。	生産局 農産部 園芸作物課 花き産業・施設園芸振興室
2月17日 ～ 2月21日	知っていますか！ 身近にある食品新素材	多くの農林水産物や加工食品に含まれている食品新素材の働きについて普及啓発する。	アンセリン、フィッシュコラーゲン、オリゴ糖、食物繊維、ポリフェノール、希少糖などの食品素材は、お菓子・清涼飲料、健康食品等に使われ、我々の食生活を支えています。食品新素材はどんなもので、どのような働きをしているかを分かりやすく紹介します。	食料産業局 食品製造卸売課
3月3日 ～ 3月7日	使って広めよう Gohorwood	違法伐採問題や我が国の合法木材の制度について紹介し、合法性のある木材・木材製品の利用促進を図る。	地球規模での環境保全、持続可能な森林経営を脅かす違法伐採問題や、我が国が違法伐採対策として取り組んでいる合法木材の証明制度について紹介するとともに、合法性のある木材・木材製品を展示します。	林野庁 木材利用課 木材貿易対策室
3月10日 ～ 3月14日	東日本大震災から3年ー復興の現場のいまー	東日本大震災から3年、被災地の復興に向けた様々な取組を紹介する。	平成23年3月11日の東日本大震災から3年。復興現場の最前線の取組を紹介します。東電福島第一原発事故の被災地域の営農再開に向け、安全な農作物を生産するための技術開発の取組などをパネル展示します。	農林水産技術会議事務局 研究統括官(食料戦略、除染)室 消費・安全局 消費者情報官
3月24日 ～ 3月28日	大学は美味しい!!in農林水産省	全国各地の大学の研究室から生まれた研究成果を紹介する。	全国各地の大学の研究成果をパネル展示します。大学で取り組んだ商品開発秘話や完成した商品などを紹介します。	農林水産技術会議事務局 研究推進課

期間	特別展示名	開催目的	展示内容	担当
4月14日 ～ 4月18日	JRA60周年「歓声を、ありがとう。」	創立60年をむかえ、各地で予定されている各種イベントを紹介する。	日本中央競馬会(JRA)の活動は、畜産振興や社会福祉に活用されています。平成26年に創立60年を迎えることをうけ、JRAの歴史をパネルを用いて展示するとともに、各地で予定されているイベントを紹介します。	生産局 畜産部 競馬監督課
5月12日 ～ 5月16日	「和の空間」でおもてなし～伝統ある和の文化 お茶・畳・和装・生け花の紹介～	我が国の伝統である和の文化の良さを消費者に紹介し、理解を深めてもらい、国産のお茶・いぐさ製品・絹製品・花の普及拡大を図る。	日本の伝統文化であるお茶・畳・和装・生け花を紹介しします。これらの原料になる茶、いぐさ、蚕、繭なども展示します。	生産局 農産部 地域作物課 (園芸作物課 花き産業・施設園芸振興室)
5月19日 ～ 5月23日	世界の水田ネットワーク～国際水田・水環境ネットワーク(INWEPF)～	世界の水田ネットワークの活動を通じて、水田農業の水利用、アジアの水田農業の多様性を広く理解してもらう。	水田農業の理解を広く深めるため、アジアを中心とした、国際水田・水環境ネットワーク(INWEPF)が設立されました。国際水田・水環境ネットワークの活動やアジアの田園風景、暮らしぶり等をパネルにより紹介します。	農村振興局 整備部 設計課 海外土地改良技術室
6月2日 ～ 6月6日	ジビエ(野生鳥獣)について考える～ジビエ肉の有効活用～	ジビエ肉の消費者への普及啓蒙と、ジビエ振興の理解とジビエ肉の利用促進を図る。	国産ジビエ(野生鳥獣)肉の利用促進のため、国産ジビエ肉を食材に関する情報を発信するとともに、資源の有効活用を促進するための取組を紹介します。	食料産業局 食品小売サービス課 外食産業室
6月9日 ～ 6月13日	食べるクジラをもっと身近に、簡単に！	昔も今も食べられている、食材としてのクジラについて紹介する。	家でも出来る簡単クジラ料理のレシピや、クジラ料理を食べられるお店・買えるお店の情報、さらに鯨汁や竜田揚げのような昔からの料理や中華・洋食に挑戦した新しいクジラ料理等を紹介しします。	水産庁 資源管理部 国際課
6月16日 ～ 6月20日	なぜ？なに？ 食育！～望ましい食生活の実現に向けて～	食育全国大会(6/21～22)の開催の前週に、自らの食生活について考えていただくための取組を紹介する。	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できる人間を育てる「食育」の推進に関する展示をします。食育の実践方法や農林漁業体験についても紹介します。	消費・安全局 消費者情報官

※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時までです。

詳しくは「消費者の部屋」にお問い合わせください。

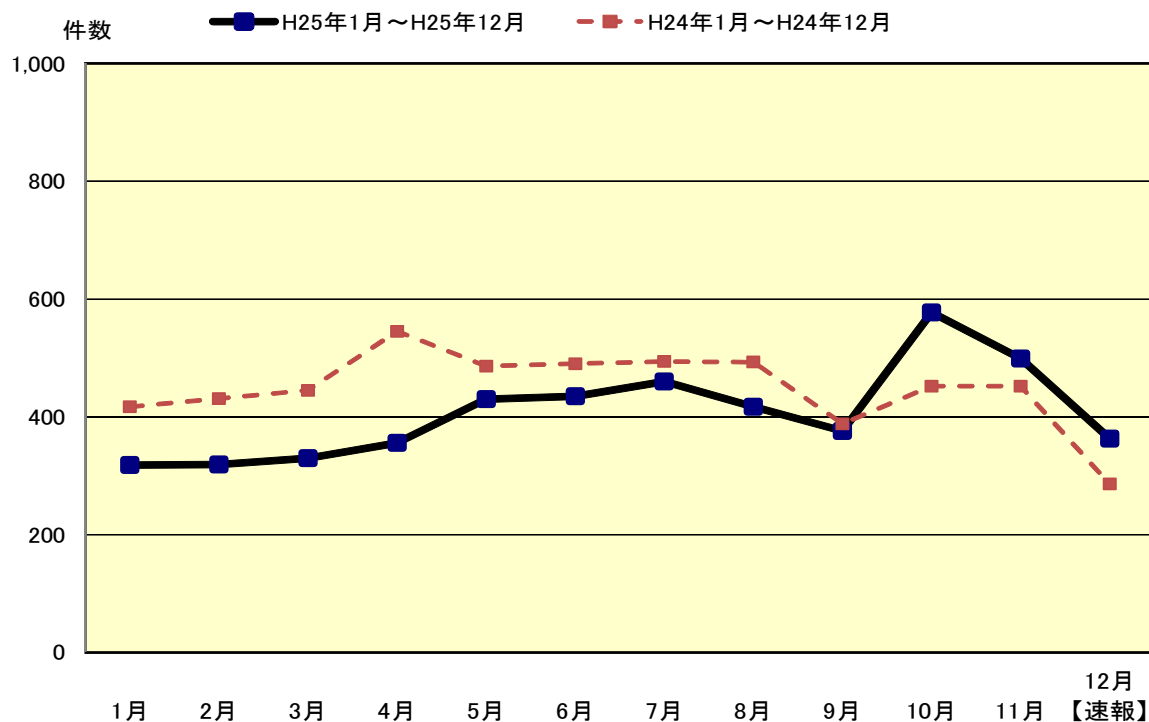
☆ 12月の消費者相談状況（速報）

～電話やメールで御相談を受け付けています～



12月の相談件数は、363件（前月502件）でした。このうち、問合せは318件、要望・意見は35件、その他は10件となりました。

図1 月別相談件数の推移

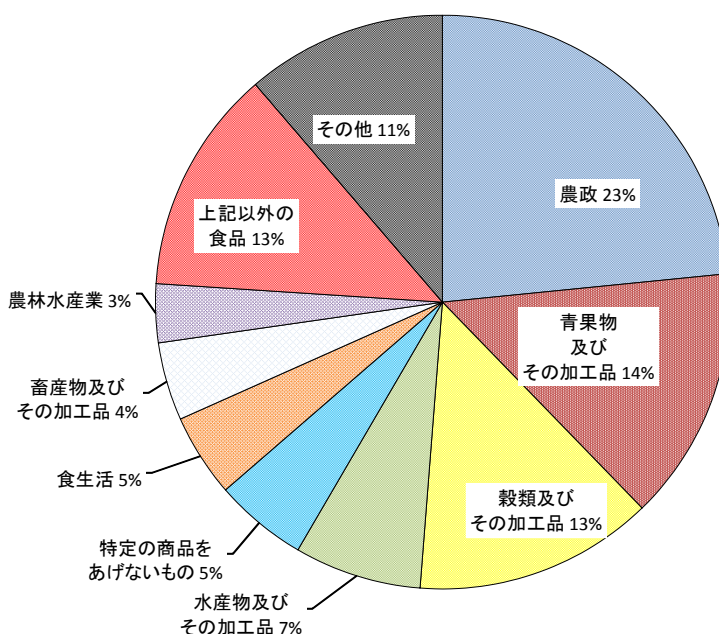


〔品目別相談件数〕

表1 品目別相談件数

	件数(前月件数)
農政	85 (80)
青果物及びその加工品	52 (51)
穀類及びその加工品	49 (77)
水産物及びその加工品	26 (48)
特定の商品をおげないもの	19 (30)
食生活	17 (10)
畜産物及びその加工品	16 (26)
農林水産業	12 (22)
上記以外の食品	46 (56)
その他	41 (102)
合計	363(502)

図2 品目別相談比率

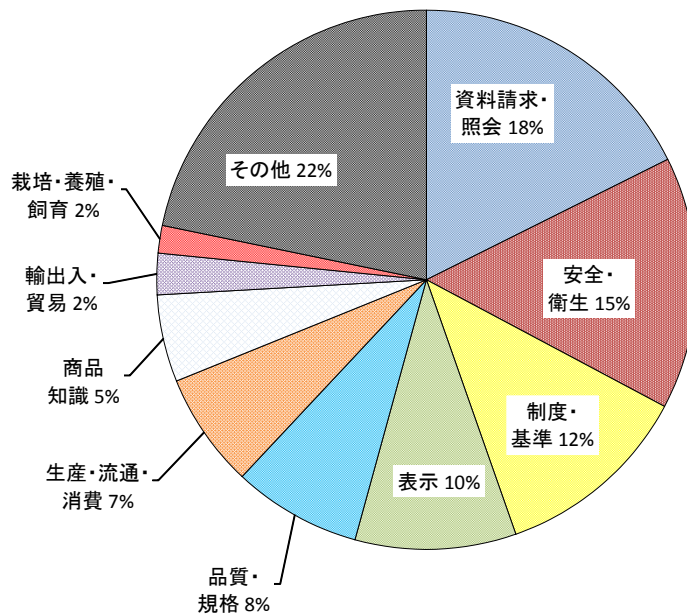


〔内容別相談件数〕

表2 内容別相談件数

	件数(前月件数)
資料請求・照会	64 (55)
安全・衛生	55 (64)
制度・基準	43 (51)
表示	35 (113)
品質・規格	28 (26)
生産・流通・消費	25 (30)
商品知識	19 (33)
輸出入・貿易	9 (10)
栽培・養殖・飼育	6 (9)
その他	79 (111)
合計	363 (502)

図3 内容別相談比率

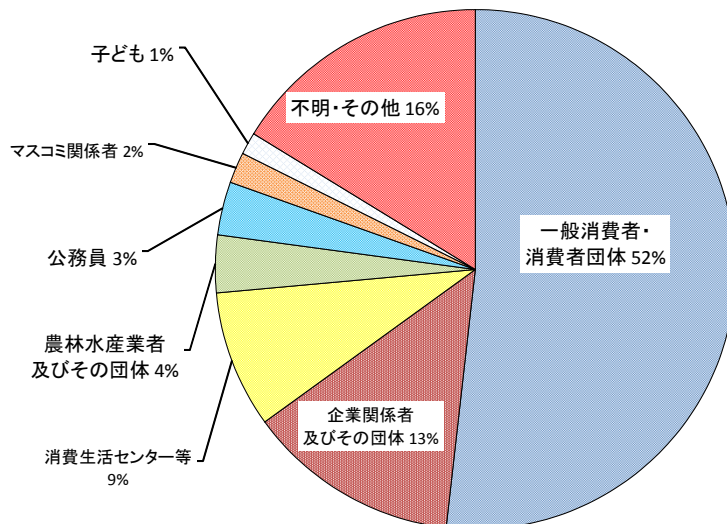


〔相談者別件数〕

表3 相談者別相談件数

	件数(前月件数)
一般消費者・消費者団体	188 (254)
企業関係者及びその団体	48 (79)
消費生活センター等	31 (40)
農林水産業者及びその団体	13 (16)
公務員	12 (16)
マスコミ関係者	7 (7)
子ども	5 (18)
不明・その他	59 (72)
合計	363(502)

図4 相談者別相談比率



◆ 主な要望・意見

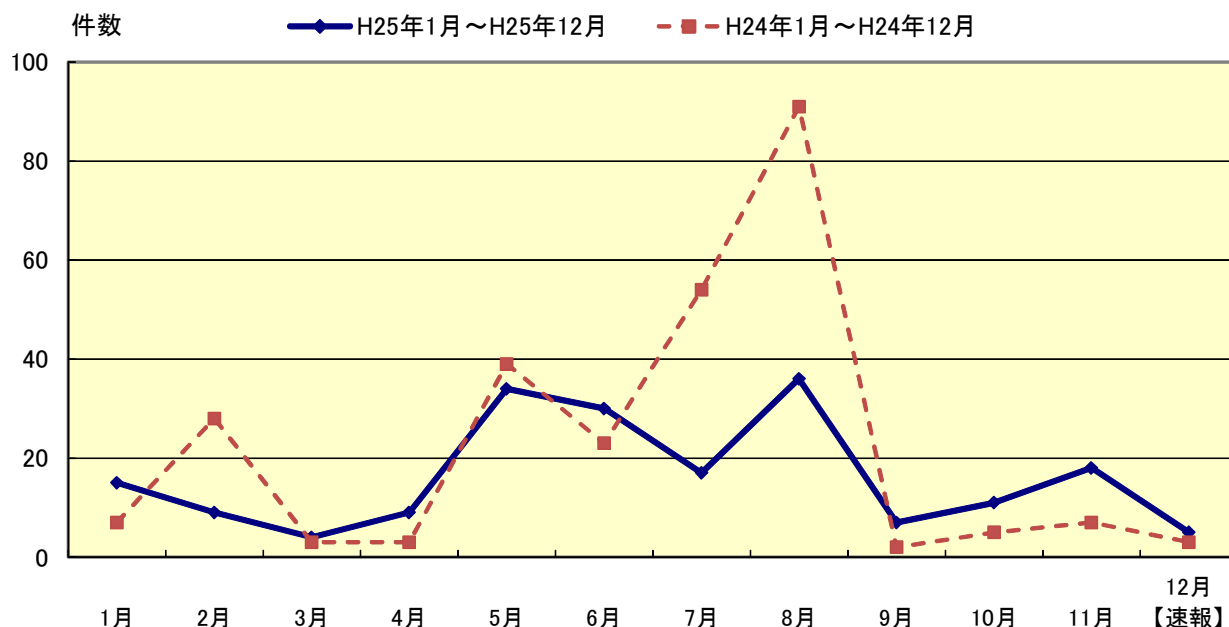
- * 工業分野の最先端技術を農業分野にもっと取り入れるべきだ。
- * 国民に林業の重要性を知らせ、国内林業をもっと活性化すべきだ。
- * 牛肉と米だけではなく、食品全体のトレーサビリティ制度が必要だと思う。

【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。

12月の子ども相談件数は、前月より13件減少し、5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

- * お米の国内生産量は、どのくらいですか。
- * 日本の野菜を外国で育てたら自給率はどうなりますか。
- * 自給率100%の野菜の種類を教えてください。

☆ 相談事例（12月分）

Q 1 着色料を使用していないのに、緑色のきな粉が販売されていましたが、どのように作られたものですか。

A：きな粉は、一般的には原料のダイズを焙煎（ばいせん）用の砂と混合し、回転式焙煎機により220℃前後で約30秒焙煎した後、粉碎して製造されています。

一方、原料となるダイズには、子実の種皮、子葉ともに黄色で、よく見かける「黄ダイズ」のほかに、成熟後も子実の種皮が緑色である「青ダイズ」があります。

このため、原料として「青ダイズ」を使用したきな粉は、着色料を使用していなくても、淡緑色から緑色となり、普通のきな粉と区別して「青きな粉」や「うぐいすきな粉」と呼ばれています。

（参考資料：「食材図典Ⅱ」、「新版 食材図典 生鮮食材篇」（いずれも小学館））

Q 2 畳表の原料となるいぐさは、どのような農作物ですか。また、国内でどのくらい収穫されていますか。

A：いぐさは、「い（漢字では「藺」）」とも言われ、単子葉植物イグサ科の多年生草本です。8月に畑の苗床から水田の苗床に植え替えして苗を育て、12月に植え付けを行います。翌年5月にいぐさの先端を刈り払って、新芽の発芽を良くして生長させ、6月から7月にかけて刈り取りをします。茎は細く、高さ1 m以上に生長しますが、葉はさや状に退化して茎の下方に付きます。いぐさを長さごとに選別して織り上げると畳表となります。いぐさは、茎の髄を行灯（あんどん）の灯心（とうしん）として利用していたことから「灯心草（とうしんそう）」とも言われています。

また、平成24年産のいぐさの主な収穫地とその収穫量は、熊本県10,400 t、福岡県176 tとなっています。

（参考資料：「新世紀ビジュアル大辞典」（学習研究社）、「畳表が出きるまで」（熊本県い業生産販売振興協会ホームページ公表資料）、「作物統計（普通作物・飼料作物・工芸農作物）」（農林水産省ホームページ公表資料））

☆ 地方の「消費者の部屋」だより

関東農政局 横浜地域センター 消費者の部屋

横浜地域センターは、横浜市の中心部、横浜ランドマークタワーがそびえ立つみなとみらい地区に隣接し、横浜高速鉄道みなとみらい線「馬車道」駅4番出口から1分の横浜第2合同庁舎内にあります。

【消費者の部屋】

消費者の部屋は、横浜第2合同庁舎2階の消費・安全グループの事務室の隣にあり、食事バランスガイドの活用法、日本型食生活の推進、食品表示の仕組み、牛や米のトレーサビリティ制度等について展示パネル、各種パンフレットなどを設置し、来所者への情報提供や消費者相談に対応しています。



消費者の部屋（庁舎2階）



移動消費者の部屋（かながわ食育フェスタ）

【移動消費者の部屋】

平成25年8月に山下公園近くの赤レンガ倉庫で開催された、神奈川県主催の「かながわ食育フェスタ」に、移動消費者の部屋「食と農の広場」を開設しました。

会場では、食事バランスガイドの活用法、日本型食生活の推進、食料自給率向上の取組等についてパネル展示や各種パンフレットの配布を行いました。また、アンケート調査等を実施するとともに、消費者相談窓口を設置し相談に応じました。

今後も多くの皆さまに食育の推進、食料自給率の向上などについて理解を深めていただくため、イベント会場、市町村のロビー、大学の学園祭等を利用して、「食と農の広場」を開催していききたいと思います。

関東農政局 横浜地域センター 消費・安全グループ

〒231-0003 神奈川県横浜市中区北仲通5-57 TEL:045-211-1333 FAX:045-211-1337

地方の「消費者の部屋」だより

近畿農政局 奈良地域センター 消費者コーナー

奈良地域センターは、奈良県の北部にある奈良市内に位置し、近鉄新大宮駅から徒歩約10分の奈良第3地方合同庁舎内にあります。

【消費者コーナー】

消費者コーナーは、合同庁舎1階ロビーに設置しています。パンフレットラック1台のスペースですが、食事バランスガイドをはじめとした各種パンフレットを常置し、「食」に関する情報発信を行っています。



消費者コーナー（庁舎1階ロビー）



移動消費者の部屋（奈良市すこやかフェスタ）

【移動消費者の部屋】

当センターでは、奈良佐保短期大学の「レストラン鹿野園」や奈良市役所の食堂において常設展示を行っています。

また、地域食育ネットワークの関係団体と連携した取組として、スーパーマーケット等で移動消費者の部屋を開設し、皆さまに御関心を持っていただけるような情報の提供を行っています。

近畿農政局 奈良地域センター 消費・安全グループ

〒630-8113 奈良県奈良市法蓮町387(奈良第3地方合同庁舎) TEL:0742-32-1872 FAX:0742-36-2985

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、通行証なしで入室できます。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26年1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>