



消費者の部屋通信

(12月分)

も く じ

- ☆ 12月の消費者相談状況（速報）
- ☆ 特別展示状況
- ☆ 地方の「消費者の部屋」だより
- ☆ 農林水産省への訪問対応
- ☆ 相談事例



ネイチャークラフト教室の作品
（「国有林野の利用」の週）

農林水産省「消費者の部屋」にお気軽にお立ち寄りください



← 閲覧コーナー

農林水産業に関する資料が閲覧できます
学校訪問のご質問にもお答えします



← パンフレットコーナー →

お持ち帰りになれるパンフレット
もあります

相談コーナー →

電話相談も受け付けています



☆ 12月の消費者相談状況（速報）

12月の相談件数は、2,610件（前月3,807件）で、前月より約1,200件（31%）減少しました。このうち、要望・意見は249件（前月214件）、苦情は23件（前月21件）といずれも前月より増加しました。

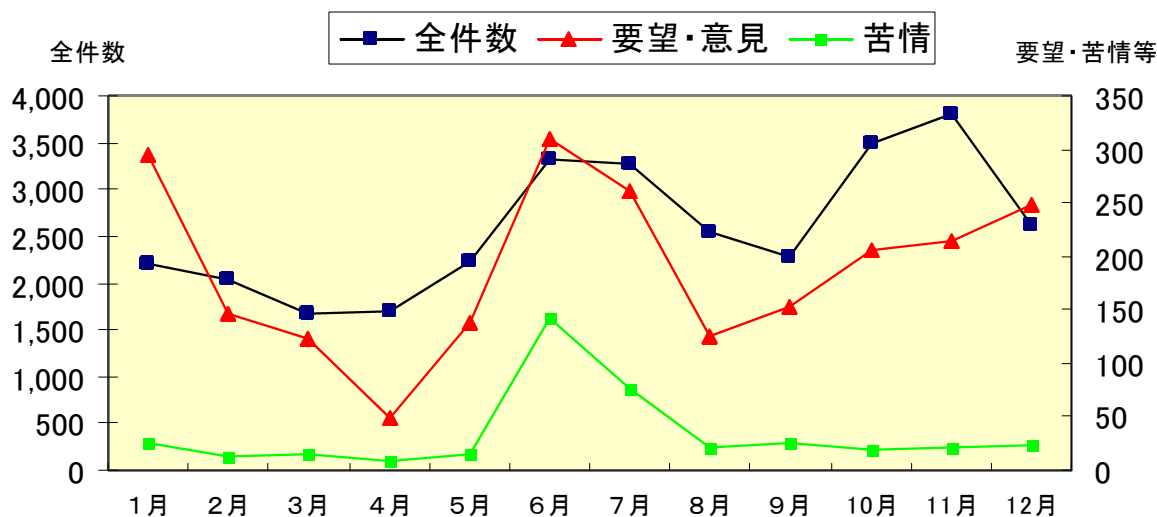


図1 相談件数の推移

速報

〔品目別相談件数〕

相談件数を品目ごとにみると、「穀類及びその加工品」に関する相談が398件と前月（694件）より約43%減少しました。次に「青果物及びその加工品」が296件（前月373件）、「水産物及びその加工品」が265件（前月372件）となっています。

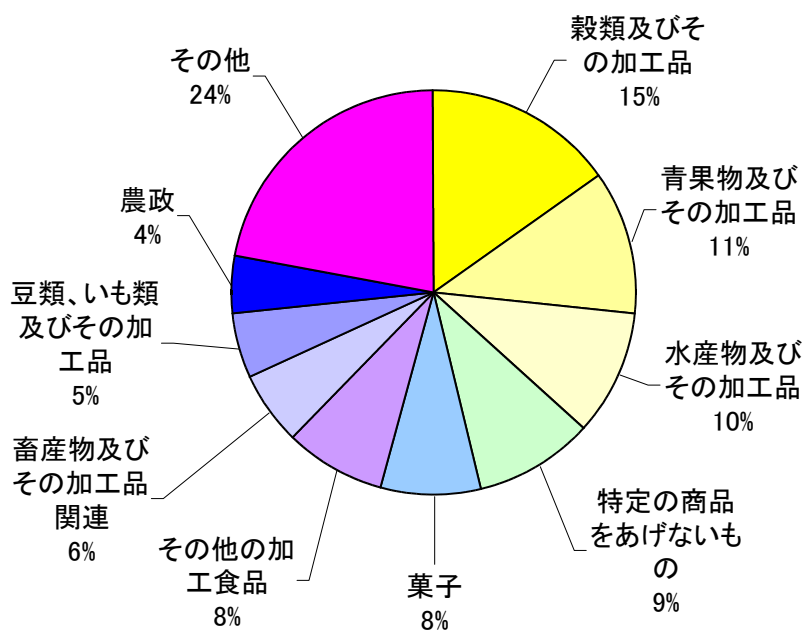


図2 品目別相談比率

このうち、上位3項目について内容別に見ると、いずれも「表示」に関するものが半数以上を占めていますが、「穀類及びその加工品」の「表示」に関する相談（268件）は前月（424件）より約37%減少しました。このうち、特に米の表示に関しては、127件（前月303件）と約58%減少しました。

また、前月目立った菓子に関する相談も、214件と前月（331件）より約35%減少しました。

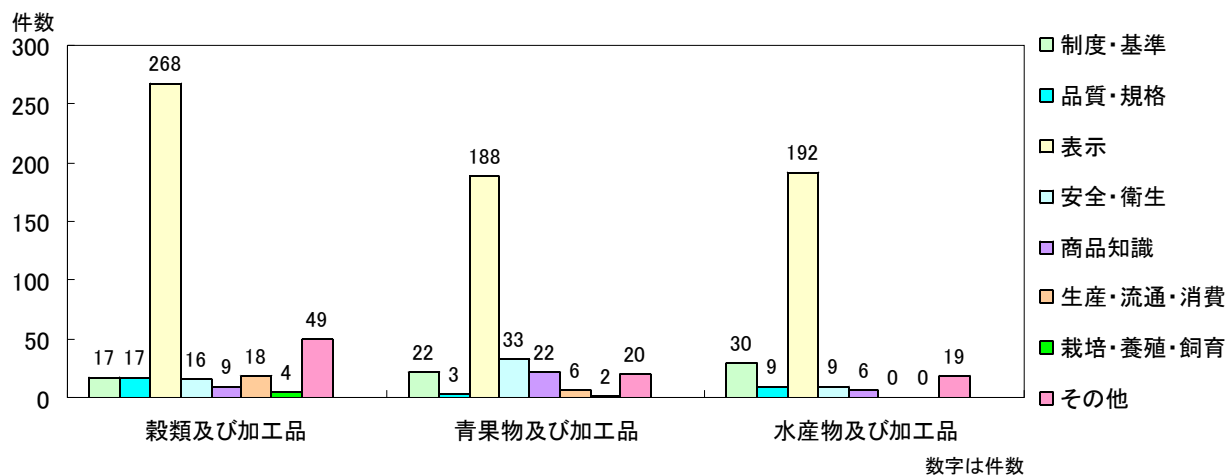


図3 上位3項目（品目別）の内容別相談件数

〔内容別相談件数〕

相談件数を内容ごとにみると、「表示」に関する相談が1,516件（前月2,181件）と最も多く、全体の半分以上を占めています。次に「制度・基準」が200件（前月327件）、「安全・衛生」が185件（前月196件）となっています。

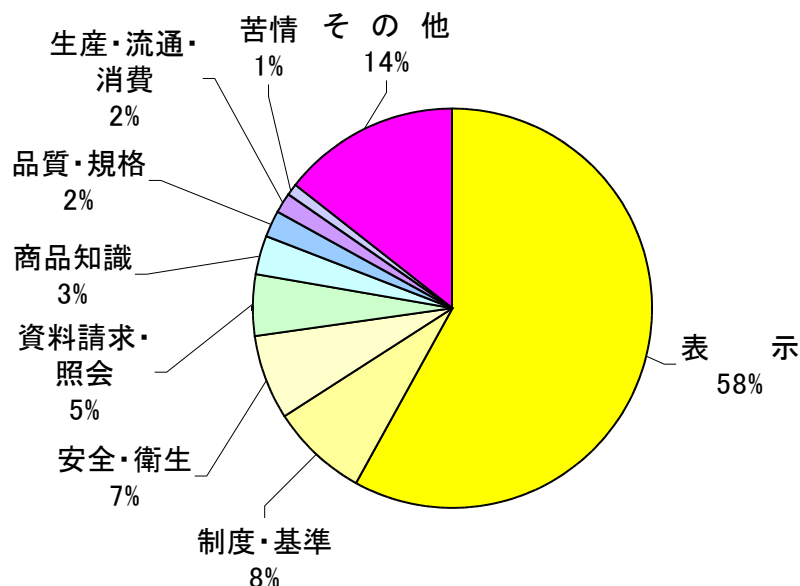


図4 内容別相談比率

これを前月と比較すると、「制度・基準」、「商品知識」に関する相談の比率が減少し、「表示」「安全・衛生」に関する相談の比率が増加しています。また、食品表示を始め

とする各種の情報提供は１５９件と前月（２７７件）より少なくなり、そのうち、「表示」に関する情報提供も１１４件と前月（２０８件）より減少しました。

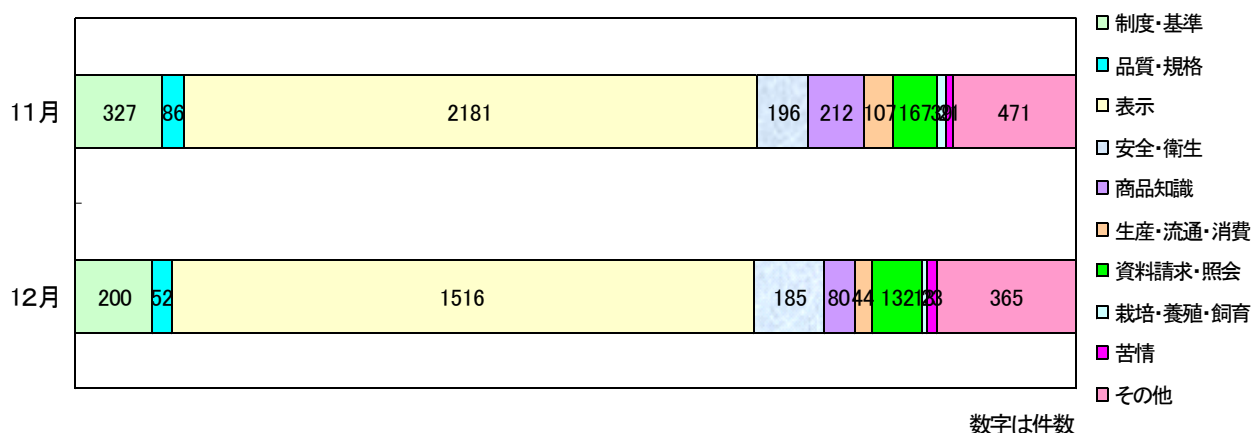


図５ 内容別相談件数の前月との比較

〔相談者別件数〕

相談件数をその相談者の職業別からみると、「企業関係者」からの相談が７６３件（前月１，１７１件）と大幅に減少しています。次に「一般消費者・消費者団体」が７３９件（前月１，０４２件）、さらに、「農林水産業従事者及びその関係団体」が２０５件（前月２１３件）となっています。

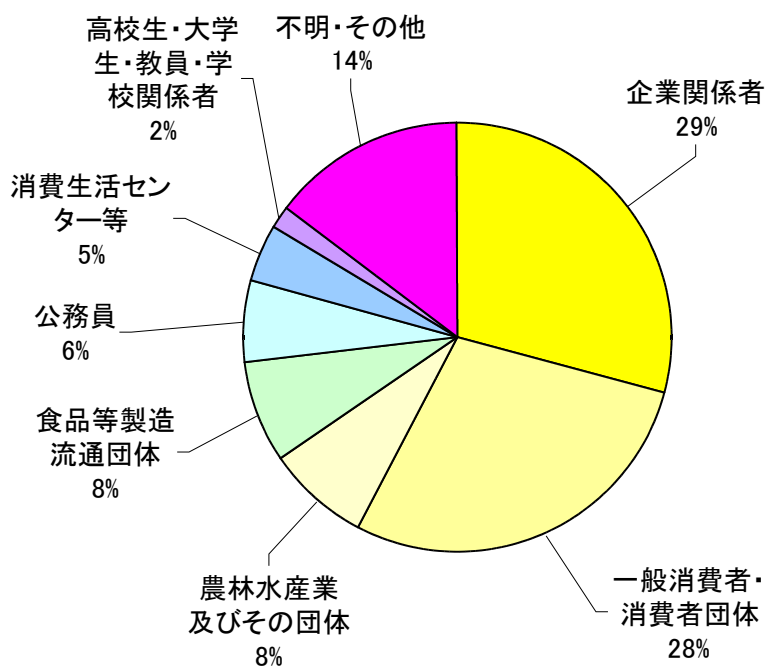


図６ 相談者別比率

このうち、上位３項目をみると、どの職業からも「表示」に関する相談が多くなっていますが、中でも「企業関係者」からの相談は「表示」が８６％を占めています。また、「一般消費者・消費者団体」からの相談では「表示」（２９％）に関する相談に次いで「安全・衛生」（１５％）に関する相談が多くなっています。

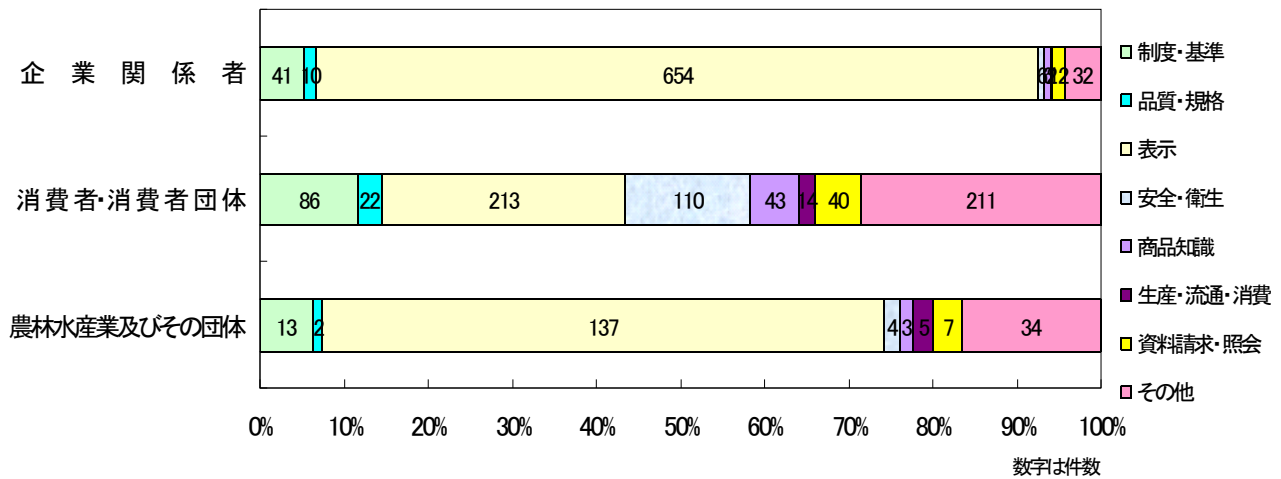


図7 上位3項目（相談者別）の内容別相談件数

〔子ども相談〕

子ども相談については、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の素朴な相談や質問にお答えしています。

子ども相談は毎年、春と秋に増える傾向にあり、今月は全相談件数2,610件中34件（1％）と前月（157件）に比べ減少しました。

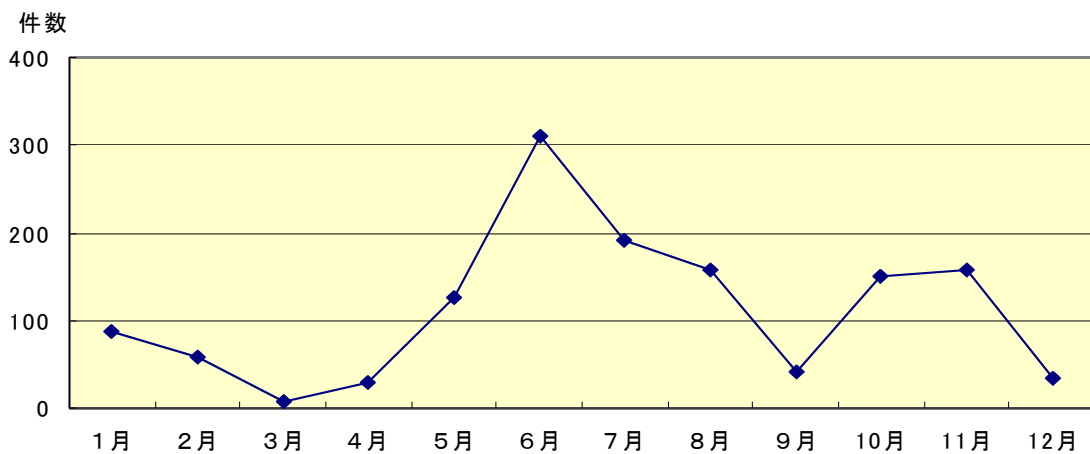


図8 子ども相談件数の推移

速報

◆ 主な子ども相談

- * 50年間のお米の消費量のデータを教えてください。
- * お米のシャンプーは、どうやってできるのですか。
- * 食事バランスガイドには水やお茶について、どのくらい飲めばいいという目標はあるのですか。
- * 牛・豚・鶏の代表的な病気はなんですか？それらの病気は、人にもうつりますか？
- * 日本で一番大きな田んぼは、何平野にあるのですか。
- * 日本で一番長生きしている木、一番高さが高い木は何ですか。

◆ 主な相談

- * 野菜の鮮度を見分ける基準のようなものを教えてください。
- * イタリア人と日本人の、年間におけるトマトの消費量を教えてください。
- * 生姜（ショウガ）から芽が出てきたので、ベランダで栽培してみようと思っています。栽培の仕方を教えてください。
- * サツマイモを天ぷらにしたら皮の内側と中心部が緑色になったが、なぜですか。
- * 各都道府県の特産品がわかるような、まとまった一覧はありますか。
- * 農業に携わってみたいと思っています。地域で農業従事者を募集している組織や機関があれば教えてください。

◆ 要望・意見〔12月分249件〕 主なもの

- * 食品の表示については関係する法律が複数あって、それぞれを所管する省庁が違うので、複雑でわかりにくい。すべての食品表示の相談を受け付ける窓口を作って欲しい。
- * JAS法が定める食品表示について、事業者などに十分に理解されていないと思われる。不適正表示は、JAS法の周知不足が招いているのではないか。
- * 食育は農水省が言うと農業保護のためのように聞こえるので、より幅広い取組をしてもらいたい。
- * ここ10年間で食糧危機の可能性も懸念され、食料の自給率向上は重要な課題であり、業界、行政が連携して取り組むことが必要である。
- * 飼料価格の高騰によって畜産（牛）農家の経営は圧迫され、近年の苦しい経営状態をさらに追い込んでいる。このままでは、国内の農家は皆潰れてしまう。国として何らかの対応を早急に行って欲しい。

◆ 苦情〔12月分23件〕 主なもの

- * 日本の食料自給率は低すぎる。戦後の農政がなっていないからこのようなことになった。政治家も官僚も無能だから40%を切ってしまった。地球温暖化が進めば外国からの輸入も減り、日本は食料難になることは明らかだ。政治家も官僚も国民も危機意識がなさ過ぎる。
- * 独立行政法人の民営化案に対してゼロ回答が出されたが、これは国民をバカにしている。国民は皆苦しい中で生活しているのに、自分達の組織だけを守ろうとするのはおかしい。独立行政法人の中には、民営化しないで今のまま国がやったほうがいい法人もあるが、実際には本当に大事なことをちゃんとやらずに、経費だけがかかっている法人もある。
- * 国は高い金を出させて基盤整備をさせておきながら、米の生産調整を強化するのはけしからん。

１２月分 消費者相談件数
[品目別・内容別]

内 容 品 目 等	制 度 ・ 基 準	品 質 ・ 規 格	表 示	安 全 ・ 衛 生	量 目 格	価 格	包 装 ・ 容 器	販 売 ・ サ ー ビ ス	商 品 知 識	生 産 ・ 流 通 ・ 消 費	資 料 請 求 ・ 照 会	輸 出 入 ・ 貿 易	栽 培 ・ 養 殖 ・ 飼 育	機 能 ・ 効 能	苦 情	そ の 他	合 計
生 き 物				2												1	3
種 ・ 苗 ・ 花 き											1						1
穀 類 及 び そ の 加 工 品	17	17	268	16	5	5		1	9	18	9	3	4	1	7	18	398
豆 類 い も 類 及 び そ の 加 工 品	6	3	103	8	1			1	6	3	2			1			134
青 果 物 及 び そ の 加 工 品	22	3	188	33	1	1			22	6	5	3	2	2	1	7	296
他 の 農 産 物 及 び そ の 加 工 品	3		35	3				1	4	1	2			1		2	52
畜 産 物 及 び そ の 加 工 品	6	6	97	11		1		1	12	4		3			3	9	153
牛 乳 及 び 乳 製 品	1	1	10	5					2	1						1	21
水 産 物 及 び そ の 加 工 品	30	9	192	9	1			3	6			2			1	12	265
油 脂 類			10	3					1					1			15
調 味 料 及 び ス ー プ 類	4		31	1			1		1								38
飲 料	5		50	5			1		5					1		2	69
菓 子	21	4	167	9	2			1							1	9	214
そ の 他 の 加 工 食 品	10	2	182	5	1						4				1	4	209
新 食 品	1	1	6	3					1								12
小 計	126	46	1339	113	11	7	2	8	69	33	23	11	6	7	14	65	1,880
食 品 添 加 物			7	1					3								11
林 産 物	1	2									1						4
農 薬 ・ 肥 飼 料 等 ・ 医 薬 品	2	1	3	10					3	2	1			2			24
機 械 ・ 用 具				2					1							1	4
特定の商品をあげないもの	37	3	121	51		1		3	1	2	8	2	1	1	2	8	241
農 政 等	24	0	6	0	0	1	0	0	2	7	38	2	6	0	6	57	149
そ の 他	10		40	8			1		1		61			2	1	173	297
月 計	200	52	1516	185	11	9	3	11	80	44	132	15	13	12	23	304	2,610

☆ 特別展示状況

■平成19年12月の特別展示	入場者数
12月3日～12月7日 知ろう、守ろう 豊かな海！～藻場・干潟等の保全活動～	983人
12月10日～12月14日 国有林野の利用～国有林野を利用した森林レクリエーションの週～	904人
■平成20年1月の特別展示	
1月15日～1月18日 「暮らしのとなりが産地です」 元気いっぱい 埼玉県の農林業	
1月28日～2月1日 漁業と宇宙利用	

◆ 特別展示「知ろう、守ろう 豊かな海！～藻場・干潟等の保全活動～」

自然との共生産業である漁業は、歴史的にも古くから沿岸域の自然を積極的に利用してその生産力を高めつつ、我が国の豊かな魚食文化を築いて来ました。今、開拓や環境汚染の影響でその豊かな里海が失われつつあります。我々の食卓と直結するこの「里海」について、その魅力と再生に向けた取組について紹介しました。



←アイゴの天ぷらの試食



↑アサリの海水ろ過実験

◆ 特別展示 「国有林野の利用～国有林野を利用した森林レクリエーションの週～」

ボランティアによる森林整備活動など国有林野を利用した様々な取組の紹介のほか、全国各地にある「レクリエーションの森」の見所とスキーをはじめとした冬の森林レクリエーション利用についてPRしました。



ネイチャークラフト教室には多くの参加者がありました



←各地のスキー場の紹介

☆地方の「消費者の部屋」だより

関東農政局 消費者の部屋

J Rさいたま新都心駅から徒歩5分、さいたま新都心合同庁舎1号館の1階西側にガラス張りのピラミッドがあります。これが合同庁舎インフォメーションセンターの入口で、関東農政局「消費者の部屋」はこの中にあります。

「消費者の部屋」では、常設展示と企画展示スペースを利用した特別展示、庁外のイベントでの移動消費者の部屋の開設を行っています。



常設展示

常設展示では、関東地域の農業、施策の紹介、食の安全、食育に関する情報等の提供のためのビデオの常時放映やパネル等の展示をはじめ、各種パンフレットの配布を行っています。特別展示は、19年度は年間9回行うこととしており、19年10月は「知っていますか？ 私たちのごはん！」をテーマに、ごはんを中心とした食生活の良さ等について、11月12日～12月12日には「暮らしのとなりが産地です（埼玉県の地産地消）」をテーマに、消費者からの信頼・親近感を育む地産地消の情報を提供し

ました。20年の2月1日～2月29日には、「バイオテクノロジーが作る未来」のテーマで展示を行う予定です。移動消費者の部屋としては、19年11月に埼玉県が杉戸町で開催した「2007彩の国食と農林業ドリームフェスタ」において、食事バランスガイドの普及・活用のためのパネル掲示や食の安全に関するパンフレットの配布を行うとともに、消費者相談コーナーを設けました。20年の2月には、埼玉県が川口市で開催する「彩の国くらしフェスティバル」において、「より良い食で豊かな生活」をテーマに、消費者のバランスの良い食生活の実践と日本農業の理解に役立てていただけるよう野菜、果実、米、米粉パン等の実物展示、パネル掲示やパンフレット配布、ビデオ放映を行う予定です。



特別展示

今後とも多くの消費者の皆様気軽に利用していただける「消費者の部屋」を目指し、企画や展示等に工夫していきたいと思っておりますので、皆様のご来訪をお待ちしております。

○関東農政局「消費者の部屋」

☆さいたま市中央区新都心1-1
さんたま新都心合同庁舎1号館
インフォメーションセンター内
☆開設時間 平日 10:00～16:30
☆電話：048-740-0358 消費生活課 川口
☆URL:<http://www.kanto.maff.go.jp/shokuiku/syuhisya/heyu/>



東北農政局 山形農政事務所 「消費者コーナー」

山形農政事務所は、JR山形駅から東へ3.5km、バスで8分のところにあります。



【玄関ホール パネル展示コーナー】

1月を「山形農政事務所 食を考える月間」と定め、県内各地で移動消費者コーナー「消費者のひろば」を開催し、「食事バランスガイド」を中心に食生活指針、食品表示、牛トレサビリティに関するパネル、サンプル展示のほか、農産物の花クイズ、牛肉の部位クイズ、おはしで大豆つまみなど、様々な角度から食育について考えるきっかけづくりの場を提供しています。

「消費者コーナー」は玄関に入った瞬間から始まります。パンフレット展示コーナーを過ぎると、正面の月替わりのパネル展示コーナーが目飛び込んできます。左右にも展示スペースを設けサンプル展示を行っています。



【ショッピングモールでの消費者のひろば】

6月の「食育月間」にも、県内各地で「消費者のひろば」を開催しました。中でも、ショッピングモールで実施した、食品売場を探検しながら食品表示クイズに答える「食のたんけん隊」は、楽しみながら学べたと大好評でした。



【豆つまみ】



【食のたんけん隊】

このほか、随時「消費者のひろば」を開催するとともに、地域のイベントにも積極的に参加しながら、相談受付や情報提供を行っています。

これからも『食からはじまる 心とからだの Goodバランス』をテーマに、消費者の立場に立った運営に心がけていきたいと思っています。

東北農政局 山形農政事務所 消費・安全部 消費生活課

〒990-0023 山形市松波一丁目3-7 TEL (023) 622-7233

☆ 農林水産省への訪問対応

■平成19年12月の訪問	訪問者数
高知県立幡多農業高校アグリサイエンス科	34名
高知県立幡多農業高校グリーン環境科	23名
東京学芸大付属小金井小学校	21名
法政大学附属中学校	11名
合 計 4件	89名

訪問の生徒さんには、特別展示室のほか、3階の記者会見室、4階の消費者情報官室及び消費・安全局幹部の部屋などを適宜見学して頂いています。

【こんな質問がありました】

- * 何人ぐらいの人が、ここで働いていらっしゃるのですか？
- * 仕事の中心となる内容は何ですか？
- * 農業人口が減っていくことへの対策は？

【訪問の後、お手紙でこんな意見・感想をいただきました】

- * とても真面目な雰囲気緊張しました。職員の方々がせかせかと忙しそうに働いていて、自分達の業務に対して、責任をもって取り組んでいる様子がうかがえました。
- * 僕は、今回の訪問で、日本の林業や農業、漁業のこと、そして農業、林業のイメージから農林水産省の記者会見室のカーテンの色が緑であることを知りました。将来は、日本の二酸化炭素の減少に貢献する仕事に就きたいと思います。

【訪問対応の様子】 * 12月は計4件の訪問がありました。



← 農林水産省ではこんな仕事をしています



記者会見室を見学しました



← 特別展示のネイチャークラフト教室にも参加しました

☆ 相談事例（１２月分）

Ｑ１ 冷凍エビ（殻無し無頭）を加熱調理しても身が白くならず生のような透明感がありました。原因を教えてください。

A：冷凍エビには食品添加物としてpH調整剤が使用されている場合があります。このpH調整剤は食品を適切なpH領域に保って、食品の変質や変色を防いだりします。過去に、pH調整剤（炭酸塩）を使用した場合にエビの身が白くならず生のような透明感が残ったという事例があります。この変化にかかる詳しいメカニズムは不明ですが、炭酸塩を使用したエビと比較対照のエビとの再現試験の結果でも同様の結果が得られたとの報告があります。（参考資料：福岡市保健環境研究所報 第30号）

Ｑ２ クエという魚について教えてください。

A：クエは、体長1mにもなるハタ科の魚で、モロコ、アラなどとも呼ばれています。南日本、中国、フィリピンの沿岸の岩礁域に生息しています。体色は茶褐色を帯びており、体側に数本の横帯がありますが、老成魚では不明瞭になります。高級魚といわれており、磯釣りの好対象となっています。肉は白身で、刺身やあらいに向いており、鍋料理は特に美味といわれています。

（参考資料：「原色魚類大図鑑」北隆館、「新版 食材図典 生鮮食材篇」小学館）

Ｑ３ チーズの消費量が伸びていると聞きますが、どれくらいですか。

A：チーズの国内総消費量は、平成18年度には前年度よりやや増加し、初めて27万トンを超えました（270,059トン）。ナチュラルチーズには直接消費用と、ナチュラルチーズを加工して作られるプロセスチーズの原料用とがあります。このうち、直接消費用ナチュラルチーズの消費量は152,719トン（国産ナチュラルチーズ16,240トン及び輸入ナチュラルチーズ136,479トン）であり、前年度より増加しています。プロセスチーズの消費量は117,340トンで前年よりわずかに減少しています。

また、国産のナチュラルチーズの種類別製造量を見ると、ゴーダ、チェダー、カマンベールの製造量が上位を占めていますが、近年はマスカルポーネ、モツァレラ、クリームチーズの製造量も伸びています。

（参考資料：農林水産省ホームページ公表資料「平成18年度チーズの需給表」）

Ｑ４ 食用にするユリネ（ゆり根）について教えてください。

A：ユリネは、オニユリ、コオニユリ、ヤマユリなどのゆりの花の球根が利用され、食用向けには、苦味の少ない白銀、夕映などの品種が生産・出荷されています。出荷の最盛期は11月～2月ですが、周年出回っています。9割以上が北海道で生産されており、関西を中心に出荷されています。鱗片に張りがあり、皮の白いものが良いとされています。乾燥し過ぎないように、おがくずのなかに貯蔵すると長期間保存できます。和え物、蒸し物、和風の伝統高級料理の細工物のほか、茶碗蒸し、甘露煮、きんとん、ようかんなどに幅広く使われています。軟らかな甘みとほのかな苦味、ホクホク、モチリとした歯ざわりが持ち味です。

（参考資料：「食品図鑑」女子栄養大学出版部、「野菜と果物の品目ガイド」（株）農経新聞社）

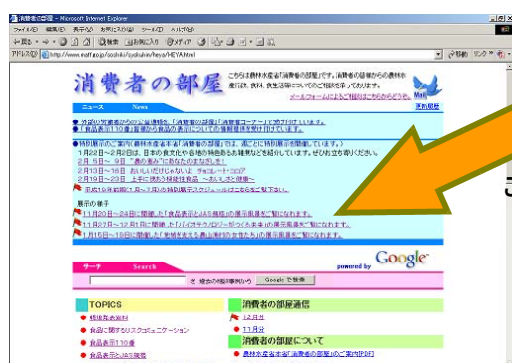
◇特別展示の様子がホームページでご覧いただけます！

平成18年10月から、特別展示の様子の詳細について、ホームページへの掲載を開始しました。パネルの内容や展示物の写真など、展示の一部を詳しく掲載し、東京霞が関まで足を運べなかった方々にも展示情報をお届けします。

ぜひアクセスしてみてください。

消費者の部屋のトップページ

<http://www.maff.go.jp/soshiki/syokuhin/heyu/HEYA.html>
からご覧になれます。



ここをクリック



平成20年1月発行

編集・発行 農林水産省 消費者の部屋

担当；本部、前川、山田、柳澤

TEL 03-3591-6529 (直通)

FAX 03-5512-7651