



消費者の部屋通信

(令和4年3月号)

目次	☆ 展示の御紹介・・・・・・・・・・・・・・・・・・	1
	☆ 令和4年2月の消費者相談状況・・・・・・・・・・	2
	☆ 相談事例（2月分）・・・・・・・・・・・・・・・・	4
	☆ 地方の「消費者の部屋」展示予定一覧・・・・・・・・	6
	☆ 地方の「消費者の部屋」だより（沖縄）・・・・・・・・	7
	☆ 一口メモ・・・・・・・・・・・・・・・・・・	8



は い ち つ
啓 蟄



3月5日

土中で冬眠をしていた虫たちが、暖かい春の日差しの下に出てき始める頃。虫とはいいますが、冬眠から目覚め始めるすべての生き物のことを表しています。



◇ 「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 4 年 2 月の開催状況

期 間	展 示 名	入場者数
1 月 31 日～2 月 4 日	おいしいだけじゃないよ！チョコレート・ココア	402 人
2 月 7 日～2 月 10 日	フラワーバレンタイン #花は自由なラブレター	280 人
2 月 14 日～2 月 25 日	本の森へ出かけよう ～漫画で学ぶ森林・林業・木材産業～	386 人

●令和 4 年 3 月の展示予定

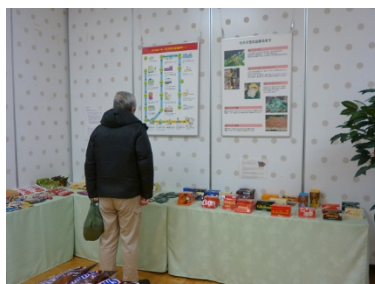
期 間	展 示 名
2 月 28 日～3 月 4 日	特定保健用食品と機能性表示食品及び配合される素材
3 月 7 日～3 月 11 日	東北 3 県の現在（いま）と、私たちが創る未来 ～東日本大震災から 11 年を経て～
3 月 14 日～3 月 25 日	「原料原産地表示制度」、「米トレーサビリティ制度」の紹介
3 月 28 日～4 月 1 日	牛乳パックのおうちへようこそ ～みんなも牛乳を飲んで作ってみよう～

◆テーマ 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行いました。チョコレートやココアに含まれている成分は動脈硬化の予防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・栄養について紹介しました。



カカオの木やその木から収穫されるカカオの実について、世界の栽培地域や特徴などをパネルで紹介し、これらの実物大模型を展示



カカオの実の中にあるカカオ豆の処理方法などや、カカオ豆からチョコレートまでの製造工程をパネルで紹介し、カカオ豆、ココアバターなどの実物を展示



「チョコレート・ココア健康講座」として、食品として適量を摂取していくことの重要性や、含まれている機能性成分の特長をパネルで紹介

◆テーマ **フラワーバレンタイン** **#花は自由なラブレター**◆

バレンタインデーを新たな物日として定着させるため、多くの人への周知を図るとともに、無・低購買層である男性を主なターゲットとして花きの消費拡大を目指しました。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」の活動や取組をパネルやポスター等で紹介しました。また、フラワーアレンジメントや切り花、鉢ものの等の展示等を行い、「フラワーバレンタイン」を体感していただきました。



欧米ではバレンタインデーに大切な人へ花を贈る「フラワーバレンタイン」が定着していることなどをパネルにより紹介



我が国での男女 1,000 人の花贈り意識調査結果、医学的に証明された花の癒し効果などをパネルにより紹介



花きの生産過程において農薬・肥料・エネルギーなどの環境負荷低減の取組等を認証する MPS-ABC 環境認証などをパネルにより紹介

◆テーマ **本の森へ出かけよう～漫画で学ぶ森林・林業・木材産業～**◆

林業や木の文化を紹介する漫画・イラストを通して、森林・林業・木材産業の知識を深め、林業に興味を持ってもらうため、展示を開催しました。森林・林業・木材産業について漫画やイラストを中心としたパネルの展示、冊子の配布を行いました。



現場漫画「林業よススメ!」のコーナーでは、近年、林業の現場で活躍する様々な高性能林業機械を漫画パネル・冊子で紹介



職業漫画「人 to 木」のコーナーでは、林業、原木市場、製材、CLT(直交集成板)などをわかりやすく漫画パネル・冊子で紹介



樹木漫画「リン子の絵日記」のコーナーでは、ヒノキ、ユズなどの樹木の特長をパネル展示し、さらに様々な樹木の特長を冊子で紹介

☆令和4年2月の消費者相談状況

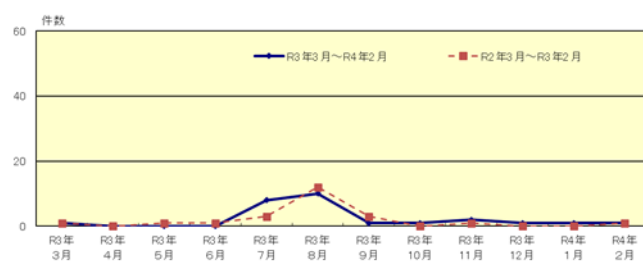
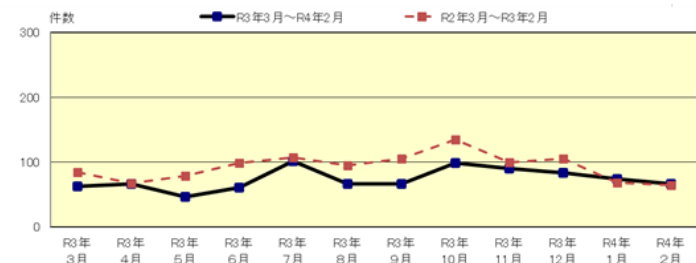
～電話やメールで御相談を受け付けています～



令和4年2月の相談件数は、66件（前年同期64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。2月の子ども相談件数は1件（前年同期1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	14	21%
法令・制度	13	20%
品質・規格・基準等	11	17%
食品表示	9	14%
販売・サービス等	5	8%
統計	3	5%
農林水産省が行う事業	2	3%
その他	9	14%
計	66	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

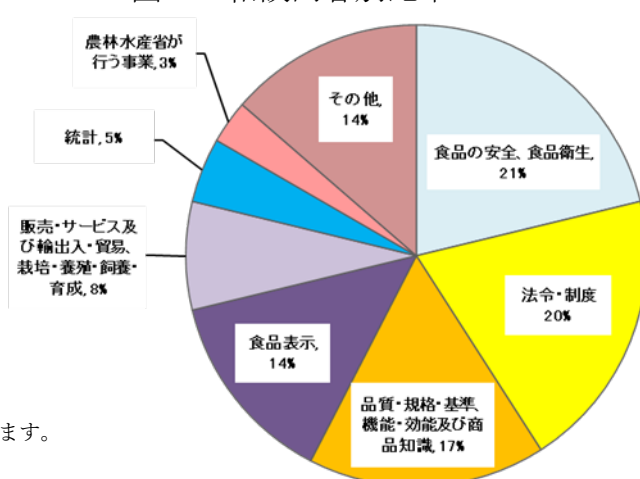
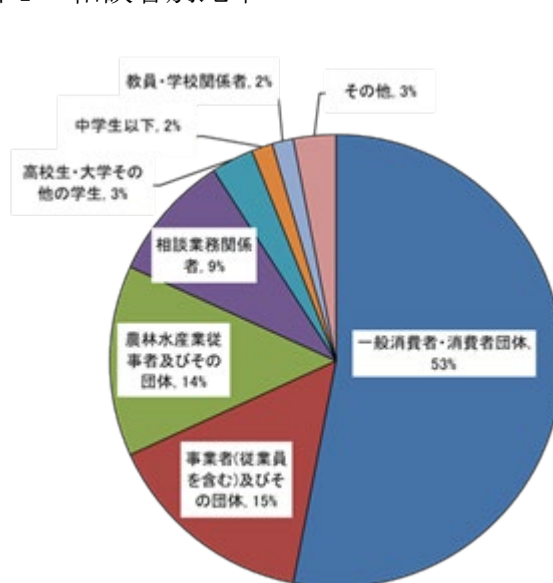


表2 相談者別内訳

項 目	件 数	比 率
一般消費者・消費者団体	35	53%
事業者(従業員を含む)及びその団体	10	15%
農林水産業従事者及びその団体	9	14%
相談業務関係者	6	9%
高校生・大学その他の学生	2	3%
中学生以下	1	2%
教員・学校関係者	1	2%
その他	2	3%
計	66	100%
項 目	件 数	比 率
一般消費者・消費者団体	35	53%

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

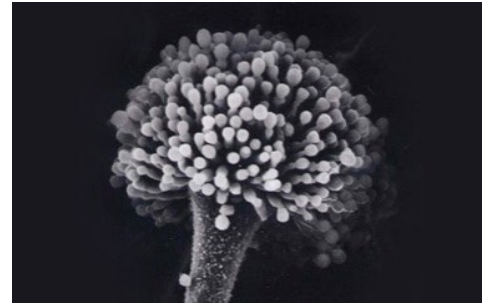


☆相談事例（2月分）

Q： 塩麴漬けの魚を購入しました。麴は味噌や醤油にも使われていますが、麴菌には耐塩性があるのでしょうか。

A： 古来より麴菌は有用な微生物として認められ、清酒・本格焼酎・みりん・味噌・醤油・酢・甘酒・漬物床などの製造に利用されてきました。

日本人の食生活に欠かせない麴菌を利用した発酵食品は、長寿日本の基礎を形成してきたとされ、世界的にも高い評価を受けています。



塩麴は、短期間の低温発酵で製造されることから、麴の酵素によって作られた米由来の天然の甘味やうま味（アミノ酸）を持ち、麴菌の酵素も残存しているという特徴を持っており、塩を加えていることで嫌塩性の雑菌の繁殖を防ぎます。

また、その製法も麴と水と塩を混ぜ合わせるだけという手軽さで、配合比や発酵の温度や期間を工夫することで、独自の味が得られるといった楽しみがあります。

蒸米上における麴菌の生育と酵素生産に関して水分活性の面から研究した成果の報告文献によると、麴菌は高い濃度の食塩が存在する状況においては増殖速度が著しく低下したと報告されています。

この報告で、麴菌の菌糸の伸びがなくなり死滅したと考えられる塩分濃度は12%～13%程度に換算されるようです。一般に出回っている加工食品の塩麴の塩分濃度は12%より低いと考えられます。

<参考>

「地域食材大百科第10巻・こうじ・味噌・醤油・納豆・テンペ」農文協

「女子栄養大学の発酵食のすべて」株式会社エクスナレッジ

「麴の水分活性と増殖」奈良原英樹

<https://www.jstage.jst.go.jp/mwg-internal/de5fs23hu73ds/progress?id=hu0YvsHEs-j0A8QZ3Uj0SHZRnYQy7sk1BDOW8mQwZCY,&dl>



**Q：てんさいを野菜に分類してもよいか。また、一般的に畑から収穫するものを野菜
とって間違いないか。**

A：「野菜の生態と作型（山川邦夫氏著）」によれば、
『野菜の分類に際して、生産分野においては次のいくつかの特性を持つ植物が野菜とされている。

- 1、田畑に栽培されるもの
- 2、副食物であること
- 3、加工を前提としないこと（ただし、この場合の加工は漬物のように原料形質がはっきり残っているものや家庭における簡易加工は含まない）
- 4、草本性であること

1は栽培されていないものを山菜などと呼んで野菜と区別することが多いが、栽培の有無については、通常は山野で採集されるワラビやゼンマイも一部では栽培されており、境界の判定が微妙な場合もある。2の副食物には、ご飯のおかず以外にスイートコーンなどの間食、イチゴ、スイカ、メロンの果物も含めている。3ではコンニャクのような加工を前提とするものは野菜としていない。2と3に関連して一つの農作物が利用目的によって野菜として扱われたり、ほかの農作物として扱われる場合がある。トウモロコシ、ダイズ、ジャガイモなどは加工しないで、副食として利用される場合には野菜となり、主食あるいは加工原料として使われる場合には野菜ではない。トウモロコシでは未熟種子がスイートコーンとして、またダイズ、エンドウ、インゲンマメなどの豆類では莢や未熟種子を副食として食べる場合に野菜となる。完熟乾燥種子となると、たとえ煮ておかずに利用される場合でも、一般に野菜として扱われない。4の野菜は草本であるとする条件は、田畑を利用する者としての便宜的分類である。草本と木本では農地占有期間と栽培様式が大きく異なるので、別の作物群としたほうが都合よい。用途からみればウメの実は梅干としての利用が多く、その場合は野菜としてもおかしくないが、ウメは木本性植物だから果樹とされる。

上記は生産サイドでの野菜の定義であるが、流通・消費サイドの市場・販売店では、用途だけを考えればよいための別の分類となる。2の副食物といってもご飯のおかずと果物では全く異なる。卸売市場では青果を野菜部と果実部に分け、生産場面で野菜とされるメロン、スイカ、イチゴなどは果実部に入れ、果樹とされるウメ、ユズ、ダイダイ、スダチ、カボス、ギンナンなどを野菜部に入れていることが多い。』
と、あります。

このように野菜の定義は必ずしも一律なものではなく、分類は目的によって異なります。

なお、農林水産省の統計では、主要野菜 41 品目と地域特産野菜（各都道府県で生産される多様な野菜）を野菜として扱っています。

<参考>

「野菜の生態と作型 期限からみた生態特性と作型分化」著：山川邦夫（農文協）
農林水産省ホームページ「作況調査（野菜）、地域特産野菜生産状況調査」

<https://www.maff.go.jp/j/tokei/kouhyou/kensaku/bunya2.html>

☆地方の「消費者の部屋」展示予定一覧 （3月）

	開催期間	展示テーマ
北海道農政事務所	3月1日(火)～4月28日(木)	農産物の安全性確保の取組
東北農政局	3月1日(火)～3月31日(木)	震災からの復旧・復興と災害に備えた食品備蓄
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	
	3月1日(火)～3月11日(金)	加工食品の原料原産地表示制度 ～産地を見て商品を選べます～
	3月22日(火)～3月30日(水)	第5回 農のいとなみと鉄道フォトコンテスト入選作品の 展示
	埼玉県男女共同参画推進センター交流サロンホテルブリランテ武蔵野3階	
	3月11日(金)～3月25日(金)	加工食品の原料原産地表示制度 ～産地を見て商品を選べます～
北陸農政局	2月21日(月)～3月11日(金)	日本の農畜産業を守るため ～植物防疫・動物検疫の仕事～
	3月14日(月)～3月31日(木)	農林水産物・食品の輸出の現状
東海農政局	2月15日(火)～3月3日(木)	東海地域の6次産業化商品のご紹介
	3月7日(月)～3月23日(水)	3月10日は農山漁村女性の日です
近畿農政局	2月16日(水)～3月9日(水)	地理的表示(GI)保護制度
	3月10日(木)～3月31日(木)	食品トレーサビリティとは ～食品の移動を把握できること～
中国四国農政局	2月28日(月)～3月11日(金)	来てみんさい！岡山県の国有林
	3月14日(月)～4月8日(金)	食品の家庭備蓄のすすめ ～私たちが災害に備えてできること～
九州農政局	2月21日(月)～3月4日(金)	ご存じですか？地理的表示(GI(ジーアイ))
	3月7日(月)～3月18日(金)	農山漁村女性の日(3月10日)について
内閣府沖縄総合事務局 【外部リンク】	3月7日(月)～3月11日(金)	多様な人材が活躍できる農業を目指して ～男女共同参画、女性農業者～

* 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

沖縄総合事務局 消費者の部屋

沖縄総合事務局は、モノレールおもろまち駅から徒歩 15 分、那覇第 2 地方合同庁舎 2 号館 1 階に「消費者の部屋」を開設し、農林水産行政等の情報を集めた【常設展示】の他に、隣接する行政情報プラザのスペースを活用して【特別展示】を開催しています。また、農林水産部が主催するイベント等において出張展示【移動消費者の部屋】も行っています。



皆さまの暮らしに少しでもお役立て頂けるように、これからも工夫しながら活動を進めて参ります。その中で農林水産行政のことを少しでも認知頂けたら幸いです。



庁舎にお越しの際には、是非お立ち寄りください



【常設展示】



【特別展示】



【移動消費者の部屋】



沖縄総合事務局「消費者の部屋」ホームページ

http://www.ogb.go.jp/nousui/syouan/nousui_syoku_syouhi

内閣府沖縄総合事務局 農林水産部 消費・安全課

〒900-0006 沖縄県那覇市おもろまち2-1-1
TEL : 098-866-1672 (直通) FAX : 098-860-1195

☆一口メモ

毎週入れ替わる
本省のゲートに
飾られる花達。
3月第1週の花
は春真っ盛り！

桃 埼玉県産
オリエンタルコリ 宮崎県産
スプレースtock 千葉県産
カーネーション 愛知県産
スターチス 和歌山県産

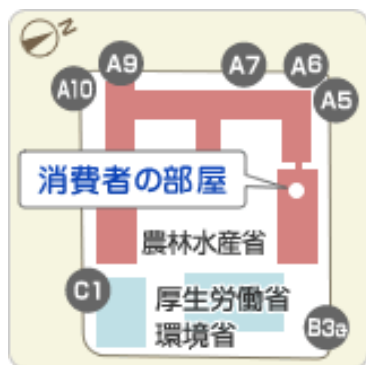
春が来た！



桃の節句にふさわしいゴー
ジャスな桃色の競演です！



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4年3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：

<https://www.maff.go.jp/j/heya/sodan/index.html>