



消費者の部屋通信

(平成31年4月号)

目次	☆ 展示の御紹介	1
	☆ 学校関係の訪問状況	4
	☆ 3月の消費者相談状況（速報）	6
	☆ 相談事例（3月分）	7
	☆ 地方の消費者の部屋だより	9



＜特別展示＞**ファストフィッシュ**
～手軽に美味しく魚を食べよう～
(3月4日～3月8日開催)



＜特別展示＞**私たちのまち知って！来て！食べて！**
～創ろう、東北、新時代～
(3月11日～3月15日開催)



＜特別展示＞**ダットンそばの魅力**
～安心安全な国内栽培と都市生活者への効能～
(3月18日～3月22日開催)



＜常設展示＞**第3回農のいとなみと鉄道フォトコンテスト**
(3月25日～3月29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、多くの方々にご来場いただいております。

☆ 展示の御紹介

●平成31年3月の開催状況（以下の4件になります。）

期 間	展 示 名	入場者数
3月4日～3月8日	【特別】ファストフィッシュ ～手軽に美味しく魚を食べよう！～	838人
3月11日～3月15日	【特別】私たちのまち 知って！ 来て！ 食べて！ ～創ろう、東北、新時代～	911人
3月18日～3月22日	【特別】ダッタンそばの魅力 ～安心安全な国内栽培と都市生活者への効能～	624人
3月25日～3月29日	【常設】第3回農のいとなみと鉄道フォトコンテスト	

●平成31年5月の展示予定（以下の4件になります。）

期 間	展 示 名
5月7日～5月10日	【常設】米トレサビリティに関する展示
5月13日～5月17日	【常設】食育に関する展示
5月20日～5月24日	【特別】生きものを大切に ～パートナーシップでつながる生物多様性の保全の取組～
5月27日～5月31日	【特別】早生広葉樹の魅力～ツキ板から家具まで～

※展示予定は予告なく変更されることがありますので、ご了承ください。

◆テーマ ファストフィッシュ～手軽に美味しく魚を食べよう！～ ◆

近年、日本人の水産物消費量が減少していますが、魚を食べない理由の1つに、調理が面倒だということが挙げられます。そのため、「魚の国のしあわせ」プロジェクトでは、手軽・気軽に美味しく水産物を食べることを可能にした商品を「ファストフィッシュ」と選定しており、その一部の商品を紹介しました。

実際の展示では、パネルによる解説、「さかなクン」による解説（ビデオ）、NPO法人ヘルスケアリーダーシップ研究会によるミニ講座に加え、日替わりでの試食と物品販売により、その美味しさも体感していただきました。

※「魚の国のしあわせ」プロジェクトとは：水産物の消費拡大に向け、水産庁をはじめとする行政と漁業者や水産業界に関わる企業・団体等が連携する官民協働の取組です。



NPO法人による、魚の栄養に関するミニ講座の様子



岡山県では、「ひら」という魚を積極的に売り出し中です
今回は「さつま揚げ」が試食品として提供されました



日替わりで、様々なファストフィッシュの試食品が提供されました

好評だった、「さかなクン」によるビデオ講座の様子

◆テーマ 私たちのまち 知って！来て！食べて！～創ろう 東北 新時代～◆

東日本大震災から7年以上が経過した今、被災地の現状及び復興に向けた新たな取組等について紹介しました。本展示では、復興に向けた「知って！」「来て！」「食べて！」を紹介したパネルや、被災地で生産された特産物の販売と試食を行いました。

また、被災地の生産現場の取組や研究成果等を発表するミニ講演会を、毎日開催し復興を願う多くの来場者で賑わいました。



ミニ講演会で講師を務めた福島県立相馬農業高校の生徒達と記念撮影をする、吉川農林水産大臣(中央)と高野農林水産大臣政務官(左)



高校生の視点から復興に向けた取組や产品介绍を行ったミニ講演会は、その直向きな姿に目頭を熱くする来場者も見受けられました



宮城県の産品いちご「にこにこベリー」を
試食する、濱村農林水産大臣政務官



宮城県の産品いちご
「にこにこベリー」



被災地で生産された特産品の展示

◆テーマ **ダッタンそばの魅力**～安心安全な国内栽培と都市生活者への効能～◆

ダッタンそば（漢字では「韃靼そば」と書き、モンゴルの遊牧民族タタール（韃靼）人が好んで食べていたことが由来。）は、以前は「苦い」というイメージで敬遠されがちでしたが、最近では品種改良が進み、北海道から九州まで幅広く栽培され、そば茶のほか、麺や菓子などの加工品も広く流通しています。また、美味しいだけではなく、毛細血管を強化する効果があると言われていたルチン（そばポリフェノール）を豊富に含むなど、機能性の面からも注目が高まっています。展示では、ダッタンそばの産地、生産状況、成分とその効用、最新の品種、美味しいレシピなどをパネル展示で解説するほか、ダッタンそば焼酎、乾麺、焼き菓子、ダッタンそば茶などの多種多様な加工品も展示するとともに物品販売を行い、その魅力を実感していただけたことと思います。また、ダッタンそば茶の試飲では、複数産地のお茶を飲み比べをしていただき、大好評でした。



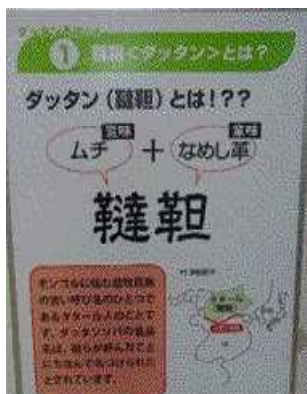
展示品を手に取り、熱心に説明を聞かれる、
吉川農林水産大臣（左）



ダッタンそば茶の試飲コーナーでは、
味が甘くて美味しいと大好評でした



ダッタンそば茶の試飲をされる、
高鳥農林水産副大臣（右）



ダッタン（韃靼）の意味を説明
しているパネル



そば茶の説明パネル



展示の様子

◆テーマ 第3回農のいとなみと鉄道フォトコンテスト ◆

関東地方には、都心から少し足を延ばすと魅力的な農のいとなみがたくさんあり、身近な鉄道を利用することで素晴らしい農業景観に出会うことができます。多くの皆さんにこの魅力を知っていただくため、関東農政局においてこのコンテストを企画しました。

展示室には、関東農政局長賞受賞作品を含め30点の入選作が飾られ、来場者からは、「綺麗な景色だね」、「ここ、行ってみたいね」との声が聞こえて来ました。

【関東農政局長賞】



小田急小田原線(神奈川県小田原市)
「野外活動」

【審査員長賞】



小田急小田原線(神奈川県小田原市)
「田植日和」

【農村女性賞】



JR小海線(山梨県北杜市)
「ハイレール1375歓迎」

☆ 学校関係の訪問状況

「消費者の部屋」では、小・中・高校生を対象に修学旅行や校外学習で班別行動をされる児童・生徒の皆さんに向けて、農林水産省への訪問を受け付けております。

また、農林水産省に関する、様々な質問にも、わかりやすく説明しています。

省内見学では、大臣室や事務次官の執務室の前を通り、展示室や記者会見室、農林水産省図書館（林野庁図書館）をご案内しています。（状況に応じて変更はございます。）

多くの児童・生徒の皆さんの訪問をお待ちしております。

平成31年3月の来訪者は以下のとおりです。

■ 平成31年3月の訪問		来訪者数
東京都市大学附属小学校	(小6年)	80名
新潟県新潟市立葛塚中学校	(中2年)	16名
合 計	2校	96名

お申し込みについて

訪問を希望される場合には、事前にお申し込みが必要です。

お申し込みは、「消費者の部屋」ホームページ内に掲載されている申し込み用紙に必要事項を記入の上、FAX（03-5512-7651）あてにご担任の先生からご連絡下さい。

※訪問について基本情報

・実施時間：火・水・木の平日1日2回（10:30～、13:30～）

（上記以外でも、ご相談下さい。ただし、都合により実施できない場合もあります。）

・所要時間：1時間10分程度

・受入人数：訪問は20名程度（要相談）までとします。

訪問の様子

<東京都市大学附属小学校の児童達>



記者会見室において、記念撮影



「消費者の部屋」展示室において、記念撮影

<新潟県新潟市立葛塚中学校の生徒達>



「消費者の部屋」事務室において、説明を受けるところ



「消費者の部屋」展示室において、記念撮影

訪問された生徒さんの感想（抜粋）

☆「創ろう 東北 新時代」の展示を通じて、被災地の復興へ向けた取組や、スマート農業等を学ぶことが出来ました。説明の中で、被災地の農家の方が想像以上に農産物の生産に取り組んでいることが、心に残りました。それなのに、被災地の農産物は安全では無いという消費者の誤解があり、なかなか買って貰えないという事実がある事に驚きました。試食した苺はとても美味しかったのに残念です。被災からまだ8年だという言葉の意味も知り、これからは、被災地を少しでも応援したいという考えが持てました。
(中学2年女子)

☆展示の見学で、被災地の農家の人たちが、復興のために多大な努力を重ねていることが一番心に残りました。そして、現在農業で働く人の高齢化や担い手不足を解消する取組を知り、自分も今後は人の役に立つことや、ボランティアには進んで参加していきたいと考えます。
(中学2年男子)

☆私の家は代々稲作をしています。今まで私は将来家を継ぐことは考えていませんでしたが、農林水産省の説明を聞いて、農業も楽しそうだと思えました。

(中学2年女子)

～ 農林水産省は修学旅行や社会科見学などでの訪問をお待ちしています ～

☆ 平成31年3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～



平成31年3月の相談件数は、139件（前年同期123件）でした。このうち、問合せは127件、要望・意見は10件、情報提供は2件でした。

図1 月別の全相談件数の推移

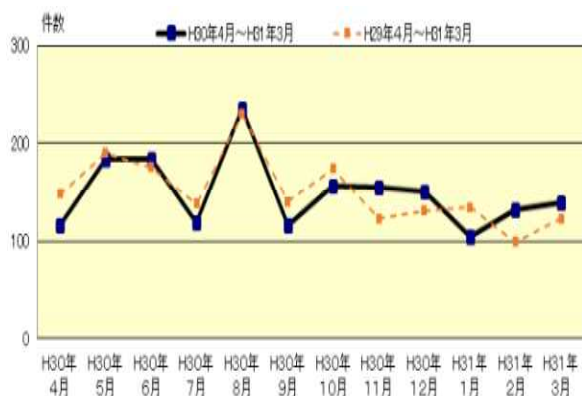
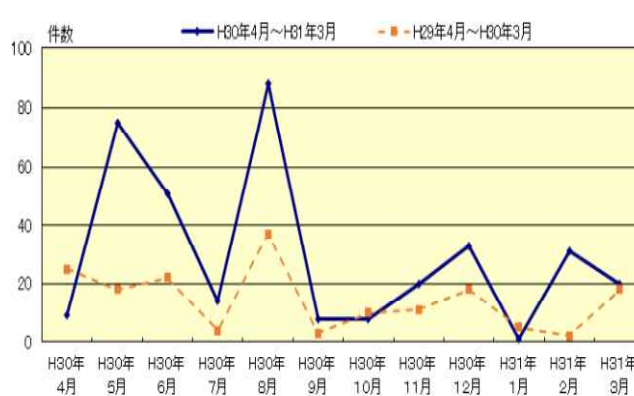


図2 子ども相談件数の推移



〔子ども相談〕

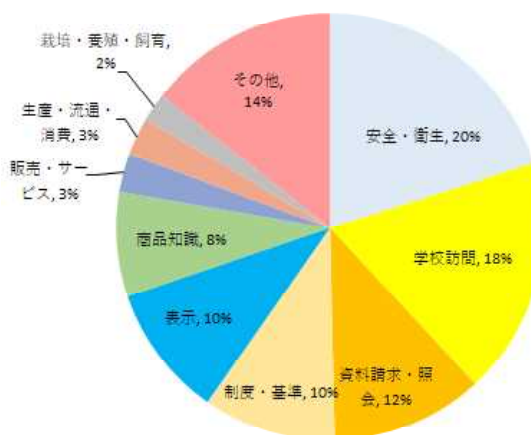
子ども相談専用電話を設け、農林水産業や食品に関する子どもからの相談や質問にお答えしています。3月の子ども相談件数は20件でした。

〔内容別相談件数〕

表1 内容別相談件数

安全・衛生	28
学校訪問	25
資料請求・照会	16
制度・基準	14
表示	14
商品知識	11
販売・サービス	4
生産・流通・消費	4
栽培・養殖・飼育	3
その他	20
合計	139

図3 内容別相談比率

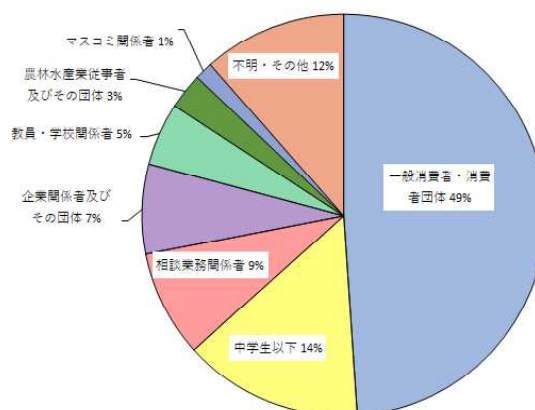


〔相談者別件数〕

表2 相談者別相談件数

一般消費者・消費者団体	68
中学生以下	20
相談業務関係者	12
企業関係者及びその団体	10
教員・学校関係者	7
公務員	4
マスコミ関係者	2
不明・その他	16
合計	139

図4 相談者別相談比率



（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。

☆ 相談事例（3月分）

Q:花きの特性と消費の現状、需要拡大の取組について教えてください。

A:【花きの特性】

花きは、食生活の範囲の中で選択される野菜・果物と異なり、冠婚葬祭、贈答用、装飾等、様々な使われ方をしています。

使われる用途、場面によって、種類、品種、色等が細かく異なる等、花きは、極めて嗜好性が高い品目であることから、花きの振興対策を行うにあたっては、消費者等のニーズに応える産地づくりと品目の特徴に応じた生産から流通・販売の一体的な対策を講じていく必要があります。

【参考】日本で生産される主な花きと用途

キ ク 産出額1位 680億円 お葬式  輪ギク(白)	洋ラン(鉢) 産出額2位 348億円 お祝い  コチョウラン(白、ピンク)	ユ リ 産出額3位 217億円  オリエンタルユリ (ピンク、白等)
バ ラ 産出額4位 180億円 ブライダル  (ピンク等)	記念日  (赤等)	切り枝 産出額5位 167億円 いけばな 
花木類(鉢) 産出額6位 161億円  あじさい、ポインセチア等	庭園用苗木 産出額7位 145億円 まちづくり 	トルコギキョウ 産出額8位 120億円 ブライダル 

資料:平成28年 農林水産省「生産農業所得統計」、「花木等生産状況調査」

【花きの消費の現状と需要拡大への取り組み】

花きの消費の現状は、切り花の購入金額が長期的に減少しており、特に若年層の購入金額が低くなっています。そこで、需要の拡大を図るために、

- ・ オフィス等の室内緑化や、駅や空港等公共施設やまちづくりにおける花きの活用
- ・ 花きの効用を発揮できる社会福祉施設等への活用
- ・ 児童、生徒等に対する花きを活用した教育（花育）や地域イベント等の推進
- ・ 「Flower Biz」、「Flower Friday」、「WEEKEND FLOWER」として、職場や家庭等の日常生活における花きの活用の促進
- ・ 月毎の支出金額が少ない1～2月に新しい需要を創出するための「フラワーバレンタイン」等の取組による新需要の創出
- ・ いけばなや盆栽等の花きに関する伝統の継承等に取り組んでいます。

花と緑には「ストレスの軽減」や「社会性の向上」、「認知機能の改善効果」等に効用があることが分かっています。

是非、日常生活に花を取り入れ、心と身体のリラックスタイムを設けてみませんか。



*花きについての現状や具体的な取り組み等、詳細につきましては、当省 HP「花き振興コーナー」をご覧ください。↓

<http://www.maff.go.jp/j/seisan/kaki/flower/index.html>

☆ 相談事例（3月分）

Q: 圧力釜でお米を炊くとアクリルアミドという化学物質ができると聞きました。食べても大丈夫でしょうか。

A: 食材を加熱すると、もともと含まれる成分から、食品にとって好ましい色や香りのもととなる物質や健康に影響を及ぼす可能性がある物質ができます。

アクリルアミドは、後者の物質の一つで、食材にもともと含まれる、アミノ酸の一種であるアスパラギンと、ブドウ糖・果糖などの還元糖が 120℃以上で加熱されるとできます。特に、食材の水分が減り、食材の温度が高くなるとできやすくなります。

圧力鍋で調理すると、温度が 120℃以上になる場合があるので、農林水産省は一般的な加圧調理によってアクリルアミドがどの程度できるか研究しました。その結果、圧力鍋のメーカーの推奨する調理条件で加圧調理したお米（玄米、白米）や野菜では、アクリルアミドがほとんどできないことがわかりました。したがって加圧調理に問題はありません。（参考①）

なお、動物にアクリルアミドを与えたところ、がんを発症する確率が高まったことから、食品の安全性を評価する機関は、食品からアクリルアミドを摂り続けると健康に悪影響が生じる可能性がある」と結論しています。これまで、食品中のアクリルアミドによる健康被害は報告されていませんが、健康被害が発生するのを未然に防止するため、国内外の食品製造者は、食品中のアクリルアミドの低減に努めています。

アクリルアミドは家庭で焼く、揚げるなどの調理をしたときにもできることがわかっています。農林水産省は、アクリルアミドを減らすために消費者の皆様がご家庭でできることなどをまとめていますので、参考にしてください。（参考②）

【参考】

- ① 安全な農林水産物安定供給のためのレギュラトリーサイエンス研究委託事業

研究成果報告書「加圧調理がアクリルアミド生成に及ぼす影響の検証」

: http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/regulatory_science/pdf/2801.pdf

- ② 「安全で健やかな食生活を送るために ～アクリルアミドを減らすために家庭でできること～」

: http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/acryl_amide/a_syosai/teigen/pdf/aa_syosai.pdf



☆地方の「消費者の部屋」だより

北海道農政事務所 消費者コーナー

北海道農政事務所は、JR札幌駅から南へ約6km、札幌市電停留場の幌南小学校前で下車してから徒歩3分ほどの場所(札幌市中央区)に位置しており、1階に「消費者コーナー」を設置しています。

【消費者コーナー】

身近な食生活に関する情報や農林水産省の取組等を消費者の皆様に分かりやすく伝えるため、パネル展示やパンフレットの配布等を行っています。



【消費者コーナー】

【移動消費者の部屋】



我が国の豊かで多様な伝統的食文化への関心と理解を深めるとともに、これらの保護・継承の推進を図るため、平成30年11月7日、札幌駅前通地下歩行空間(チ・カ・ホ)で移動消費者の部屋「和食を支える北海道と地理的表示(GI)保護制度」を開設しました。北海道の農林水産物や和食、地理的表示(GI)保護制度に関するパネル展示やパンフレットの配布、動画上映などを行い、約900名の方が来場されました。

【来場者の様子】

(地理的表示(GI)保護制度)

平成31年3月18～20日、札幌エルプラザでは、野菜や山菜とそれに似た有毒植物に対する理解を深めてもらうことを目的とした、移動消費者の部屋「野菜・山菜とそれに似た有毒植物に要注意」を開設しました。

これは、春先から初夏にかけて、山菜採りや野草摘みを行い、食用植物と有毒植物を間違えて食べてしまうことによる食中毒が数多く発生していること、家庭菜園においても、野菜と間違えて観賞用の有毒植物を食べてしまうことで食中毒が数多く発生している状況を踏まえ、正しい理解を深めてもらう為のパネル展示やパンフレット等の配布を行いました。115名の方が来場されました。

【来場者の様子】(野菜・山菜とそれに似た有毒植物に要注意)



【パネル展示】(野菜・山菜とそれに似た有毒植物に要注意)



北海道農政事務所 消費・安全部 消費生活課

〒064-8518 札幌市中央区南22条西6丁目2-22 エムズ南22条ビル

TEL:011-330-8813 FAX:011-520-3056

☆「消費者の部屋」一口メモ

【ダッタンそばの魅力～安心安全な国内栽培と都市生活者への効能～】

3月18日～22日に「消費者の部屋」では、特別展示にて、「ダッタンそばの魅力～安心安全な国内栽培と都市生活者への効能～」を開催しました。

展示では、北海道から九州まで、日本各地で栽培されている「ダッタンそば」について、普通そばの100倍以上のルチン（そばポリフェノール）を含むことや、ダッタンそばのさらなる普及のために、その魅力を展示品やパネル等を通じて来場者の皆様へ情報発信を行いました。

今回は、その内容の一部をQ&A式でご紹介いたします。

Q-1ダッタンそばとは？

A そばは、「普通そば」、「ダッタンそば」、「宿根そば」の3種類に分けられます。そのうち、主に食用に栽培されるものが「普通そば」と「ダッタンそば」で、普通そばは甘みがあるので「甘そば」、ダッタンそばは「苦そば」と呼ばれ独特な苦みがあります。今回の展示では、苦みは殆ど無いダッタンそば品種もご紹介しました。

Q-2ルチンとは？

A ルチンとは赤ワインやカカオ、お茶などで最近注目を集めているポリフェノールの一種です。ルチンは毛細血管に弾力を与え、丈夫にするとされています。血圧を下げたり、血液をさらさらにするので、脳梗塞、成人病などの予防や治療に有効であることが、臨床試験結果等で報告されています。

また、ルチンはビタミンCを正しく吸収してコラーゲンの合成を促進するので、シミ・しわ・たるみを予防し、肌の老化防止に効果があるといわれています。

Q-3ダッタンそばにはなぜルチンが多く含まれているのか？

A そばは高冷地に強いので標高の高い土地では重要な作物ですが、ダッタンそばは更に高い標高4000m近い標高でも栽培できます。標高が高いと、太陽により近いので紫外線が強くなり、人間にも有害な紫外線は植物にも強敵です。そこで、山岳地で育つ植物は紫外線の害を避けるために体内でポリフェノール（ルチン）をつくり、それを日よけにして身を守るしくみになっていると考えられます。ダッタンそばも標高が高いところで育つほどルチンが多く含まれています。ダッタンそばは、他の作物が栽培できない過酷な土地でも生きていけるように、長い時間をかけて自ら進化させたのです。



写真上:ダッタンそばの花

写真下:ダッタンそばの種子

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。

平成31年4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、中西、山口、福島、小林、守屋
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：
<http://www.maff.go.jp/j/heya/sodan/index.html>