



消費者の部屋通信

(令和元年9月号)

目次	☆ 展示の御紹介	1
	☆ 学校関係の訪問状況	3
	☆ 8月の消費者相談状況(速報)	4
	☆ 相談事例(8月分)	5
	☆ 地方の「消費者の部屋」だより	7



＜特別展示＞「ガムの楽しさと
噛むことの大切さを考える！」
(7月29日～8月2日開催)



＜特別展示＞カレーのヒ・ミ・ツ
～カレーで健康な体づくりを～
(8月5日～8月9日開催)



＜常設展示＞ 本の森に出かけよう
～森のめぐみと白書の知識～
(8月13日～8月16日
8月19日～8月23日開催)



＜特別展示＞ 災害時に備えて
食品の家庭備蓄を始めよう
～乳幼児や高齢者向けの情報もご紹介～
(8月26日～8月30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、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階で行われる展示には、多くの方々に御来場いただいております。

☆ 展示の御紹介

●令和元年8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
7月29日～8月2日	【特別】「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～	2,043人
8月5日～8月9日	【特別】 カレーのヒ・ミ・ツ ～カレーで健康な体づくりを～	5,312人
8月13日～8月23日	【常設】 本の森に出かけよう ～森のめぐみと白書の知識～	—
8月26日～8月30日	【特別】 災害時に備えて食品の家庭備蓄を始めよう ～乳幼児や高齢者向けの情報もご紹介～	1,295人

●令和元年10月の展示予定（以下の4件になります。）

期 間	展 示 名
9月30日～10月4日	【特別】 ココロに美味しい、冷凍食品
10月7日～10月11日	【特別】 岩手県・宮城県・福島県 農業農村復旧復興パネル展
10月15日～10月18日	【特別】 特用林産物ってなあに？ ～身近にある森林の恵み～（きのこもあるよ！）
10月21日～10月25日	【特別】 バイオテクノロジーが切り拓く未来

※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 「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～

チューインガムの機能・効用、製造工程及びガムのポイ捨て防止とマナー啓発についてパネル等で分かりやすく説明する他、親子で体験する「手作りチューインガム教室」も開催し、ガムの良さを御理解いただけたことと思います。



ガムの原料のチクルの木



展示の様子



チューインガム教室の様子

◆テーマ **カレーのヒ・ミ・ツ～カレーで健康な体づくりを～** ◆

国民食、学校給食の王様といわれる「カレー」には不思議な魅力がいっぱいです。そんな魅力のあるカレーについて、パネル展示や動画で分かりやすく説明いたしました。また、「子どもカレー粉づくり教室」、「カレー製品プレゼント」、「体験コーナー」、「挑戦、カレークイズ」、などにより、来場者の皆さんにカレーを体感していただきました。



カレーの原料のスパイス



展示の様子



子どもカレー粉づくり教室

◆テーマ **本の森に出かけよう～森のめぐみと白書の知識～** ◆

林野図書資料館は、林野行政・施策部門における専門図書館として、関連資料を広く収集、保存すると同時に、国民の皆様に森林・林業・木材産業に関する展示を開催しております。今回は「森のめぐみと白書の知識」と題し、日本人が「森」から得てきためぐみや森林・林業白書を紹介しました。また、新作の現場漫画「林業よススメ！」や国立国会図書館の紹介パネルも好評でした。



新作の「林業よススメ！」



展示の全景



森のめぐみの「炭」の展示

◆テーマ **災害時に備えて食品の家庭備蓄を始めよう**

～乳幼児や高齢者向けの情報もご紹介～ ◆

9月1日は「防災の日」です。この展示では、農林水産省が実施する災害対策や家庭備蓄に関するパネル展示、防災グッズに関する展示、備蓄に適した食品の紹介や試食、関連するパンフレットの配布等を行いました。これを機会に、家庭備蓄に関する理解を深めていただき、御家庭で備蓄を行う参考にしていただけたと思います。



展示の様子



備蓄食品（豆腐）の試食



災害対策に関する展示

☆ 学校関係の訪問状況

「消費者の部屋」では、小・中・高校の修学旅行や校外学習でグループ行動をされる児童・生徒の皆さんに向けて、農林水産省への訪問申込み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、分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、記者会見室、農林水産省図書館（林野庁図書館）を御案内しています。（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。

令和元年8月の来訪者は以下のとおりです。

■ 令和元年8月の訪問	来訪者数
東京大学教育学部附属中等教育学校（5年生）	3名
合 計 1校	3名

お申し込みについて

訪問を希望される場合は、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、申込用紙に必要事項を記入の上、FAX（宛先：03-5512-7651）にて御担任の先生を通じて御連絡下さい。

※訪問についての基本情報

- ・実施時間：火・水・木の平日1日2回（10:30～、13:30～）
（月・金は御相談下さい。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 展示室見学、説明・質疑等…40分、庁舎案内…30分
- ・受入人数：20名程度（要相談）までとします。

訪問の様子

8/1東京大学教育学部
附属中等教育学校

林野庁の職員から林業
に関することをくわしく
説明しました。



～ 修学旅行や社会科見学などの訪問をお待ちしています ～

令和元年8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～



令和元年8月の相談件数は、161件（前年同期236件）でした。このうち、問合せは143件、要望・意見は14件、苦情1件、情報提供等は3件でした。

図1 月別の全相談件数の推移

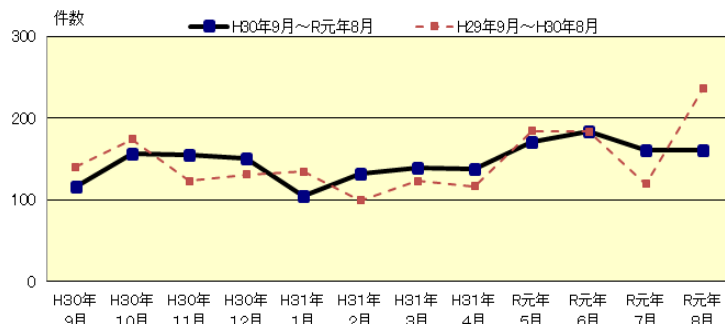
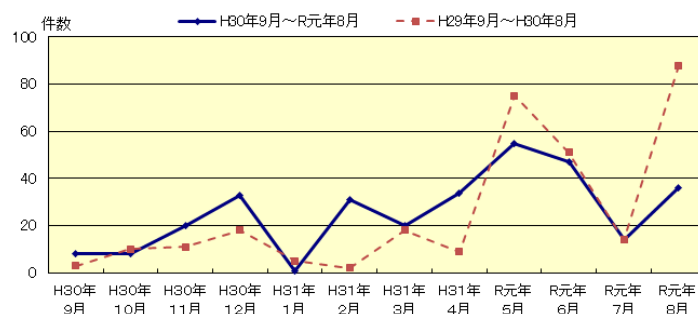


図2 子ども相談件数の推移



〔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。8月の子ども相談件数は36件でした。

表1 相談内容別内訳

項目	件数	比率
安全・衛生	37	23%
商品知識	19	12%
制度・基準	16	10%
表示	16	10%
生産・流通・消費	9	6%
農林水産業	7	4%
展示	7	4%
食料自給率	4	2%
学校訪問	4	2%
生き物	4	2%
その他	38	24%
合計	161	100%

図3 相談内容別比率

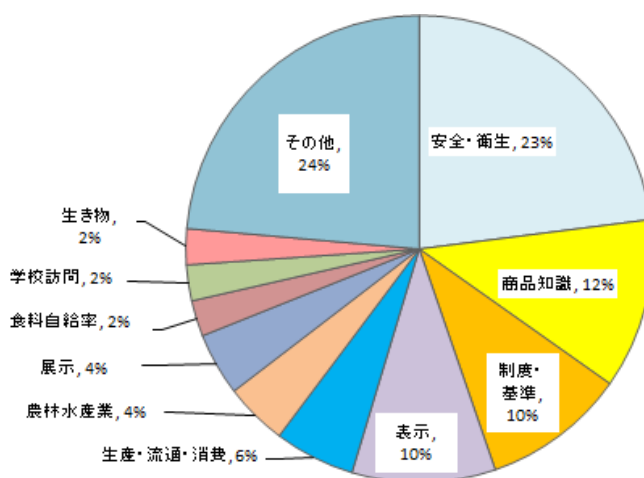
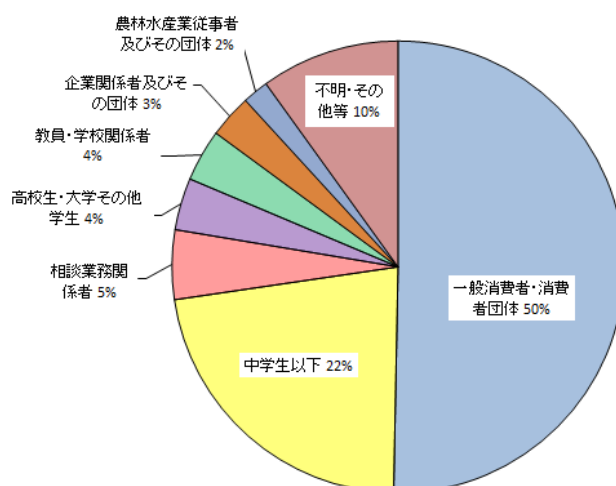


表2 相談者別内訳

項目	件数	比率
一般消費者・消費者団体	81	50%
中学生以下	36	22%
相談業務関係者	8	5%
高校生・大学その他学生	6	4%
教員・学校関係者	6	4%
企業関係者及びその団体	5	3%
農林水産業従事者及びその団体	3	2%
不明・その他	16	10%
合計	161	100%

図4 相談者別比率



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（8月分）

Q：これから農林漁業を始める人のために、農林水産省で情報提供の場を開設したと伺いました。開設の経緯と具体的な内容を教えてください。

A：【「あふてらす農林漁業はじめるサイト」の紹介と開設の経緯】

農林水産省は、6月に農業・林業・漁業、その加工・販売（6次産業化）に興味がある方や、これから始めたい方向けの情報を発信するポータルサイト「あふてらす農林漁業はじめるサイト」を開設しました。あふてらすの「あふ（aff）」は、agriculture（農業）、forestry（林業）、fisheries（漁業）の頭文字をとったもので、農林水産業にスポットライトを「照らす」ことができるように、農林漁業を始めるための情報が集まる「テラス（terrace）」のようなサイトにしたいとの思いを込めています。

日本の農林水産業は担い手の高齢化や減少が永年の課題でしたが、最近は農業法人等での雇用が拡大し、若手の新規就業者数が増加傾向となっています。

しかし、これまで農林水産業と繋がりのなかった方が「農林水産業について知りたい！始めたい！」と思っても、品目、規模、地域、本人のスキルなどによって、仕事の選び方や始め方はさまざまで、「どこを見て、どこに相談したらよいかかわからない」状況でした。このような状況を解消するために農林水産省では、

- ・農林水産業との関わりがなかった皆さんへ一次産業の魅力の紹介
 - ・農林水産業に仕事として関わりたい人のための全国各地の求人情報や就業支援フェア等の開催情報の提供
 - ・就業に当たっての支援制度や関連する情報の提供
 - ・生産品の6次産業化や付加価値の向上に挑戦するための情報の提供
- をワンストップで見つけることができるサイトを開設したのです。



【具体的な情報提供】

農業では、「体験する」「支援策を探す」など、アクション別のスタートアップ情報や先輩農業者の事例などを紹介しています。

林業では、森林の仕事基礎知識や就業までの流れが分かる説明会、働き始めた後の研修制度などの役立つ最新情報を掲載しています。

漁業では、漁師になるまでのステップ、仕事の醍醐味や暮らしの様子などの紹介と求人・セミナー・支援情報を掲載しています。

また、農林漁業で働く人が生産したものの加工や販売も行う6次産業化のお役立ち情報も、様々な切り口で紹介しています。

農林漁業に興味がある方は、是非、「あふてらす 農林漁業はじめるサイト」をご活用ください。当省では、皆さまのチャレンジを全力で応援いたします。

【参考】あふてらす～農林漁業はじめるサイト～

http://www.maff.go.jp/j/aff_terrace/index.html



☆ 相談事例(8月分)

Q：最近パプリカを店頭でよく見かけますが、ピーマンとは違うのですか。

A：ピーマンは、ナス科トウガラシ属の植物で、原産地は中南米の熱帯地方です。

18世紀にアメリカで、より大きくて肉厚な甘トウガラシが品種改良されてベル型の大型ピーマンができました。この大型種は明治時代にアメリカから日本に伝わりましたが、一般家庭の食卓に普及するようになったのは、今の中型種が作られるようになった終戦後です。

私たちが普段食べているピーマンは緑色ですが、これは未熟な状態で収穫されたもので、完熟すると、中に含まれるカプサンチンという赤い色素が増えて赤ピーマンになります。苦味や青くささがあるため、ピーマン嫌いのお子さんもありますが、ビタミンCの量は100g中76mgと豊富で、βカロテン当量も100g中400μg含まれています。ピーマンは組織がしっかりしているので、加熱調理してもビタミンCの損失がほとんどないのが特徴です。



パプリカは、植物学的にはトウガラシと同じ仲間で、ピーマンに比べてサイズが大きくて肉厚で甘味がある大型種です。1993年頃にオランダから輸入したのを皮切りに、日本でも流通するようになり、ニュージーランドや韓国からの輸入だけでなく、国内でも栽培が行われています。果実の色は、未熟果では緑色をしていますが、完熟すると品種によって赤やオレンジ、黄、紫、白、茶、黒、緑などカラフルな色になります。赤はカプサンチン色素、黄色はカロテノイド色素、紫はアントシアニン色素によって発色します。パプリカは苦味や青臭さが無く、果物のような甘味があるため、サラダやマリネなど生で食べても美味しいです。また、炒め物などに入れると、彩りも鮮やかで甘味もアップします。ピーマンに比べてビタミンCの量も2倍以上ありますし、赤パプリカはβカロテン当量も100g中1100μgと豊富です。パプリカも加熱調理によるビタミンCの損失はほとんどありません。1年中いつでも出回っていますので、上手に料理に採り入れましょう。

美味しいパプリカは、色が鮮やかでツヤがあり色むらがなく、へたはみずみずしいきれいな緑色をしています。張りがあって、ずっしりと重みがあるものを選びましょう。新鮮なパプリカは一週間ほど保存できます。保存する際は、水気をよくふいてから、乾燥しないようにビニール袋に入れて、冷蔵庫の野菜室で保存しましょう。

参考資料

「食材図典」小学館、 「野菜の手帖」小学館

「そだててあそぼうピーマンの絵本」農文協

「大きな目 小さな目」No. 57 (独) 農林水産消費安全技術センター

「日本食品標準成分表 2015 年版 (7 訂)」文部科学省

☆ 地方の「消費者の部屋」だより

北陸農政局 消費者の部屋

北陸農政局「消費者の部屋」は、石川県金沢市内の中心部にある金沢広坂合同庁舎1階にあります。近くには、日本三名園に数えられる兼六園や、金沢城、21世紀美術館などの観光地があります。

【消費者の部屋】

北陸農政局では、関係部・室等の協力の下、テーマ・期間を決めて、パネルでの展示を中心に情報提供を行っています。

令和元年度は、北陸農政局内の各課が担当業務を紹介する特別展示を18のテーマ、月替わりの常設展示を12のテーマで行っており、併せて、パンフレットや資料の配付も行っています。

また、パネルを展示したりパンフレットを配置したりするだけではなく、動画を放映したり、季節感のあるデコレーションをするなど、来室者に楽しんでもいただけるよう工夫しています。

9月には、冷凍食品に関する展示に合わせて、外部から講師を招き講演会を開催する予定です。また、関係団体の協力を得て、試食を行う予定です。

合同庁舎内の消費者の部屋だけではなく、庁舎外での展示も行っています。

今年度は、食品スーパーなどの商業施設での展示に加え、管内市町庁舎のロビーなどをお借りして、展示を行っています。



8月の特別展示の様子



津幡町(つばたまち)役場での展示の様子

【食の知っ得講座】

食や食品、農業に関する情報発信の一つとして、また、消費者の方に食に関する知識や安全性などの理解を深めていただくため、「食の知っ得講座」を開催しています。

この講座は年間全6回開催しています。4講座以上を受講された方の中で、希望される方を「食の特使」として登録し、食品安全等に関する情報を定期的に提供しています。



講座の様子

北陸農政局 消費・安全部 消費生活課

〒920-8566 石川県金沢市広坂 2-2-60

TEL:076-232-4227 FAX:076-261-9523

☆「消費者の部屋」一口メモ

8月7日・8日開催

こども霞が関見学デー



必死にカブトエビとホウネンエビを探す子供たち。稲も花が咲いてるよ。

クイズに挑戦する子供たち



2日間で、約300人の方々が、消費者の部屋を訪れました。まだ「食の博士」認定証を取りに来てない方は9月中にお願いします。

一生懸命「食の博士」クイズに取り組んでる、お嬢さん。



カキカキ



参加者が
どんどん
増えて
職員も
パニック

ワイワイ！ぎゅうぎゅう！



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。

令和元年9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
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：
<http://www.maff.go.jp/j/heyasodan/index.html>