



消費者の部屋通信

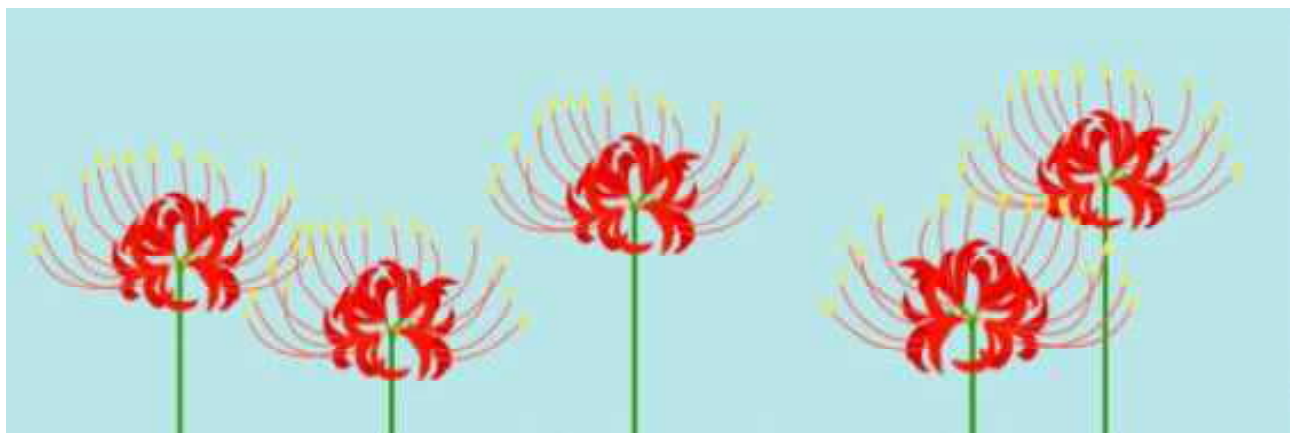
(令和2年9月号)

目次	☆ 展示のご紹介	1
	☆ 令和2年8月の消費者相談状況(速報)	3
	☆ 相談事例(8月分)	4
	☆ 地方農政局等の「消費者の部屋」だより(北陸)	7
	☆ 一口メモ	8



令和2年は
9月22日です!

昼夜の長さがほぼ同じになる日で、この日を境に日が短くなり、秋の夜長に向かいます。秋分の日には彼岸の中日で前後3日間を秋彼岸といい、先祖のお墓参りをする習慣があります。「祖先を敬い、亡くなった人をしのぶ日」として国民の祝日になっています。



萩の咲く季節に食べるので

「おはぎ」

おはぎに使われる小豆の赤い色には、厄除けの効果があるとして古くから邪気を払うといわれています。

ちなみに収穫したての小豆は柔らかいので「つぶあん」で作るのも美味しいです。

◇ 「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。

是非、お立ち寄りください！

☆ 展示のご紹介

●令和 2 年 8 月の展示状況（以下の 3 件になります。）

期 間	展 示 名	入場者数
8 月 3 日～8 月 14 日	【常設】 本の森に出かけよう ～森のめぐみと白書の知識～	291 人
8 月 17 日～8 月 28 日	【常設】 本の森に出かけよう ～森のめぐみと白書の知識、山の仕事～	323 人
8 月 31 日～9 月 4 日	【特別】 廃プラスチック削減の取り組み	333 人

●令和 2 年 9 月の展示予定（以下の 3 件になります。）

期 間	展 示 名
9 月 7 日～9 月 11 日	【特別】 ウッドチェンジ！ ～身近なものを木に変える、木づかいのススメ～
9 月 14 日～9 月 18 日	【特別】 選んで安心！J A S マークは信頼の証
9 月 28 日～10 月 2 日	【特別】 ココロに美味しい冷凍食品 ～冷凍食品 100 周年～

※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 **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、保存しています。国民の皆様に森林・林業・木材産業について広く興味を持っていたくため、漫画やイラストを中心とした展示イベントを開催しています。日本人が「森」から得てきた「めぐみ」、そして「森林・林業白書」についてご紹介しました。また、日比谷カレッジで行われる同白書の講座開催についてご案内するとともに、現場漫画「林業よススメ！」の新作や国立国会図書館の紹介パネルなども同時に展示しました。



「森林・林業白書」についてポイントやSDGs特集をわかりやすく解説



「リン子の絵日記 特別編 漆(ウキ)漫画」より漆の作り方や日本人の漆文化を説明



「林業よススメ！」のパネル展示や漫画冊子などを多数配布

◆テーマ 本の森に出かけよう～森のめぐみと白書の知識、山の仕事～◆

前回の内容に「山の仕事」の副題を追加して展示を実施しました。

新たに、循環産業である林業における各林業の作業について漫画によるパネル展示を行いました。



「特別編～山の仕事～」として「植付」から始まる各林業作業をわかりやすく解説



「人t o炭～炭のある四季～」として日本の四季と炭の生産等の関わりについて展示

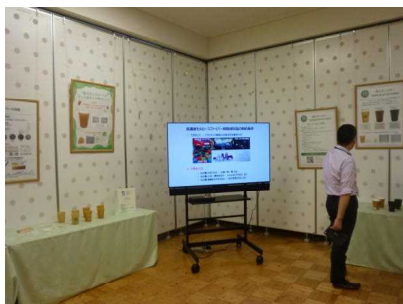


「国立国会図書館」として同館の歴史や業務、サービス等の最新数値データを説明

◆テーマ 廃プラスチック削減の取り組み◆

多くの事業者が、地域貢献や環境保護の観点から、地域の環境美化活動に参加しています。消費者行政研究会の会員企業等が行っている廃プラスチック削減の取り組みとして、「森のタンブラー」による使い捨てプラスチックカップの削減や、「食べられる食器」、使用後は土に還すことができる「大麦ストロー」の利用などについてご紹介しました。

また、森のタンブラーは、当省にある食堂「手しごとや 咲くら」とのコラボ企画で、食堂で食事をされた方々に使っていただきました。



植物繊維を55%活用した「森のタンブラー」のパネル、展示品、ビデオ解説



「食べられる食器」として、食べることが可能なコップ、トレー、スプーン等を展示



麦わらから作られる「大麦ストロー」についてパネル解説、実物を展示

☆ 学校訪問のお申し込みについて

当分の間、学校訪問の申込の受付を当分の間行わないことにしております。

学校訪問をご検討されている皆様には大変ご不便をおかけして申し訳ありませんが、ご了承ください。

申込の受付を再開する際には、「消費者の部屋」ホームページでお知らせいたします。

☆ 令和2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2年8月の相談件数は、95件（前年同期132件）でした。このうち、問合せは89件、要望・意見は4件、情報提供等は2件でした。

図1 月別の全相談件数の推移

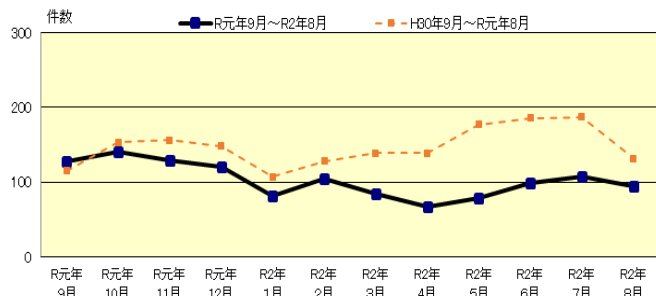
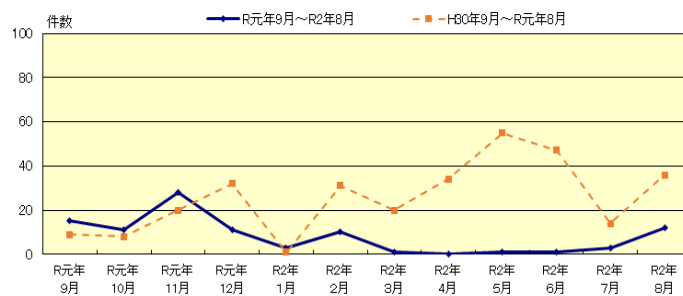


図2 子ども相談件数の推移



〔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。8月の子ども相談件数は12件（前年同期36件）でした。

表1 相談内容別内訳

項 目	件数	比率
生産・流通等	23	24%
品質・規格・基準等	22	23%
食品の安全	17	18%
法令・制度	7	7%
食品表示	5	5%
栽培・養殖・飼養等	4	4%
食品衛生	3	3%
統計	2	2%
その他	12	13%
計	95	100%

図3 相談内容別比率

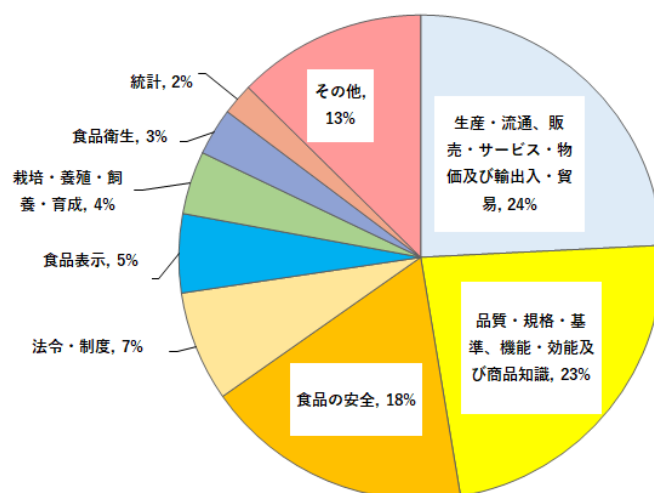
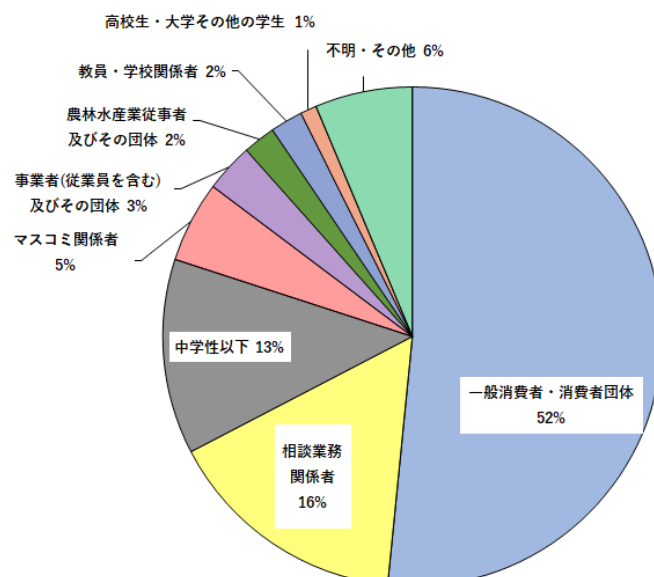


表2 相談者別内訳

項 目	件数	比率
一般消費者・消費者団体	49	52%
相談業務関係者	15	16%
中学性以下	12	13%
マスコミ関係者	5	5%
事業者(従業員を含む)及びその団体	3	3%
農林水産業従事者及びその団体	2	2%
教員・学校関係者	2	2%
高校生・大学その他の学生	1	1%
不明・その他	6	6%
計	95	100%

図4 相談者比率



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：マスクメロンの語源は何ですか？



A：高級な香料であるじゃこう（ムスク）になぞらえて命名されました。芳香の特に強いヨーロッパ系メロンのネットメロンと、カンタループに与えられた名称となります。

メロンは、植物学的にはウリ科キュウリ属の一年生草木の野菜です。大きく分けると、アールス・フェボリットやアンデスメロンなどのように表面に網目ができる「ネット系」とハネデューメロンのように網目がない2種類のカテゴリーになります。

ネット系メロンは、果実の生育途中で表皮の成長がとまり、表面が硬くなってきます。しかし、中身はまだ成長し続け、大きくなろうとするため、表面にひび割れが入ってきます。その割れ目をふさごうとして自然にできるかさぶたのようなものが、メロンのネット（網目模様）というわけです。

また、メロンの栽培方法としては、温室メロン、ハウスメロンそして露地メロンの3つがあります。温室メロンは立ち栽培ですが、ハウスメロンや露地メロンは地這い栽培が多いです。温室メロンとしては、アールス・フェボリット、ハウスメロンとしては、アンデスメロン、露地メロンとしては、プリンスメロンが代表的な品種です。

マスクメロンとして現在栽培されている「アールス・フェボリット種」は、1925年（大正14）にイギリスから輸入された系統を長期にわたって改良してきたものです。アールス・フェボリットは、わが国における「果物の王様」として独自の地位を築いています。果皮は灰緑色でネットが密に盛り上がり、果肉は甘く、追熟すると口中でとろけるようなメルティング質となります。ガラス温室の隔離床（地面から隔離したベッドに土を入れて植えつける）で、入念な温度管理と水分管理のもと、一般的に1株あたり1果のみが収穫されます。栽培がむずかしく、高価で、おもに贈答用や業務用に利用されます。

平成30（2018）年の温室メロン（アールス・フェボリット系）の全国の出荷量は17,700トンです。静岡県6,870トン、愛知県3,620トン、茨城県3,300トンで、この3県で出荷量全体の78%を占めています。

<参考資料>

「旬の食材 四季の果物」講談社、「食材図鑑（生鮮食材篇）」小学館

「メロンの絵本」農文協、「野菜園芸大百科メロンスイカ」農文協

農林水産省ホームページ 作況調査

https://www.maff.go.jp/j/tokei/kouhyou/sakumotu/sakkyou_yasai/index.html

静岡県温室農業協同組合

http://www.melox-shizuoka.or.jp/about.html#02_net

Q：食酢とはどのようなものですか。

A：

食酢は醸造酢と合成酢に大別されます。日本の家庭では、一般的に醸造酢が使われています。醸造酢は大きく穀物酢と果実酢に分けられ、穀物酢は米酢、米黒酢、大麦黒酢など、果実酢にはりんご酢、ぶどう酢などがあります。

醸造酢は食品表示基準で、原材料については穀類、果実、野菜、その他の農産物及び蜂蜜、アルコール（でん粉、砂糖類等炭水化物をアルコール発酵させて得た液を蒸留して製造したものに限る）、砂糖類、食塩及びアミノ酸等を使用することができます。

作ってすぐは、強い刺激臭を感じますが、1～2ヶ月熟成させるとほのかな香りや味が生まれておいしくなります。

食酢は食塩と並ぶ人類最古の調味料で、その起源は古く、紀元前 5000 年頃バビロニア（現在のイラク周辺）で酢を作っていたとの記録が残っています。

日本には4～5世紀頃に、中国から酒を造る技術とともに米酢の醸造技術が伝えられ、和泉国（現在の大阪府南部）で作られるようになったのが始まりとされています。当時は上流階級の高級調味料として、また漢方薬として珍重されていました。食酢が調味料として一般庶民に広まったのは江戸時代に入ってからで、飯に酢を混ぜて作る押し寿司やにぎり寿司が広まりました。

食酢には塩味を引き立たせる働きがあるため、料理に使う食塩の量を減らすことができます。また、主成分の酢酸には細菌の増殖を防ぐ防腐効果があり、古くからピクルスやしめ鯖など食べ物の保存性を高める効果が知られています。煮物の際に食酢を加えると、魚の骨や肉も柔らかく食べられます。

酢には酸味のもととなる有機酸がたくさん含まれていることから、運動などで疲れたときに糖分と一緒に食酢を摂ると、疲労回復に効果的です。

夏の疲れの出る時期です。食欲の無いときなど、酢の物などを献立に加えると、酸味が嗅覚と味覚を刺激して、食欲をアップさせることができます。食酢を上手に採り入れて、夏バテを防ぎましょう。

<参考資料>

「つくってあそぼう 酢の絵本」農文協

「食材図鑑（加工食材編）」小学館

「調理の科学」丸ノ内出版、「食品保存の知恵」研成社

全国食酢協会中央会 全国食酢公正取引協議会ホームページ

<http://www.shokusu.org/>



☆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、金沢広坂合同庁舎の1階に開設しています。ＪＲ金沢駅からバスで約10分の「香林坊」で下車し、徒歩5分。街の中心部に有りながら緑豊かで静かなところです。

わたしたちは、消費者をはじめとした国民の皆様に関農水産業に関するさまざまな話題や情報をわかりやすく発信することを目的として、政策・制度を普及、推進することが大切な役割と考えています。運営にあたっては局内各部、室からの代表で構成する「推進チーム会議」を設置し、幅広い視点をもってテーマの検討を行っています。



常に花いっぱい！

令和2年度は有毒植物関連をはじめ、季節・時期に合わせて19のテーマを用意し「特別展示」を実施・計画しており、「常設展示」では親しみやすい旬なテーマを厳選し月替わりで展示しています。



特別展示の様子

また、定期的な庁内放送や、他部と連携し一般の方が参加する各種会議において、部屋のPRを積極的に行っています。

来訪された方が心に残り、役に立つ情報を今後も創意工夫しながら発信して行きます。

今春は、新型コロナウイルスによる緊急事態宣言が発令され北陸農政局においても4月20日から5月15日までの16日間にわたり閉室を余儀なくされました。

閉室中においても国民の皆様へは継続的に情報発信を行うという観点から、局ホームページに「消費者の部屋特別展示デジタル版」を掲載し、来訪できなくても部屋の雰囲気や展示内容が伝わるように改良してきました。

現在は、感染防止対策を徹底して開室しております。

近くには、名跡金沢城をはじめ、三名園のひとつでもある兼六園、21世紀美術館などの観光地が多くあります。北陸に来られる機会がありましたら是非お立ち寄り下さいませ。おもてなしの心にてお待ちしております。

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

買い物の必需品、エコバッグ。

安心して気持ちよく使っていただくために5つのポイントを紹介します！

<詳細はこちらから>

賢く楽しくお買い物！

～エコバッグでも食中毒予防～

<https://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/foodpoisoning/ecobag.html>



つい忘れがち！

汁が漏れるなどの心配がある場合は、ポリ袋を利用すると安心です。

目指せ、エコバッグの達人！



よぉ～し！

買ったなら早目に帰ろう！

エコバッグを清潔に保つための

5つのポイント

エコバッグは、コンパクトに畳め買い物に便利なアイテムです。食品を入れることが多いので、意外に汚れているものです。野菜に付いていた土、食品の汁などがエコバッグに付着したり、残ったりすると、ニオイの原因になります。見た目には汚れていなくても、湿ったままにしておくと細菌が増殖します。

エコバッグを衛生的に使うために、普段から意識したい5つのポイントを紹介します。

その① 定期的に洗いましょう

- ・エコバッグの取扱表示などに従い、洗濯機か手洗いで洗いましょう。
- ・洗った後は、しっかり乾かしましょう。



その② 肉、魚、野菜はポリ袋に入れましょう

- ・肉や魚の汁、野菜の土がエコバッグや他の食材に付着しないようポリ袋に入れましょう。
- ・使用したポリ袋は、再利用せず、適切に捨てましょう。

その③ エコバッグに入れる順番に気をつけましょう

- ・肉、魚、冷蔵・冷凍食品などは、まとめて入れて、温かいものと、密着しないように入れましょう。
- ・硬いものや重たいものを下に入れましょう。荷物が安定し、食品の汁がこぼれにくくなります。底が平らなエコバッグも荷物が安定します。



その④ 食品と日用品を入れるエコバッグを区別しましょう

- ・食品を入れるバッグと、日用品など入れるバッグは使い分けると、衛生的に使用できます。

その⑤ エコバッグの持ち運びは、短時間にしましょう

- ・肉、魚、冷蔵・冷凍食品などが入ったエコバッグを持ち運ぶ際には、短時間で家に帰り、直ちに冷蔵庫に入れましょう。
- ・車で運ぶ場合には、涼しく衛生的な場所に置き、トランクに置くのを避けましょう。



清潔なエコバッグで
お買い物を楽しもう！



農林水産省消費・安全局食品安全政策課

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2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、加藤、小林、栗原

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/heya/sodan/index.html>