



# 消費者の部屋通信

(平成31年2月号)

|    |                  |   |
|----|------------------|---|
| 目次 | ☆ 展示の御紹介         | 1 |
|    | ☆ 学校関係の訪問状況      | 4 |
|    | ☆ 1月の消費者相談状況(速報) | 5 |
|    | ☆ 相談事例(1月分)      | 7 |



＜特別展示＞国有林野で遊び、学ぼう！  
～スキー場や「森林環境教育」などの紹介～  
(1月7日～1月11日開催)



＜常設展示＞本の森に出かけよう  
～日本人と木の文化～  
(1月15日～1月18日開催)



＜特別展示＞福島県の森と木の今を知ろう・  
楽しもう！  
(1月21日～1月25日開催)



＜特別展示＞木とストーブのある暮らし展  
(1月28日～2月1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1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 |
|-------------|------------------------------------------|------|
| 1月7日～1月11日  | 【特別】国有林野で遊び、学ぼう！<br>～スキー場や「森林環境教育」などの紹介～ | 637人 |
| 1月15日～1月18日 | 【常設】本の森に出かけよう ～日本人と木の文化～                 |      |
| 1月21日～1月25日 | 【特別】福島森と木の今を知ろう・楽しもう！                    | 778人 |
| 1月28日～2月1日  | 【特別】木とストーブのある暮らし展                        | 550人 |

### ●平成31年3月の展示予定（以下の4件になります。）

| 期 間         | 展 示 名                                    |
|-------------|------------------------------------------|
| 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！～            |
| 3月11日～3月15日 | 【特別】私たちのまち 知って！ 食べて！ 来て！<br>～創ろう、東北、新時代～ |
| 3月18日～3月22日 | 【特別】ダッタンそばの魅力<br>～安心安全な国内栽培と都市生活者への効能～   |
| 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                 |

### ◆テーマ 国有林野で遊び、学ぼう！～スキー場や「森林環境教育」などの紹介～◆

国有林野を利用した森林環境教育の取組やフォトコンテスト入賞作品を紹介するほか、全国各地にある「レクリエーションの森」におけるスキーをはじめとした森林レクリエーションについても紹介しました。

全国各地のスキー場から提供いただいたポスターを一面に貼付した様子は、来場者の視線を集め、展示した「レクリエーションの森」に関連するパンフレットを手にする来場者も多数見られました。来場者の皆様に、国有林野が思ったより身近にあることに気づき、興味を持っていただけたと思われます。



展示の様子です。



フォトコンテスト入賞作品です。



職員の製作による「兜」です。



「缶バッチ」の製作体験です。

# ◆テーマ 本の森に出かけよう ～日本人と木の文化～◆

消費者の部屋の名物展示、お山ん画のリン子ちゃんの登場です。今回は「日本人と木の文化」と題し、私たち日本人が昔から木とどのように付き合ってきたのか、炭焼き・漆・林業などのテーマごとにイラストと関連書籍をご紹介します。



幻想的な新作「生物多様性連作」のイラストです。



「漆」に関するイラストです。



リン子ちゃんです。



国立国会図書館の紹介パネルです。



お山ん画の作者「平田さん」の紹介パネルです。

# ◆テーマ 福島の森と木の今を知ろう・楽しもう！◆

福島県産の木材や林業再生に向けた取組等をPRするため、木製品や特産林産物等の展示、森林における放射性物質の現状等に関するパネル展示及び福島県産品の販売等を行いました。



ナメコ栽培キットです。



展示の様子です。

また、会津産アロマの爽やかな香り、福島県産木材を使用したスピーカーから流れる音楽などに誘われて、会場は、連日来場者で賑わっていました。



大好評だった、会津産アロマを使用した「アロマスプレーづくり体験」の様子です。



木材スピーカーからは、心地よい音楽が流れていました。

### ◆テーマ 木とストーブのある暮らし展◆

薪やペレットは、大気中の二酸化炭素を増やすことなくエネルギーを生み出すカーボンニュートラルな燃料です。薪ストーブ等を暮らしに取り入れることで、木質資源を有効活用でき、里山、森林の整備に繋がることが期待されます。展示では、ペレットストーブ、木製品等を紹介するとともに、薪ストーブを稼動し、遠赤外線効果による暖かさを実感していただきました。非常に好評で、多くの質問が担当者に寄せられていました。



薪ストーブで憩う来場者です。



家庭用の炭コンロです。



福島材を利用した製品です。



木琴は綺麗な音色で子供達の歓声も響かせていました。



薪ストーブです。

## ☆ 学校関係の訪問状況

「消費者の部屋」では、小・中・高校生の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1月の来訪者は以下の通りです。

| ■ 平成31年1月の訪問       | 来訪者数 |
|--------------------|------|
| 神奈川県川崎市立中原中学校 (中2) | 6名   |
| 合 計 1校             | 6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。

担任の先生より、「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な事項を記入の上、FAX（03-5512-7651）にてご連絡下さい。

## ※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



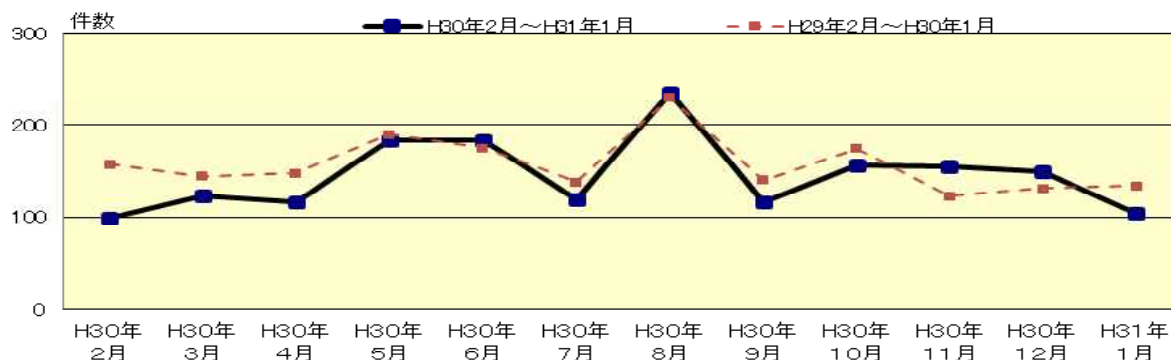
「消費者の部屋」展示室において、記念撮影をする、神奈川県川崎市立中原中学校の生徒達。  
その場で印刷（A4サイズ）をしてパウチ加工したものを記念配布しています。  
裏面は、カレンダーになっています。

# ☆ 平成31年1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1月の相談件数は、105件（前年同期134件）でした。  
このうち、問合せは94件、要望・意見は9件、情報提供は2件でした。

図1 月別の全相談件数の推移



## 〔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。1月の子ども相談件数は、1件でした。

図2 子ども相談件数の推移

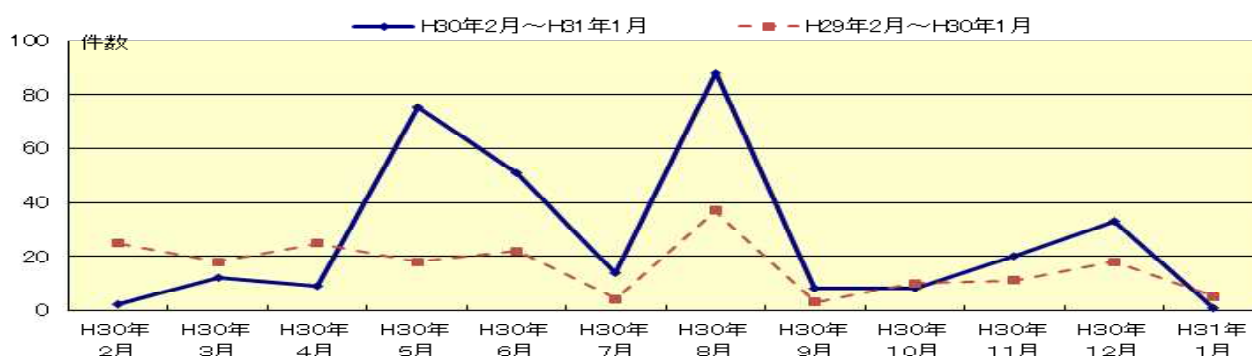
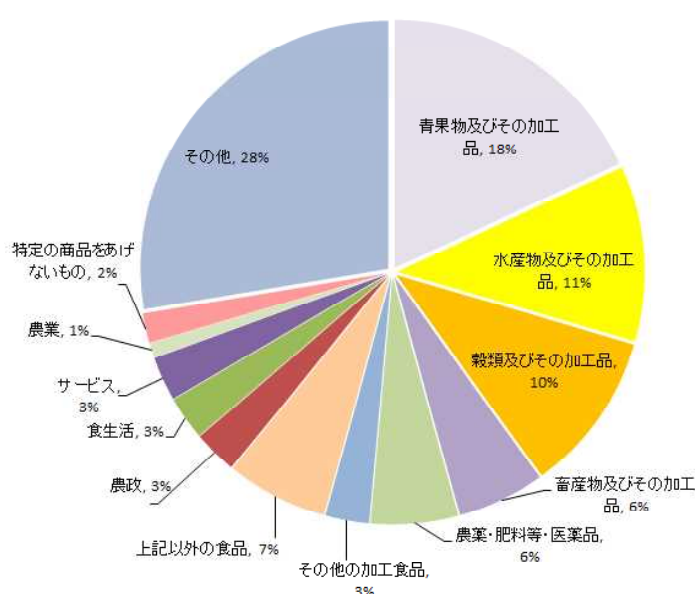


表1 品目別相談件数

|             |     |
|-------------|-----|
| 青果物及びその加工品  | 19  |
| 水産物及びその加工品  | 12  |
| 穀類及びその加工品   | 11  |
| 畜産物及びその加工品  | 6   |
| 農薬・肥料等・医薬品  | 6   |
| その他の加工食品    | 3   |
| 上記以外の食品     | 7   |
| 農政          | 3   |
| 食生活         | 3   |
| サービス        | 3   |
| 農業          | 1   |
| 特定の商品あげないもの | 2   |
| その他         | 29  |
| 合計          | 105 |

図3 品目別相談比率

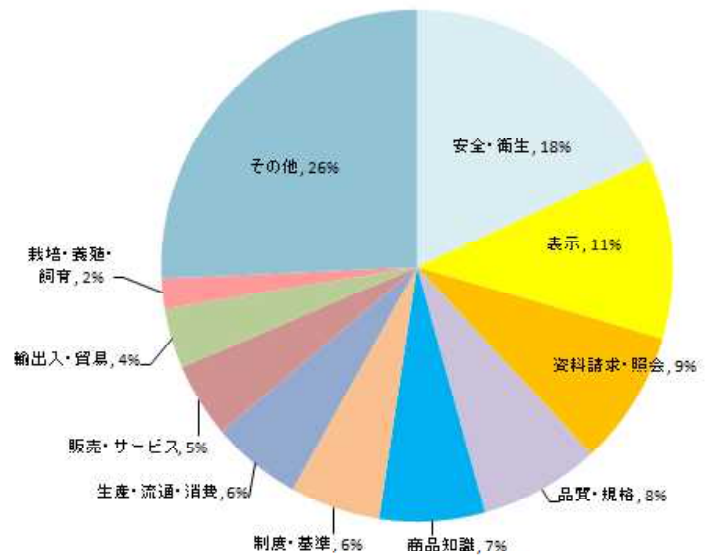


## 〔内容別相談件数〕

表 2 内容別相談件数

|          |     |
|----------|-----|
| 安全・衛生    | 19  |
| 表示       | 12  |
| 資料請求・照会  | 9   |
| 品質・規格    | 8   |
| 商品知識     | 7   |
| 制度・基準    | 6   |
| 生産・流通・消費 | 6   |
| 販売・サービス  | 5   |
| 輸出入・貿易   | 4   |
| 栽培・養殖・飼育 | 2   |
| その他      | 27  |
| 合計       | 105 |

図 4 内容別相談比率

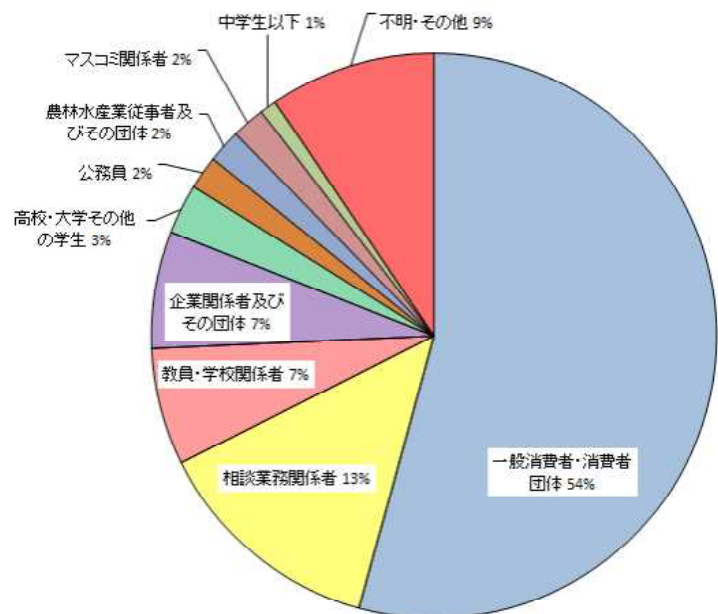


## 〔相談者別件数〕

表 3 相談者別相談件数

|                |     |
|----------------|-----|
| 一般消費者・消費者団体    | 57  |
| 相談業務関係者        | 14  |
| 教員・学校関係者       | 7   |
| 企業関係者及びその団体    | 7   |
| 高校・大学その他の学生    | 3   |
| 公務員            | 2   |
| 農林水産業従事者及びその団体 | 2   |
| マスコミ関係者        | 2   |
| 中学生以下          | 1   |
| 不明・その他         | 10  |
| 合計             | 105 |

図 5 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（1月分）

Q：「サバ缶」がブームとなっていますが、どんな点が人気なのですか。また、「サバ缶」の塩分はどのくらいありますか。なお、原材料のさばの漁獲量はどのくらいあるのでしょうか。

A：【「サバ缶」の人気の理由】

去年の世相を反映した「今年の一皿」にさばが、家庭料理を代表する「食トレンド大賞」に「サバ缶」が選ばれるなど、さばは健康や美容に効果が期待できる栄養素が豊富に含まれていることから、注目を浴びています。特に「サバ缶」は、

- ・下処理が不要で、手頃な値段で購入ができること
- ・「非常食」として、長期保存ができること
- ・血液や血管を健康な状態に保つ、エイコサペンタエン酸（EPA）やドコサヘキサエン酸（DHA）などの必須脂肪酸が多く含まれていること などが、消費者からの高い支持を受けています。

### 【水煮缶の塩分濃度】

魚介類の水煮や油漬には、味を良くする目的で製造の際は、約 0.2 ～ 0.7 %の精製塩を添加していますが、魚由来のナトリウム量も考慮すると、缶全体では、約 1 ～ 2 %の塩分が含まれています。詳しくは、個別の缶詰の栄養成分表示に記載されている食塩相当量を確認してください。

最近では、消費者の健康志向の高まりから、減塩を求める要望に応じ、塩分は必要最小限度にとどめているそうです。

\*食塩相当量等、食品表示の詳細については、消費者庁HPをご確認ください。↓

[https://www.caa.go.jp/consumers/food\\_safety/](https://www.caa.go.jp/consumers/food_safety/)

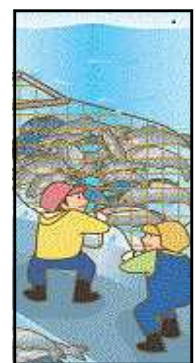
### 【さばの特徴と漁獲量について】

日本で取れるさば類は、各地の沿岸に生息し、秋から冬に旬を迎えるマサバと、南方系で中部以南にみられ、年間を通じて脂の乗りがほぼ一定のゴマサバの2種類があり、マサバの方が圧倒的に量は多いです。どちらも産卵期は春から初夏で、45cm 位になる回遊魚です。

農林水産省の「平成 29 年漁業・養殖業生産統計」によると、さば類の漁獲量は約 51 万トンで海面漁業の総漁獲量の約 16 %に相当します。

\*海面漁業とは、海で行われる漁業全般のこと。沿岸漁業、沖合漁業、遠洋漁業、海面養殖業はいずれも海で行われるため、海面漁業に該当します。これに対して、河川・池・沼など淡水における漁業のことを「内水面漁業」といいます。

「時短」、「健康志向」、「美味しさ」などの消費者が求める全てがそろった「サバ缶」ブーム。手軽に魚を食べることができ、日本の魚食文化の素晴らしさを再認識できるきっかけとなったようです。



### 【参考】

\*公益社団法人 日本缶詰びん詰レトルト食品協会 HP

「缶詰、びん詰、レトルト食品 Q & A」 ↓

<http://www.jca-can.or.jp/useful/qa>

\*一般社団法人大日本水産会 HP 水産大百科「お魚なんでも事典」 ↓

<http://www.suisankai.or.jp/knowledge/jiten/jiten.html>

\*農林水産省 HP「平成 29 年漁業・養殖業生産統計」 ↓

[http://www.maff.go.jp/j/tokei/kouhyou/kaimen\\_gyosei/index.html](http://www.maff.go.jp/j/tokei/kouhyou/kaimen_gyosei/index.html)

## ☆ 相談事例（1月分）

**Q：パック詰め牛肉に個体識別番号として 10 桁の番号が書いてありました。この番号はどういうものですか？また、個体識別番号の検索方法について教えてください。**

### A：【個体識別番号とは】

- 1 国内で飼育される牛には、牛トレーサビリティ法に基づき、個体識別番号として 10 桁の番号が割り振られ、それぞれの牛は、その番号が書かれた札（耳標）を装着します。この個体識別番号を、生産から流通・小売に至るまで伝達し管理する制度が運用されています。

伝達を受けた個体識別番号は、スーパーではパック詰めの商品の表示欄に、お肉屋さんなどの対面販売では表示ボード等に表示されています。

また、外食店のうち、牛肉を主とした料理を提供する焼き肉店、ステーキ店、すき焼き店やしゃぶしゃぶ店においても、店内の表示ボードやメニューに表示されています。



### 2 個体識別番号表示の例外

50頭以下の個体識別番号の牛を混合した商品は、個体識別番号に代えてロット番号などで表示ができます。その場合は、その商品に表示されているお問い合わせ先に連絡することで、個体識別番号が分かるようになっています。

また、牛肉を原料又は材料として加工・製造したソーセージなどの「牛肉調理品」、「ひき肉」などは、使用する牛の頭数が極めて多いことから、個体識別番号を表示しなくてもよいこととなっています。

- 3 国内で生まれた牛と生きたまま輸入され国内で飼育される牛の全てには、その耳に耳標が付けられ、出生年月日や性別、牛の種別、飼養地などの個体識別情報が登録されています。万が一、BSEや牛の重大な病気が発生したときには、迅速な対応が可能となるほか、本法の直接の目的ではありませんが、O-157等の食品事故が発生した場合に、国産牛肉の流通過程を明らかにすることも可能となることから、問題となった牛肉商品の追跡・回収が容易になるとともに、食品表示法で義務付けられている「原産地」表示の偽装防止にも役立っています。

農林水産省は、牛トレーサビリティ法に基づいて、スーパーなどに立入検査を行い、個体識別番号の伝達状況を確認したり、牛肉を買い上げてDNA鑑定を行い、表示された個体識別番号が適正かを確認したりする監視を行い、制度の運用の適正化を図っています。



### 【個体識別番号の検索方法と得られる情報】

消費者の皆さんは、独立行政法人家畜改良センターの牛の個体識別情報検索サービスのWebサイトにアクセスし、画面中央の「個体識別番号の検索」（緑のボタン）をクリックし、10桁の番号を入力することで、その牛の情報を得ることができますので、ぜひ検索してみてください。

個体識別番号の検索画面：<https://www.id.nlbc.go.jp/top.html?pc>

## ☆「消費者の部屋」一口メモ

【各地方農政局等「消費者の部屋 明治150年」展示の御紹介】  
part3 「東海農政局」「近畿農政局」「中国四国農政局」編



### ◆ メインテーマ 「明治150年」～農林水産業と食文化の歩み～◆

平成30年(2018年)は、明治元年(1868年)から起算して満150年の年にあたります。そこで、明治以降の歩みを次世代に遺すことや、明治の精神に学び、日本の強みを再認識するため、政府全体で「明治150年」に向けた関連施策に取り組むことになり、各地方農政局等においても、平成30年5月～10月にかけて、次の通り展示を開催いたしました。

## ☆東海農政局「消費者の部屋」

東海農政局では、平成30年8月2日(木)～28日(火)の27日間、三重県桑名中央図書館で展示を実施すると共に、「消費者の部屋」の特別展示(明治150年関連展示)として、平成30年8月13日(月)～23日(木)の11日間実施しました。

### ◆展示内容◆

内閣官房作成の横断幕を掲げると共に、関連資料をパネルやチラシとして展示し、当局の関係部局の協力もいただき、管内における関連資料(参考:旧明治用水等)も同時に展示することができました。

展示期間中は、「消費者の部屋」の特別展示だけでも約170人の来室があり、図書館を含めれば数多くの方々に見ていただいたと思っています。

### 【参考】



### 東海の歴史的水利遺構 — 旧明治用水頭首工

東海地方には、郷土の誇りとなる歴史ある用水が数多くあります。農民の命である水を確認するため先人が苦勞して開いた水利施設。そこには忘れてはならない知恵と文化があります。今回は、愛知県西三河の碧海台地を潤すため、明治34～42年(1901～09年)にかけて、矢作川に設けられた人造石づくりの旧明治用水頭首工を紹介します。

豊田市水瀬町にある明治用水頭首工から上流の山幸橋へ向かって約400mの矢作川左岸側の川面に、今から百年ほど前に造られた石積みの旧明治用水頭首工環境の一部と舟通し開門が見られます。

明治13年(1880年)から通水が始まった明治用水は、矢作川の中に上流に向かって1km以上にもおよぶ長大な導水堤を設けて取水していました。粗朶沈床と割石、丸太という簡易な構造では矢作川の水勢に耐えられず洪水のたびに復旧工事に追われていました。そこで、明治34年、導水堤の先端から約1.2kmを取り払って、残る導水堤の先端から矢作川を完全に横断する堰堤の設置へと大改築が行われました。



展示の様子



展示の様子

## ☆近畿農政局「消費者の部屋」

近畿農政局では、平成30年8月13日(月)～24日(金)、近畿農政局1階「消費者の部屋」特別展示コーナーにおいて実施しました。

### ◆展示内容◆ 明治150年特別展示 ～明治期の食文化を中心として～

#### ○明治期の食文化

明治期の食文化やその変遷、食育について、パネル・年表の展示により紹介。

また、にしんそば、きつねうどん、すきやきなど、明治期から発展した近畿地方の代表的な食文化について、パネル展示により紹介。

#### ○明治期の野菜

明治期に日本にやってきた野菜(ピーマン、オクラなど)や、明治時代から食べられている野菜(キャベツ、タマネギなど)について、クイズを交えたパネル展示により紹介。



展示の様子

## ○ミルクの歴史

日本における牛乳の歴史について、パネル展示により紹介。

## ○農林水産省の変遷

農林水産省の歴史をパネル展示により紹介。併せて近畿農政局の歴史を、発足当時と現在の庁舎の定点写真を用いたパネル展示により紹介。



展示の様子

## ☆中国四国農政局「消費者の部屋」

中国四国農政局では、平成30年9月25日(火)～10月5日(金)、「消費者の部屋」において特別展示を実施しました。

### ◆展示内容◆ 「明治150年」 ～農林水産業と食文化の歩み～

今回の特別展示では、明治期を振り返り、将来につなげていくために、農林水産業や食文化に関する明治から現在までの歩みなどについて、来場者に情報発信を行いました。具体的な展示内容は、農林水産業の変遷、明治期の食の変遷、明治期の食文化と併せ、地元岡山県の特産品である「ぶどう」と「桃」について、栽培の歴史のほか、明治期の栽培に深く携わり、現在の果物王国岡山を築き上げた人物の功績等をパネルや年表により紹介しました。



【消費者の部屋全体】



【岡山県特産品の歴史パネル】

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、通行証無しで入室できます。皆様のお越しをお待ちしています。



東京メトロ「霞ヶ関」駅下車。A5、B3a出口すぐ。

平成31年2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 羽原、中西、吉武、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>