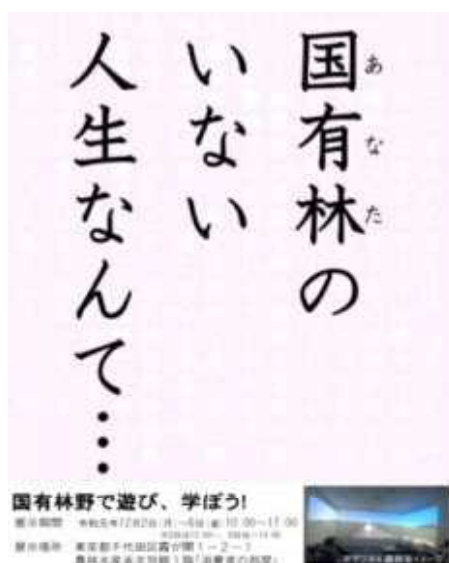




消費者の部屋通信

(令和元年12月号)

目次	☆ 展示の御紹介（11月分）	1
	☆ 学校関係の訪問状況	4
	☆ 11月の消費者相談状況（速報）	6
	☆ 相談事例（11月分）	7
	☆ 地方の「消費者の部屋」だより	9



国有林野で遊び、学ぼう！

(12月2日～12月6日)



十二月の展示内容



ジビエをもっと身近に！

(12月9日～12月13日)



新しい JAS、はじめました

(12月16日～12月20日)



農林水産省職員生活協同組合の紹介

(12月23日～12月27日)



- ◆ 「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幅広く発信しております。

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き、農林水産行政に関する御理解を深めていただいております。

12月も以下のとおり 4 件の展示を実施しますので、お近くにいらした際は、是非お越しください。

☆ 展示の御紹介

●令和元年11月の開催状況（以下の 5 件になります。）

期 間	展 示 名	入場者数
10月28日～11月 4 日	【特別】 さつまいも・じゃがいもの週 ～おいものみりよく～	770人
11月 5 日～11月 8 日	【特別】 ライフスタイルに「和食」を 手軽に取り入れよう	666人
11月11日～11月15日	【特別】 サケのおどろくべき本能とは？ ～食べてもおいしい国産サケ～	1,065人
11月18日～11月22日	【特別】 太陽と大地の恵み 砂糖 ～日本の砂糖の安定供給を支える仕組み～	756人
11月25日～11月29日	【特別】 「和の空間」でおもてなし ～伝統ある和の文化 お茶、畳、和装の魅力～	729人

●令和元年12月の展示予定（以下の 4 件になります。）

期 間	展 示 名
12月 2 日～12月 6 日	【特別】 国有林野で遊び、学ぼう！
12月 9 日～12月13日	【特別】 ジビエをもっと身近に！ ～おいしいジビエや様々な加工品をご紹介～
12月18日～12月20日	【特別】 新しいJAS、はじめました ～日本の魅力を伝える規格・認証～
12月23日～12月27日	【特別】 農林水産省職員生活協同組合のご紹介

※展示予定は予告なく変更されることがありますので、御了承願います。

◆テーマ さつまいも・じゃがいもの週～おいものみりょく～ ◆

さつまいも・じゃがいもは、家庭やレストランで調理するだけでなく、工場でポテトチップスやサラダなどに利用する加工用、焼酎の原料となるアルコール用、でん粉の原料用など様々な用途に利用され、それぞれの用途に合った多くの品種が作られています。さつまいも・じゃがいもが多く出回る秋の季節に、おいもへの理解を深めていただきました。また、ポテトチップスの試食も行い、その美味しさを実感していただきました。



展示の様子



ポテトチップス等の試食



さつまいもの勢揃い

◆テーマ ライフスタイルに「和食」を手軽に取り入れよう ◆

南北に長く、四季が明確な日本には多様で豊かな自然があり、そこで生まれた食文化もまた、これに寄り添うように育まれてきました。ユネスコ無形文化遺産に登録されている「和食」の特徴や魅力について、パネル等で紹介しました。「和食」を身近に、手軽にライフスタイルに取り入れてもらうために官民協働で取り組んでいる「Let's！和ごはんプロジェクト」について、和ごはんの商品やレシピ等が来場者の方々に好評でした。



展示の様子



江戸時代の「食」の展示



「和食」に用いられる食材

◆テーマ サケのおどろくべき本能とは？～食べてもおいしい国産サケ～ ◆

11月11日は「サケの日」です。それにちなんで、「サケの生態や母川回帰本能の不思議」、「ふ化放流事業について」、「大集合！ブランドサケのポスター」、「サケ発眼卵の水槽や親魚レプリカの展示」等を中心に、サケの生態から食べ方まで広く御紹介しました。また、試食の行われた「鮭とば（燻製）」、食堂とのコラボメニューの「腹子めし」も好評でした。



展示の様子



サケから製造された各種加工食品



卵からふ化したサケの稚魚

◆テーマ 太陽と大地の恵み 砂糖～日本の砂糖の安定供給を支える仕組み～ ◆

砂糖は私たちが生活する上で欠かすことの出来ない食品であり、日本の食料自給率の維持にも大きく寄与しています。ひと口に砂糖といっても、その形、色、風味もさまざまです。展示では、バラエティ豊富な砂糖とその特性をご紹介しますとともに、原料のさとうきびやてん菜が地域経済や雇用などを支えていることを紹介し、制度への理解を深めていただきました。また、毎年実施しています「わた菓子作り体験」も好評でした。



展示の様子



砂糖の原料の「てん菜」



「砂糖クイズ」も好評

◆テーマ 和の空間でおもてなし～伝統ある和の文化 お茶、畳、和装の紹介～ ◆

日本の伝統文化であるお茶・畳・和装・和紙・盆栽等、バラエティ豊かな製品を実物やパネルでわかりやすく紹介しました。特別講座では、お茶の淹れ方講座や畳の手縫い実演を実施しました。職員が和装で対応するなど、我が国の伝統である和の文化の素晴らしさを来場者の方に御紹介いたしましたので、伝統ある和の文化の原材料農産物の消費拡大に繋がってほしいと思います。



展示の様子



いぐさの香りが漂います



「絹」で出来た製品の数々

☆ 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の児童・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、分かりやすくお答えしています。

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11月の来訪者は以下のとおりです。

■ 令和元年11月の訪問	来訪者数
日本大学豊山女子中学校（1年生）	32名
東村山市立東村山第七中学校（1年生）	6名
立川市立立上砂川小学校（6年生）	20名
宮城県仙台第三高等学校（2年生）	5名
合 計 4校	63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

11/7 日本大学豊山女子中学校





11/12 東村山第七中学校



11/18 立上砂川小学校

11/28 仙台第三高等学校



～ 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 11 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 11 月の相談件数は、129 件（前年同期 156 件）でした。このうち、問合せは 116 件、要望・意見は 6 件、情報提供等は 7 件でした。

図 1 月別の全相談件数の推移

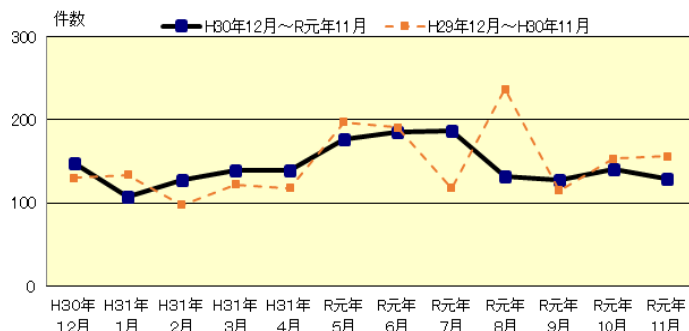
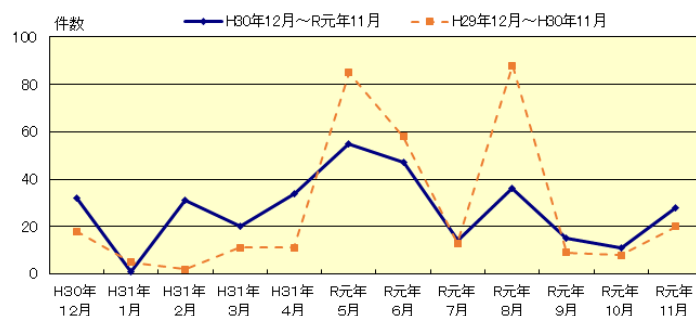


図 2 子ども相談件数の推移



〔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。11 月の子ども相談件数は 28 件でした。

表 1 相談内容別内訳

項 目	件数	比率
学校訪問	31	24%
安全・衛生	20	16%
表示	18	14%
商品知識	16	12%
制度・基準	7	5%
品質・規格	5	4%
栽培・養殖・飼育	4	3%
輸出入・貿易	3	2%
その他	25	19%
合 計	129	100%

図 3 相談内容別比率

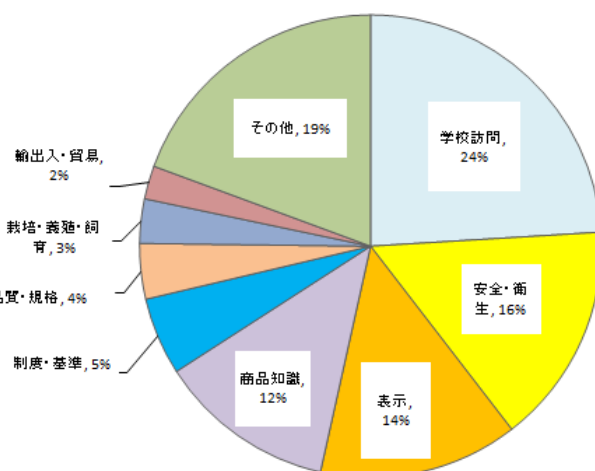
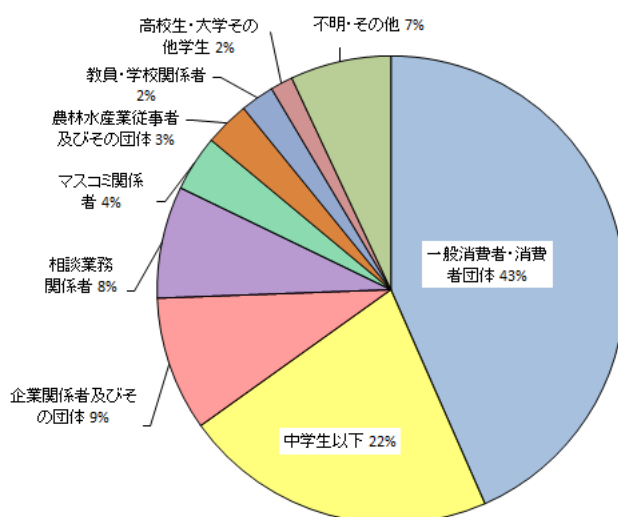


表 2 相談者別内訳

項 目	件数	比率
一般消費者・消費者団体	56	43%
中学生以下	28	22%
企業関係者及びその団体	12	9%
相談業務関係者	10	8%
マスコミ関係者	5	4%
農林水産業従事者及びその団体	4	3%
教員・学校関係者	3	2%
高校生・大学その他学生	2	2%
不明・その他	9	7%
合 計	129	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（11 月分）

Q：子どもに箸の持ち方を教えたいので、正しい方法を教えてください。また、箸の選び方やよくある間違った使い方の例も知りたいです。



A：お箸は調理から盛り付け、食事までこなす、まさに和食を支える存在といわれています。是非、正しい持ち方を覚えて、ユネスコ無形文化遺産に登録された和食文化の保護・継承につなげていきましょう。

【正しい箸の持ち方】

1. 上の箸は親指・人差し指・中指の3本の指で軽く持ちます。
2. 親指は、人差し指の爪の横あたりにくるように意識してみましょう。
3. 箸は1 cm位、手からはみ出ているのがよい状態です。
4. 下の箸は親指と人さし指の間にはさんで固定します。
5. 薬指の、爪の横にあたるように意識してみましょう。
6. 上側の箸だけを動かすようにしましょう。
7. 箸先は、きちんとそろえて使いましょう。



【自分の手に合った箸の選び方】

持ちやすい箸の長さは、親指と人差し指を直角にして計算した「あた（右図の点線部分）」の長さの1.5倍です。大人の男性は22.5 cmで、女性は21 cmが目安です。ぴったりのサイズではなくても、プラスマイナス約2 cmの誤差であれば箸づかいに問題はありません。



【嫌い箸（間違った箸の使い方）】

ここで紹介する3つの箸使いは「嫌い箸」といわれ不作法になるため、注意しましょう。

迷い箸→どの料理にしようか迷い、箸を料理の上で動かすこと。「どれがおいしいかな？」と探っているように見えて失礼になる場合があります。

指し箸→食事途中に箸で人や物をさすこと。大変、行儀の悪い行為で、箸で指された人は不快な気持ちになります。

寄せ箸→遠くにある食器を、箸で手元に引き寄せて持ってくること。箸を使って皿の箸にひっかけ移動させる行為は、見た目に美しくありません。

これから年末年始にかけては、年越しそばやおせち料理、お雑煮と家族で和食を囲む機会が多くなります。是非、お箸を正しく使って、和食の味や食べ方の体験の機会を増やしていただければと思います。

【参考】

・農林水産省HP「和食文化の保護・継承」

<http://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/culture/>



☆ 相談事例（11 月分）

Q：政府備蓄米の制度について教えてください。

A：【備蓄制度開始の経緯は？】

1993（平成 5）年産米が戦後例のない大不作（作況指数 74）となったことに加え、1991（平成 3）年の不作（作況指数 95）以後、米の持越在庫の水準が低かったことなどによる米不足が生じ、いわゆる平成の米騒動が発生しました。政府は 1993（平成 5）年から 1994（平成 6）年にかけて、アメリカ、オーストラリア、中国及びタイから合計 259 万トンに上るコメの緊急輸入を行う対応をとりました。

「1993（平成 5）年産米の大不作」、「ガット・ウルグアイ・ラウンド農業合意」などを契機に、主食である米穀の需給及び価格の安定を図るための新たなあり方について広範にわたる議論を行い、1995（平成 7）年に「主要食糧の需給及び価格の安定に関する法律」が施行され、備蓄制度が発足しました。

【備蓄米の運営方法は？】

備蓄米は、適正備蓄水準を 100 万トン程度として運用しています。これは、10 年に 1 度の不作（作況指数 92）や、通常程度の不作（作況指数 94）が 2 年連続した事態にも国産米をもって対処し得る水準となっています。

政府による買入や売渡が市場へ与える影響を避けるため、通常は主食用途に備蓄米の売却を行わない棚上備蓄を実施しています。

なお、適正備蓄水準 100 万トン程度を前提とし、毎年播種前に 21 万トン程度を買入れ、通常は 5 年持越米となった段階で、飼料用等として売却しています。

【不作の際の備蓄米放出のプロセスは？】

大凶作や連続する不作などにより、民間在庫が著しく低下するなどの米が不足する時における備蓄米の放出については、食料・農業・農村政策審議会食糧部会において、放出の必要性に関し、作柄、在庫量、市場の状況、消費動向、価格及び物価動向等について総合的な観点から議論を行い、これを踏まえて、農林水産大臣が備蓄米の放出等を決定します。

【参考】

農林水産省 政策統括官

- ・「米をめぐる状況について」（令和元年 11 月）

http://www.maff.go.jp/j/seisan/kikaku/attach/pdf/kome_siryou-378.pdf

- ・「米の備蓄運営の現状と課題」（平成 22 年 7 月）

http://www.maff.go.jp/j/seisan/keikaku/pdf/100730pdf_data3.pdf

☆ 地方の「消費者の部屋」だより

東北農政局 消費者コーナー

東北農政局は、JR 仙台駅から北西へ徒歩 15 分、地下鉄 勾当台公園駅こうとうだいから徒歩 5 分の仙台合同庁舎 A 棟にあります。「消費者コーナー」は隣の B 棟 1 階ロビーの行政情報プラザ内に設置しています。

【消費者コーナー】

農林水産省の取組や震災復興の状況、試験研究機関の先端農業技術、東北農政局管内自治体の農産加工品・特産品等について、品物の現物、パネル・ポスター、デジタルサイネージ等により、一箇月又は半月ごとに展示を入れ替えながら、消費者の皆様へ情報提供しています。



和食の日に関する展示

【移動消費者の部屋】

管内で開催されるイベント等に出展し、食の安全などの情報提供を行っています。

また、食育月間や和食の日に合わせて、宮城県内の 3 大学においてポスター・パンフレットによる出張展示を行っています。



アオウゼ(福島市)でのイベント展示



子どもたちも興味津々

【東北農政局夏休み子ども見学デーの企画】



芽が出ていたり緑色の皮に注意



どこで生まれた牛かな？

8 月 8 日に行われた東北農政局夏休み子ども見学デーでは、ジャガイモによる食中毒防止の PR や牛トレーサビリティの個体識別番号検索のコーナーを設け、たくさんの親子に参加いただきました。

東北農政局 消費・安全部 消費生活課
〒980-0014 宮城県仙台市青葉区本町 3-3-1
TEL : 022-263-1111 FAX : 022-217-8432

☆「消費者の部屋」一口メモ

「和の空間」でおもてなし

日本茶インストラクターによるお茶の淹れ方講座に参加しました。煎茶や紅茶の淹れ方はなじみがありますが、玉露はなかなか……。

蓋付きの茶器に茶葉を器に入れ、体温ほどに冷ましたお湯を入れ、ゆっくり待ちます。「すすり茶とも呼ばれています」と説明がありました。試飲用は紙コップに入っているのですが、茶葉が出てこないように爪楊枝でガード。押したりするといけないそうです。

静かに、器を傾け一滴。「…マジ？これだけ！？」ちょっと爪楊枝で押したりしてもう一滴。ひょっとこのようになりながらすすってみました、もう出てこない。味わうよりも「えー！こんだけ〜」って気持ちの方が強くて、よくわからない。

お湯を足し二煎目をいただきます。心の準備があったにもかかわらず、再び「こんだけ〜」。

「玉露は柔らかい葉っぱなので、茶殻を食べる事ができます。」ということで、さっそく爪楊枝でいただく。濃い青菜って表現しかできないのがもどかしいですが、とてもおいしかったです。胃の中からさわやかな感じがします。

普段玉露をいただくことなんてないのですが、とてもくせになる味わいでした。

後で聞いたところ、いただいた玉露は 100 グラム 1 万円するそうです！ ごちそうさまでした！！



1 煎目の玉露、滴をいただく



2 煎目、茶葉がふんわり



清々しい風味がくせになる



畳の手縫い実演



職員も和装で対応

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12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>