



消費者の部屋通信

(令和元年5月号)

目次	☆ 展示の御紹介	1
	☆ 学校関係の訪問状況	4
	☆ 4月の消費者相談状況（速報）	6
	☆ 相談事例（4月分）	7
	☆ 「消費者の部屋」一口メモ	9



＜常設展示＞（独）家畜改良センターの紹介
～日本の食卓 改良と技術で守ります～
（4月1日～4月5日開催）



＜常設展示＞本の森に出かけよう
～漫画で学ぶ森林・林業～
（4月8日～4月12日開催）



＜特別展示＞森の新素材
「改質リグニン」の開く未来
（4月15日～4月19日開催）



＜特別展示＞農業農村整備事業と
その豊かな恵み
（4月22日～4月26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4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
4月1日～4月5日	【常設】(独) 家畜改良センターの紹介 ～日本の食卓 改良と技術で守ります～	
4月8日～4月12日	【常設】本の森に出かけよう ～漫画で学ぶ森林・林業～	
4月15日～4月19日	【特別】森の新素材「改質リグニン」の開く未来	533人
4月22日～4月26日	【特別】農業農村整備事業とその豊かな恵み	1,387人

●令和元年6月の展示予定（以下の4件になります。）

期 間	展 示 名
6月3日～6月7日	【特別】食育の週～おいしい！国産食材で豊かで健やかな食生活～
6月10日～6月14日	【常設】本の森に出かけよう
6月17日～6月21日	【特別】(仮題) 6次産業化の取組みについて
6月24日～6月28日	【常設】(独) 農林水産消費技術センターの紹介

※展示予定は予告なく変更されることがありますので、ご了承ください。

◆テーマ (独) 家畜改良センターの紹介～日本の食卓 改良と技術で守ります～◆

(独) 家畜改良センターは、我が国の畜産の発展と国民の豊かな食生活に貢献することを使命としています。具体的な業務は、①家畜の育種改良、②飼養管理技術の改善、③優良な飼料作物種苗の供給、④遺伝資源の保存、⑤牛トレーサビリティシステムの運用等を行っています。

その(独) 家畜改良センターの業務やその成果を映像やパネルで紹介いたしました。



家畜改良センターの「のぼり」
が色鮮やか



展示の全体風景



家畜改良センターの紹介ビデオ
も好評

◆テーマ **本の森に出かけよう～漫画で学ぶ森林・林業～** ◆

常設展示の開催に、毎度ご尽力いただいています「お山ん画のリン子ちゃん」に、本年2回目の登場をいただきました。

今回は、「漫画で学ぶ森林・林業」と題して、これまで作成してきた漫画3部作を一挙に公開させていただきました。ご来場の方々には、森林・林業を漫画で楽しく学んでいただけたかと思います。



展示の様子



「間伐」などの山での
作業の紹介



山の動植物の紹介

◆テーマ **森の新素材「改質リグニン」の開く未来** ◆

「改質リグニン」は、地域のスギを原料として製造され、様々な樹脂等の石油由来製品の代替としても利用できる有用な機能を持つ材料です。中山間地域に新しい産業を創り出す新素材として期待されています。

自由に加工できる性質を持つ改質リグニンを用いて製造した自動車用部材等やハイレゾスピーカーの展示、3Dプリンターを使用した模型製造デモンストレーションなど、盛りだくさんな内容で、来場者の方々に「改質リグニン」を紹介させていただきました。



「改質リグニン」のパネルを
ご覧になっている来場者



「改質リグニン」を利用した
ハイレゾスピーカー



3Dプリンターとそれから造
られたカブトムシの模型

◆テーマ 農業農村整備事業とその豊かな恵み ◆

水は命の源であり、土は豊かな恵みを与えてくれます。農業農村整備事業とは、この水と土を相手に、自然との共生を図りながら営まれている農業を支援するため、水田で必要な農業用水を確保するためのダムや堰（せき）の建設、営農条件を改善するための水田・畑の整備、農産物などを運搬するための農業用道路の整備する等、農村の環境整備を行う事業の総称です。

そのような大切な事業を身近に感じていただくため、事業の概要をパネルで説明し、事業成果物である農産物と加工品を試食や物品販売により味わっていただきました。



展示の全体風景



事業に関するパネル展示



全国各地から農産物や加工品が
集合しました

農林水産省「消費者の部屋」では、「農林畜水産物資に関する知識の普及、農林水産施策に関する情報提供等、消費者に対する啓発活動を推進する」ことを目的として、年間を通じて展示を行っております。

お近くにお越しの際は、是非お立ち寄りください。

☆ 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、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、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4月の来訪者は以下のとおりです。

■ 平成31年4月の訪問	来訪者数
岩手県住田町立世田米中学校（中3年）	9名
新潟県新潟市立石山中学校（中3年）	10名
宮城県仙台市立高砂中学校（中3年）	7名
福島県会津若松市立第五中学校（中3年）	37名
北海道函館市立日新中学校・潮光中学校（中3年）	21名
埼玉県立所沢北高等学校（高2年）	45名
合 計 7校	129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（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～）

（上記以外の曜日でもご相談下さい。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 展示室見学、説明・質疑等…30分、庁舎案内…40分

・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



本郷 林野庁次長と記念撮影をする、
岩手県住田町立世田米中学校の生徒達

「消費者の部屋」展示室で、記念撮影をする
北海道函館市立日新中学校・潮光中学校の生徒達



「消費者の部屋」展示室で、記念撮影をする
新潟県新潟市立石山中学校の生徒達



「消費者の部屋」展示室で、説明を受ける
宮城県仙台市立高砂中学校の生徒達



農林水産省記者会見室で、記念撮影をする
福島県会津若松市立第五中学校の生徒達



「消費者の部屋」展示室で、記念撮影をする、埼玉県立所沢北高等学校の生徒達



～ 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4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4月の相談件数は、138件（前年同期116件）でした。このうち、問合せは129件、要望・意見は4件、情報提供は5件でした。

図1 月別の全相談件数の推移

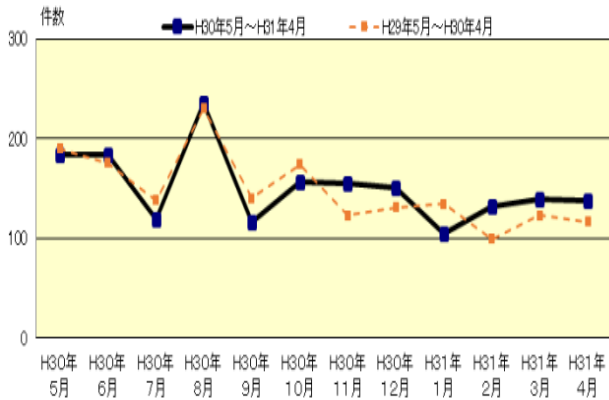
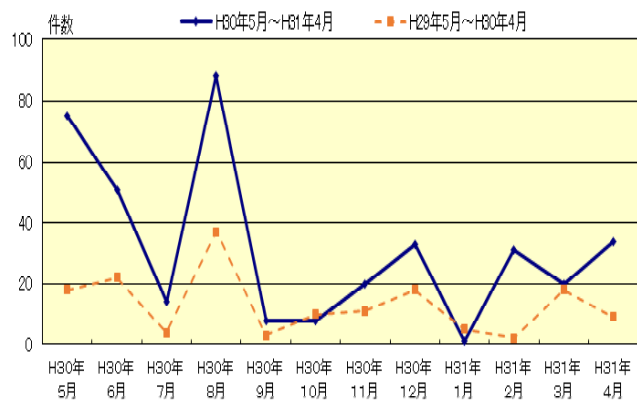


図2 子ども相談件数の推移



〔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。4月の子ども相談件数は34件でした。

表1 相談内容別内訳

項目	件数	比率
学校訪問	39	28%
安全・衛生	25	18%
資料請求・照会	14	10%
表示	13	9%
制度・基準	10	7%
販売・サービス	7	5%
生産・流通・消費	3	2%
商品知識	3	2%
機能・効能	3	2%
展示	3	2%
その他	18	13%
合計	138	100%

図3 相談内容別比率

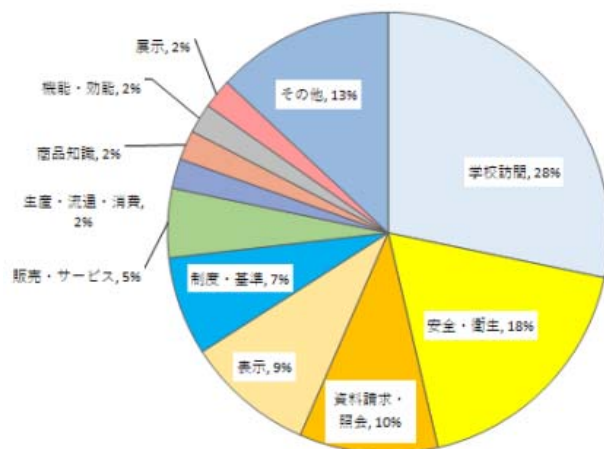
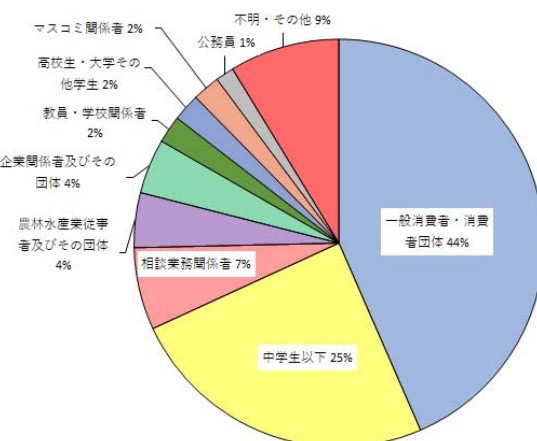


表2 相談者別内訳

項目	件数	比率
一般消費者・消費者団体	60	43%
中学生以下	34	25%
相談業務関係者	9	7%
農林水産業従事者及びその団体	6	4%
企業関係者及びその団体	6	4%
教員・学校関係者	3	2%
高校生・大学その他学生	3	2%
マスコミ関係者	3	2%
公務員	2	1%
不明・その他	12	9%
合計	138	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（4月分）

Q：4月から娘に学校で食べるお弁当を作っています。今後、梅雨入りから夏にかけて、食中毒の発生が多くなるので、お弁当づくりを行う上での注意点を教えてください。

A： 新学期を迎え、職場や子どもの学校に持って行くお弁当づくりを始める方も多いのではないのでしょうか？お弁当づくりには、季節の食材を取り入れて栄養面に配慮することも大切ですが、食中毒にも注意が必要です。**食中毒予防の三原則は、原因となる菌を「つけない」「増やさない」「やっつける」**です。安全なお弁当づくりのポイントを知って、食中毒を防ぎましょう。

【食中毒に気をつけよう！お弁当づくりのポイント】

（1）調理前のポイントは、洗うこと！

- ・手をよく洗いましょう。手洗いは、食中毒予防の基本です。
- ・調理器具やお弁当箱もきれいに洗いましょう。特にふたに取り付けてあるパッキン部分は汚れが残りやすいところなので、分解してきれいに洗いましょう。また、洗った後はふせて自然乾燥するか、清潔なふきんでしっかり拭きましょう。
- ・生野菜や果物を使うときはよく洗いましょう。但し、肉を洗うと周りに細菌やウイルスが飛び散ることがあるので、肉は洗ってはいけません。



（2）調理のポイントは、加熱です！

- ・ハンバーグや唐揚げ、冷凍食品などは中心までよく加熱しましょう。卵焼きもよく火を通しましょう。電子レンジを使うときは、途中でかき混ぜたりして、加熱ムラを防ぎましょう。
- ・手には細菌やウイルスがたくさん付いています。おにぎりを握るときにラップを使うと、細菌やウイルスが付きにくく衛生的です。

（3）詰め合わせのポイントは、水気を切ること！

- ・お弁当に水分が多いと細菌が増える恐れがあります。おかずの汁気はよく切って、お弁当箱に詰めましょう。
- ・特に夏は作り置きのおかずを使わない方が安全ですが、使うときは、冷蔵庫に保存したものを使い、お弁当箱に詰める前は必ず火を通しましょう。

また、お弁当箱にご飯やおかずを詰めるときは、きっちりとすき間なく詰めると、持ち運んでも中身が動かず、食べる時もきれいです。

（4）食べるまでのポイントは、涼しく保管すること！

- ・なるべく涼しいところに保管して、早めに食べましょう。
- ・暑い時期や、長時間持ち歩く場合は保冷剤を使いましょう。
- ・車の中や日のあたる場所に置くのは厳禁です。

（5）食べる時のポイント

- ・食べる前には手をきれいに洗いましょう。
- ・お弁当の味や臭いがおかしい場合は、食べるのを止めましょう。

以上のことに注意して、安全で美味しいお弁当づくりをしましょう。



*食中毒を予防するお弁当づくり等、詳細については、当省 HP でもご紹介しています。↓

<http://www.maff.go.jp/j/syoutan/seisaku/foodpoisoning/lunchbox.html>

<http://www.maff.go.jp/j/syoutan/seisaku/foodpoisoning/index.html>

「さらば食中毒！お弁当づくりの知恵」

「食中毒から身を守るには」

☆ 相談事例(4月分)

Q：貝の養殖方法は何種類くらいありますか？

A：現在、国内で養殖されている貝類は、カキ類、ホタテ、アサリ、アワビなどたくさん種類があります。

その中でも平成 29 年においては、国内で養殖されている貝類約 31 万トンのうち、カキ類が約 17 万 4 千トン、ホタテが約 13 万 5 千トンと大部分を占めています。

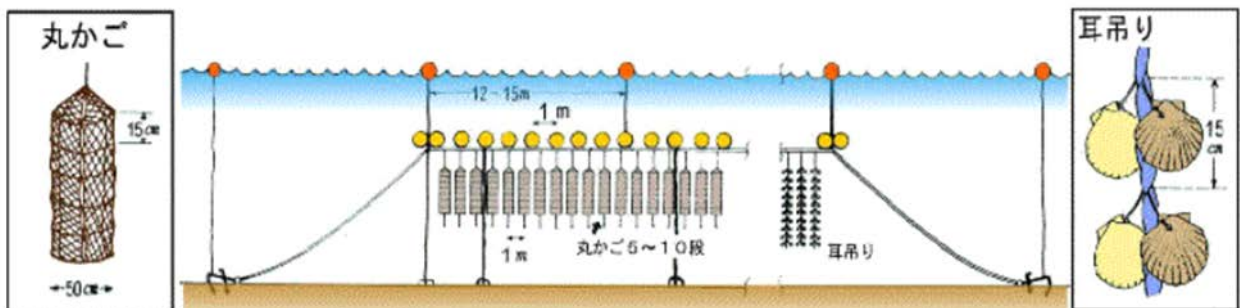
これら貝類の養殖方法は、例えばカキ類では、海面に浮かべた筏に種カキを付着させた貝殻を吊るした針金を吊り下げて養殖する方法（いかだ式垂下養殖）や、稚貝が入った籠を吊り下げて育成する方法（かご垂下養殖）が一般的です。

また、ホタテでは、海に張ったロープに稚貝の入った籠を吊り下げて育成する方法（かご垂下養殖）や、貝殻に穴をあけてテグスで吊り下げる方法（耳づり養殖）が行われています。

このように貝類養殖の多くは垂下養殖で行われていますが、アサリなどでは海面を区切って稚貝をまいて育成する方法（地まき養殖）や、アワビなどでは陸上に設置した水槽で稚貝を育成する方法（陸上養殖）などの養殖方法があります。

細かく分ければ非常にたくさんの養殖方法があると思いますが、大きく分ければ、①筏などから吊り下げる養殖方法、②海に稚貝をまいて育てる方法、③陸上の水槽などで育てる方法の３種類の養殖方法が考案されてきたといえます。

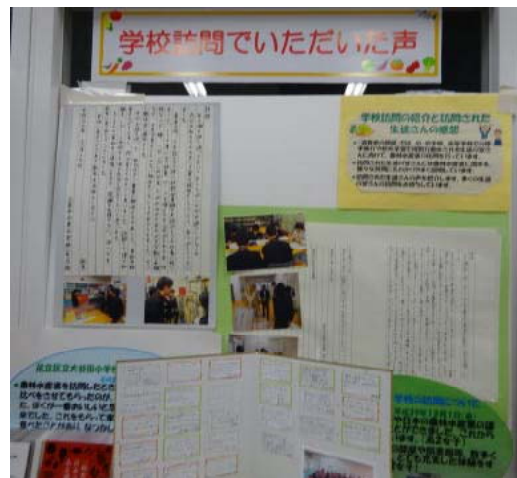
垂下養殖 (ホタテ)



☆「消費者の部屋」一口メモ

「消費者の部屋」を来訪した生徒さんからの手紙

「消費者の部屋」の閲覧スペースには、農林水産省を訪れた生徒さん直筆の感謝状を展示しています。感謝状には、この訪問によって農林水産省に対して興味がわいたこと、記者会見室の見学に感動したこと、図書館職員の丁寧な説明が有り難かったことなどが、学生ならではの若い感性で綴られています。

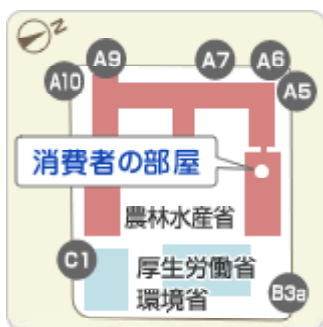


「消費者の部屋」の廊下の壁にもいくつか展示していますので、お立ち寄りの際には、是非ご覧下さい。

ありがとう！



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5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>