



消費者の部屋通信

(令和元年7月号)

目次	☆ 展示の御紹介	1
	☆ 学校関係の訪問状況	3
	☆ 6月の消費者相談状況(速報)	6
	☆ 相談事例(6月分)	7



＜特別展示＞ **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3日～6月7日開催)



＜常設展示＞ **本の森に出かけよう**
～森のめぐみと山の仕事～
(6月10日～6月14日開催)



＜特別展示＞ **発見！6次産業化**
～情報誌で見るこれまでの歩み～
(6月17日～6月21日開催)



＜常設展示＞ **FAMICの仕事** ～すべては
食品の「安全・信頼確保」のために！～
(6月24日～6月28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6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
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～	1,025人
6月10日～6月14日	【常設】本の森に出かけよう～森のめぐみと山の仕事～	—
6月17日～6月21日	【特別】発見！6次産業化 ～情報誌で見るこれまでの歩み～	308人
6月24日～6月28日	【常設】FAMICの仕事 ～すべては食品の「安全・信頼確保」のために！～	—

●令和元年8月の展示予定（以下の3件になります。）

期 間	展 示 名
8月5日～8月9日	【特別】カレーのヒ・ミ・ツ
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 ～乳幼児や高齢者の情報もご紹介～

※展示予定は予告なく変更されることがありますので、ご了承ください。

◆テーマ 食育の週～おいしい！国産食材で豊かで健やかな食生活～ ◆

6月は「食育月間」です。農林水産省における「食育月間」の取組の一環として、政府及び農林水産省が推進する食育に関する展示を行いました。

あわせて、国産食材の紹介や講習会、調理のデモンストレーションを通じて、国産食材をおいしく食べ、豊かで健やかな食生活を実践することの重要性を伝えました。来場者には、国産のお米、牛肉・牛乳、玉ねぎ、野菜・果物、きのこなどの試食・試飲メニューを日替わりで提供し、国産食材の美味しさや素晴らしさを実感していただきました。



食育は、幼い頃から
行うことが大切



「フルーツのカッティング講座」



連日大盛況

◆テーマ **本の森に出かけよう～森のめぐみと山の仕事～** ◆

林野図書資料館は、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おります。

今回は「森のめぐみと山の仕事」と題し、これまで作成してきた漫画三部作を一挙公開しました。今回は、作者の平田さんによるパネルトークも開催され、大好評でした。



展示の様子



丁寧に描かれたパネル



パネルトークの様子

◆テーマ **発見！6次産業化～情報誌で見るこれまでの歩み～** ◆

農林漁業の6次産業化とは、農林漁業、製造業、小売業等の事業との総合的かつ一体的な推進を図り、農山漁村の豊かな地域資源を活用した新たな付加価値を生み出し、農山漁村の所得の向上や雇用の確保を目指しています。今回は、農山漁村の豊かな地域資源を活用し、新たな付加価値を生み出す6次産業化をパネルで紹介しました。



中学生も熱心に見学中



展示の様子



チーズやワインがトレンド

◆テーマ **FAMICの仕事～すべては食品の「安全・信頼確保」のために！～** ◆

農林水産消費安全技術センター（略称：FAMIC（ファミック））では、肥料、農薬、飼料、ペットフード等に関する安全性や食品の表示等の検査に関し、国民の視点に立った、質の高いサービスの提供に努め、食品等の品質、安全の確保、消費者からの信頼確保に技術で貢献しているところです。今回は、そんな「縁の下での力持ち」について、紹介しました。



展示の様子



来場した高校生が見学



FAMICの仕事を映像で
分かり易く紹介

☆ 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6月の来訪者は以下のとおりです。

■ 令和元年6月の訪問	来訪者数
岐阜県関市立桜ヶ丘中学校（3年生）	6名
愛知県豊橋市立五並中学校（3年生）	4名
神奈川県相模原市立串川中学校（2年生）	5名
茨城県神栖市立神栖第二中学校（2年生）	17名
神奈川県公文国際学園中等部（3年生）	29名
神奈川県川崎市立大戸小学校（6年生）	25名
愛知県瀬戸市立水無瀬中学校（3年生）	12名
埼玉県上尾市立原市中学校（2年生）	12名
愛知県豊田市立前林中学校（3年生）	4名
長野県松本秀峰中等教育学校（3年生）	22名
三重県桑名市立光陵中学校（3年生）	7名
愛知県扶桑町立扶桑中学校（3年生）	6名
合 計 12校	149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）にて御担任の先生から御連絡下さい。

※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：訪問は20名程度（要相談）までとします。

訪問の様子



6/4 関市立桜ヶ丘中学校



6/5 豊橋市立五並中学校



6/6 相模原市立串川中学校



6/6 神栖市立神栖第二中学校



6/7 公文国際学園中中部



6/10 川崎市立大戸小学校



6/11 瀬戸市立水無瀬中学校



6/12 豊田市立前林中学校

6/12上尾市立原市中学校



6/12松本秀峰中等教育学校



6/13桑名市立光陵中学校



6/19扶桑町立扶桑中学校

～ 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6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6月の相談件数は、183件（前年同期183件）でした。このうち、問合せは160件、要望・意見は8件、情報提供等は15件でした。

図1 月別の全相談件数の推移

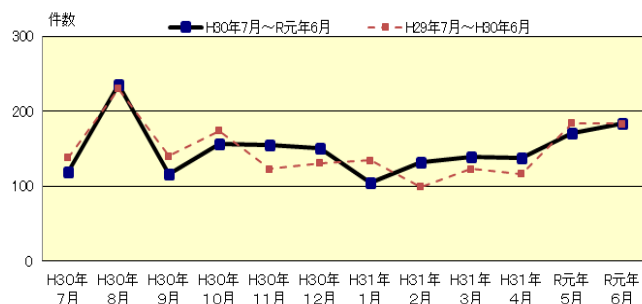
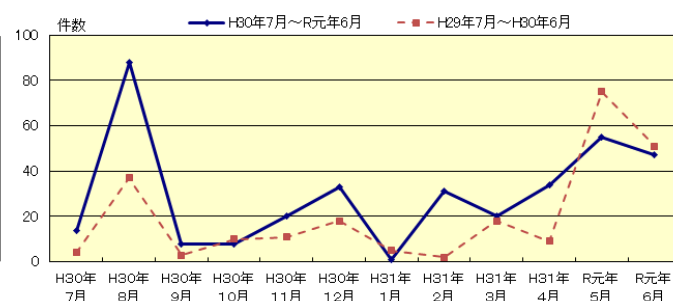


図2 子ども相談件数の推移



〔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。6月の子ども相談件数は47件でした。

表1 相談内容別内訳

項目	件数	比率
学校訪問	44	24%
安全・衛生	42	23%
表示	30	16%
資料請求・照会	9	5%
その他食品	9	5%
品質・規格	8	4%
制度・基準	6	4%
商品知識	5	3%
輸出入・貿易	4	2%
その他	26	14%
合計	183	100%

図3 相談内容別比率

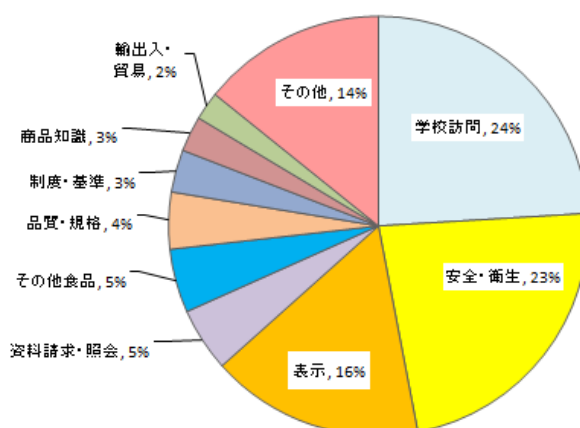
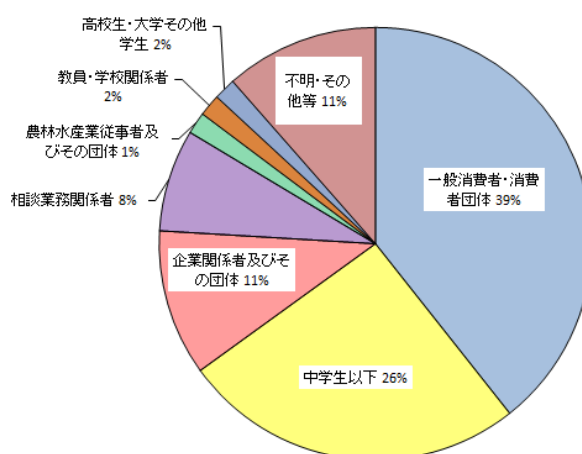


表2 相談者別内訳

項目	件数	比率
一般消費者・消費者団体	72	39%
中学生以下	47	26%
企業関係者及びその団体	20	11%
相談業務関係者	14	8%
農林水産業従事者及びその団体	3	2%
高校生・大学その他学生	3	2%
教員・学校関係者	3	2%
不明・その他等	21	11%
合計	183	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(6月分)

Q:ヒジキを使った料理がインターネットなどでたくさん紹介されていますが、ヒジキにはヒ素が含まれていると聞きました。ヒジキを調理して食べる時に、ヒ素を減らす工夫があれば教えてください。



A:【ヒ素とは】

ヒ素は地殻中に分布していて、火山活動などの自然現象によって環境中に放出されるほか、火力発電などの産業活動によっても放出されます。ヒ素は単体で存在するほか、炭素や酸素などと結合したヒ素化合物として、環境中に存在しています。自然環境中にあるヒ素は、動植物が育つ過程で農畜水産物に取り込まれることから、様々な食品に微量のヒ素が含まれています。調査では、海藻類には比較的多く含まれることが確認されています。

【ヒ素の健康への影響は？】

ヒ素化合物のうち、炭素を含まない無機ヒ素が、ヒトの体内に一度にまたは短期間に大量に入った場合は、発熱、下痢、嘔吐、興奮、脱毛などの症状が現れると報告されており、長期間大量に体内に入った場合は、皮膚組織の変化やがんの発生などの悪影響があると報告されています。一方、炭素を含む有機ヒ素の健康影響については、未だよくわかっていません。

【ヒジキのヒ素の低減にはゆでこぼしが有効】

ヒ素のように意図せず食品に含まれる有害化学物質については、「生産から消費の段階で適切な措置を講じて合理的に可能な範囲で食品に含まれる量を減らす」というのが、国際的に合意された考え方になっています。

ヒジキに含まれるヒ素は主に無機ヒ素ですが、無機ヒ素は水溶性なので、水洗い、水戻し、ゆでこぼし等の処理によって、低減させることができます。

乾燥ヒジキを水で戻し、戻し水を捨てて流水で水洗いをする「水戻し」を行うと、無機ヒ素は5割程度減り、乾燥ヒジキを直接ゆでる「ゆで戻し」でも8割程度減ります。無機ヒ素を減らすための最も有効な方法は、乾燥ヒジキを水で戻したあと、戻し水を捨ててから、熱湯でゆでてお湯を捨て流水で水洗いをする「ゆでこぼし」で、無機ヒ素を9割程度減らすことができます。

一方、ヒジキに豊富に含まれる栄養素は「水戻し」「ゆで戻し」「ゆでこぼし」をしても、カルシウムは変わらず、鉄分は7割以上、食物繊維は8割以上残ります。したがって、ゆでこぼしは、必要な栄養素を保ったまま、無機ヒ素を10分の1まで減らすことができます。

平成 25 年 12 月に内閣府食品安全委員会がとりまとめた「食品に含まれる無機ヒ素が健康に与える影響」の評価では、「日本において、食品を通じて摂取したヒ素による明らかな健康影響は認められておらず、ヒ素について食品からの摂取の現状に問題があるとは考えていないが、一部の集団で無機ヒ素の摂取量が多い可能性があることから、特定の食品に偏らず、バランスの良い食生活を心がけることが重要」としています。

ヒジキを調理する際には、「ゆでこぼし」の処理を行って、美味しく召し上がってください。

【参 考】

○食品中のヒ素に関する情報 http://www.maff.go.jp/j/syouan/nouan/kome/k_as/index.html

○ヒジキに含まれるヒ素の低減に向けた取組

http://www.maff.go.jp/j/syouan/nouan/kome/k_as/maff_hijiki.html

○乾燥ヒジキのヒ素を減らす調理法の調査結果

http://www.maff.go.jp/j/syouan/tikusui/gyokai/g_kenko/busitu/pdf/chousa.pdf

○食品中のヒ素に関する Q&A

http://www.maff.go.jp/j/syouan/nouan/kome/k_as/qa.html

○食品安全委員会季刊誌「食品安全」37 号

自ら評価「食品中のヒ素」の食品健康影響評価を行いました

https://www.fsc.go.jp/sonota/kikansi/37gou/37gou_2_3.pdf

Q：「砂糖」に賞味期限が表示されていないのは何故ですか。

また、「砂糖」は、台所の調味料入れに保管していてもよく固まってしまうのですが、固まりを元に戻す方法があれば教えてください。



上白糖

A：【砂糖の期限表示】

賞味期限や消費期限の期限表示については「食品表示法」という法律で定められています。原則として、加工食品には表示義務がありますが、「品質の劣化が極めて少ないものは、例外的に期限表示を省略できる」と定められており、砂糖もその一つになります。

【砂糖が固まる理由とは】

「砂糖がカチカチに固まってしまった」という経験をされた方は多いのではないのでしょうか。特に「上白糖」は固まりやすい性質を持っています。

上白糖は、結晶に砂糖液を振りかけているため、外気が乾燥すると、結晶の表面についている砂糖液の水分が蒸発します。すると、溶け込んでいた砂糖が、水分が少なくなることによって溶けきれなくなり、小さな結晶として現れます。この小さな結晶が上白糖の結晶を連結する接着剤のような役割を果たすために、砂糖が固まる原因となります。

【固まりをほぐす方法】

固まった砂糖をほぐすには、蒸発した水分を補い、小さな結晶を再び溶かしてあげるのがよいといわれています。

簡単な方法としては、固まった砂糖をビニール袋に入れて霧吹きで水をかけ、袋の口を輪ゴム等でしっかり留めて数時間置いておくことです。

霧吹きの量は固まり具合にもよりますが、1 kgの砂糖に対して4～5回程度が目安です。あまり吹きすぎると砂糖そのものが溶けてしまいますので、注意が必要です。

この方法が面倒な場合は、砂糖と食パンを同じ容器に入れて密閉し一晩置いておくと、食パンの水分が砂糖に移って柔らかくなります。

【保存方法】

台所は煮炊きをすることから、湿度の変化が大きく、そこに砂糖を置いておくと固まりやすくなります。また、砂糖の入っているポリ袋は通気性がありますので、封を切らなくても外気の影響を受けます。できるだけ外気の影響を受けにくい、密封できる缶や容器に入れておくことをお勧めします。

人は甘さを感じると、脳内に気持ちをゆったりさせるホルモンが分泌されるといわれています。砂糖は他の糖質食品に比べて疲労回復に即効性があり、脳の唯一のエネルギー源であるブドウ糖の素早い補給に有効です。

是非、疲れを感じたときは美味しいスイーツを楽しんでみませんか。



【参考文献】

○精糖工業会 HP「よくある質問」

○独立行政法人 農畜産業振興機構発行「砂糖は安心な自然食品」

○期限表示の詳細については、こちらをご覧ください。↓

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/information/qa/processed_foods/#m07

消費者庁 HP～加工食品の表示に関する Q&A～「期限表示、保存方法関係」

☆「消費者の部屋」一口メモ

「お山ん画」より→



林野庁
平田美紗子さん

6月の展示「本の森にでかけよう」で、たくさんのすてきな絵を紹介してくれた平田さんが北海道から消費者の部屋に来てくださいました。

こんなに素敵な方も、現場に出るときはスパイク地下足袋！→

ハチにも負けず、蛇も恐れず、熊とも共生する森の守人です。



省内見学に来た生徒に特別に解説していただきました。漫画だけでなく緻密な絵も全部平田さんの作品と知り「写真みたい！」と驚いていました。



←「リン子の絵日記」より

クスノキって、「となりのトトロ」で、引っ越し先の庭に大きなクスノキがあったことしか思い浮かばなかった私。

「消費者の部屋の外の街路樹はクスノキですよ」って教えてもらいました。葉っぱを割いてみると、スーっとした香りが！これがショウノウになるんですね。ナフタリンと混同してました。はすかしい・・・。

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7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/heya/sodan/index.html>