



消費者の部屋通信

(平成21年9月号)

もくじ

- ☆ 今月の特別展示 1
- ☆ 8月の消費者相談状況（速報） 3
- ☆ 農林水産省への訪問対応 6
- ☆ 地方の「消費者の部屋」だより 7
- ☆ 相談事例（8月分） 9



手作りチューインガム教室



子ども霞が関見学デーにはたくさんのお子様達が来てくれました

農林水産省

☆ 特別展示のご紹介

～農林水産省の取組みをご紹介します～

消費者の部屋展示室

● 9月の特別展示（予定）

9月は3つのテーマで特別展示を行います。皆様のご来場をお待ちしています！

■平成21年9月の特別展示	
8月31日～9月4日	立ち上がる農山漁村
9月14日～9月18日	お肉は元気のもと、めざせ！健康家族！ ～夏ばて回復に、ダイエットに、老化予防に、お肉を！～
9月28日～10月2日	伐り開け！森林の未来！

● 8月の特別展示

■平成21年8月の特別展示		入場者数
8月3日～8月7日	カレーのヒ・ミ・ツ～夏ベジカレーで健康な体作りを！～	2,385人
8月17日～8月21日	チューインガムでリラックス！！	2,690人
8月24日～8月28日	人と生きものがにぎわう“滋賀の農村”	803人

8月の特別展示の様子です。夏休み中とあって多くの子ども達が訪れました。

◆ テーマ「カレーのヒ・ミ・ツ～夏ベジカレーで健康な体作りを！～」 ◆◆◆◆◆◆



↑ My カレー粉作りに挑戦中です

みんなに人気のカレーですが、まだまだ魅力がいっぱいです。歴史・文化・健康などの視点からカレーのさらなる秘密に迫りました。また、身近な肉や野菜を使い、カレーを通じた健康な体作りの提案やカレーレシピも用意しました。スパイスの調合による My カレー粉作りの体験コーナーは大好評でした。



← 消費者の部屋前の食堂では、カレーフェアを開催しました！夏野菜がいっぱいのカレーです。



☆ 8月の消費者相談状況（速報）

～電話やメールでご相談を受け付けています～



8月の相談件数は、2,487件（前月2,952件）で、前月より465件減少しました。このうち、要望・意見は65件（前月72件）、苦情は15件（前月29件）といずれも減少しました。

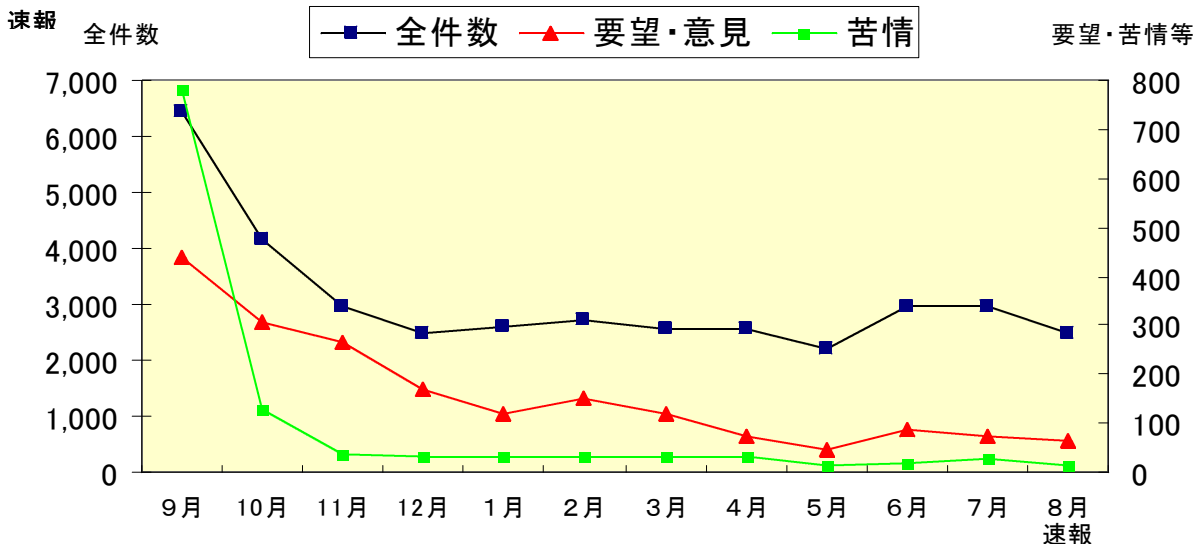


図1 相談件数の推移

〔品目別相談件数〕

－青果物及びその加工品、農政、飲料に関する相談が増加し、それ以外は減少－

	7月	8月	差
穀類及びその加工品	631	496	-135
青果物及びその加工品	368	381	13
水産物及びその加工品	391	322	-69
農政	119	149	30
特定の商品をあげないもの	189	143	-46
畜産物及びその加工品	204	137	-67
その他の加工食品	176	126	-50
菓子	167	107	-60
飲料	74	94	20
その他	633	532	-101
合計	2,952	2,487	-465

表1 品目別相談件数の前月比較

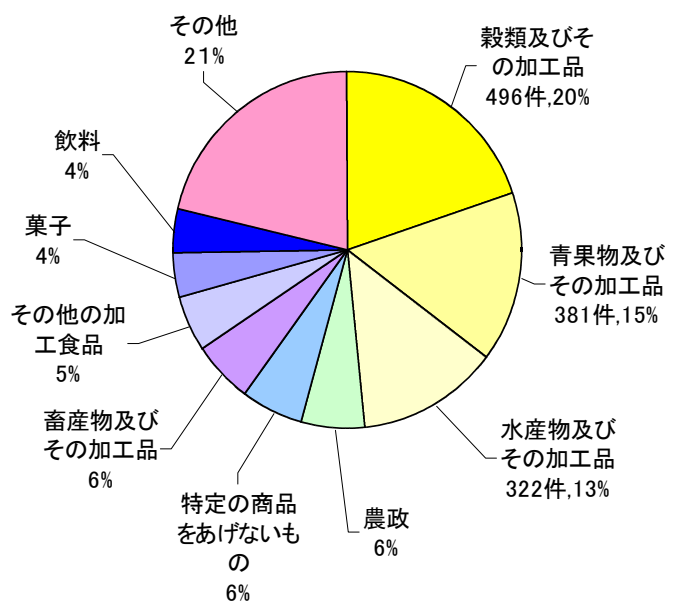


図2 品目別相談比率

【相談者別件数】

－消費者からの相談が増加し、それ以外は減少－

	(件)		
	7月	8月	差
企業関係者及びその団体	1,256	1,010	-246
一般消費者・消費者団体	596	622	26
公務員	199	182	-17
農林水産業及びその団体	250	167	-83
子ども(中学生以下)	119	116	-3
消費生活センター等	155	99	-56
企業内相談業務担当者	52	29	-23
不明・その他	325	262	-63
合計	2,952	2,487	-465

表2 職業別相談件数の前月比較

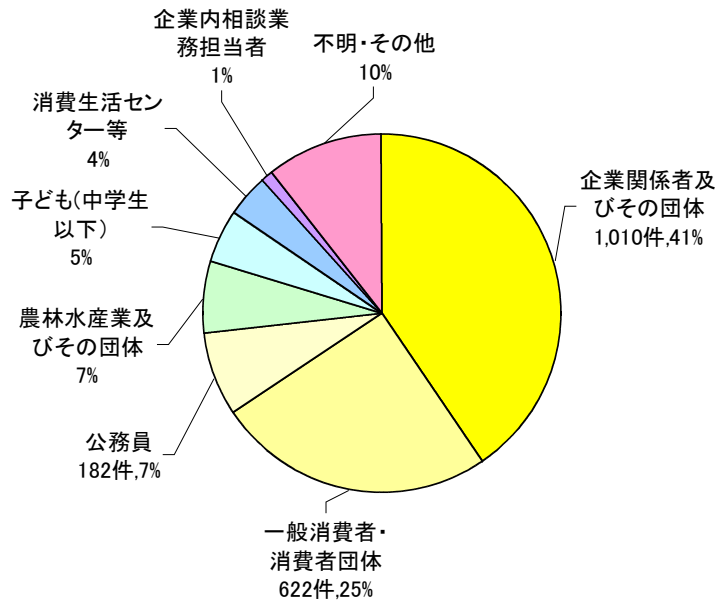


図3 相談者別比率

学校の夏休みの宿題や自由研究に使用する資料についての相談が増えましたが、子どもだけでなく保護者からの相談も多く寄せられました。また、子ども霞が関見学デー（平成21年8月19日～20日）でも97件の相談を受け付けました。

【子ども相談】

子ども相談については、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素朴な相談や質問にお答えしています。

8月は116件と、前月（119件）並でした。

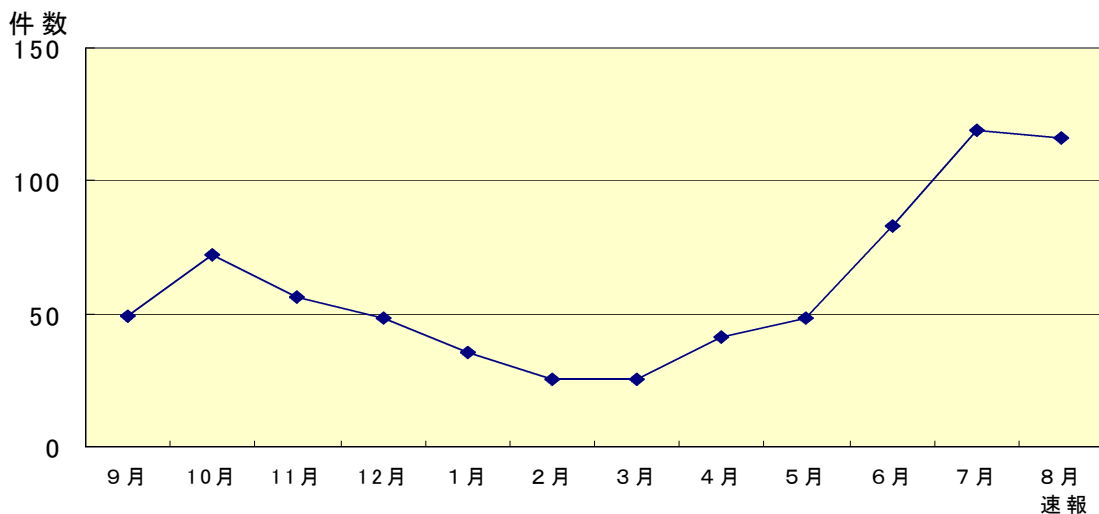


図4 子ども相談件数の推移

◆ 主な子ども相談

- * 小麦粉の生産量や輸入量について教えてください。
- * かぼちゃとブロッコリーの平成元年～平成 20 年の国内生産量を教えてください。
- * ホウネンエビについて教えてください。
- * 日本のお大豆の自給率が低い理由を教えてください。
- * アジとイワシの漁獲量を教えてください。

◆ 主な相談

- * 原木栽培の生しいたけの県別生産量を教えてください。
- * 生のトウモロコシをたくさんもらったので、保存方法を教えてください。
- * 農商工連携の事例を具体的に教えてください。
- * 余っている農地を借りて、野菜を作りたいので、東京近郊の相談先を教えてください。
- * アジ、サバの漁獲量、1 年間の漁獲量の変化について教えてください。

◆ 主な要望・意見

- * 天候が不順で今年のお米の作柄が心配だ。国民に食料を安定して供給することは、最も大切なことであり、米などの食料備蓄のために税金を有効に使ってほしい。
- * 現在は円高基調であるのに小麦(粉)の価格が下がらないのはなぜか。また、臨機応変に価格改定が出来ないのか。適正な価格となるように関係者等を指導すべきだ。
- * 天候が不順で、作物の生育が心配されている。天候不順でも食料の心配をしなくてもいいように植物工場をもっと増やすべきだ。
- * 食料自給率を上げるために、国が提案するプログラムなどをもっとわかりやすく提供してほしい。農家の収入が増えるような政策をとり、お米や野菜だけでなく魚を食べてもらおうキャンペーンをもっと強力にすべきだ。
- * 日本でイルカを食用にするため漁をしていることが国際的に非難を浴びる事態になっている。農林水産省はイルカ漁などの現場は隠さずに情報発信し、イルカ漁も含めた捕鯨に対し、国際的な理解を得るようにすべきではないか。

◆ 主な苦情

- * 家の周辺の水田において、無人へりによる防除や個人による防除を行っているが、農薬散布の事前通知が不十分で、農薬の飛散による健康被害が心配だ。農薬散布の事前通知をきちんと行うよう指導すべきだ。

☆ 農林水産省への訪問対応

～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～

【 学 習 風 景 】

～ 農林水産省の仕事について学びました ～



訪問されたみなさんからのご質問です！

- ♪ 日本は農畜水産物で何を一番多く輸入しているのですか。
- ♪ 日本は、お米が余っていると言われていますが、なぜ学校の米飯給食をもっと増やさないのでですか。

～ 日本の農業について学んでいるグループです ～

訪問されたみなさんからのご質問です！

- ♪ 世界の食料が逼迫しているというが、日本の食料確保の対策はどうなっていますか。
- ♪ 日本のお米を輸出すればいいのではないのですか。



■平成21年8月の訪問	訪問者数
東京都多摩市国際交流センター小・中学生	19名
埼玉県所沢市民大学日本農業グループ	7名
合 計 2件	26名

【 子 ども 霞 が 関 見 学 デー の 様 子 】

農林水産省では平成21年8月19日、20日に子ども霞が関見学デーを開催し、消費者の部屋では閲覧室に田んぼのエビの観察コーナーや、子ども相談コーナーを設けました。展示室ではチューインガムの特別展示を行い、たくさんの親子連れで賑わいました。



↑ 田んぼのエビを観察しました

子ども向けの農林水産業に関する資料
や書籍をご覧ください ↓



☆地方の「消費者の部屋」だより

関東農政局 東京農政事務所 「消費者の部屋」

消費者の部屋

東京農政事務所は、大手町のオフィスビル街にあり、皇居を隣に望み、向かいには平成21年4月にできた経団連ビル、JA全中ビル、日経ビルがあります。消費者の部屋は、東京メトロ大手町駅から徒歩5分の大手町合同庁舎3号館5階（手前奥の茶色いビル）にあり、農政の窓口として来場された消費者の方々に対し、様々な質問や相談を受ける場となっています。



移動消費者の部屋

食育月間の食育の日にあたる6月19日に、JA全中ビル4階「農業・農村ギャラリー」で「移動消費者の部屋」を行いました。栄養士を招いての栄養相談では、単身赴任の方やOLの方々に普段の食事内容のアンケートを記入して頂き、食生活のアドバイスをしました。また、食育DVDの放映や来場者へリーフレット等を配布し、「食事バランスガイド」の活用方法の説明を行うなど、日本型食生活の大切さ、食料自給率の向上に理解を深めて頂きました。

親子で楽しく食育体験

夏休みも終わりに近づいた平成21年8月22日（土）23日（日）に、深川政府倉庫（江東区）において、東京食育推進ネットワークと共催して「第6回親子で楽しく食育体験」を実施し、両日で1,700人のご来場をいただきました。出展ブースでは、ネットワークの各団体による様々な食育の体験・展示が行われました。



東京農政事務所は、親子を対象とした「食事バランスガイド」の説明会や、普段入れないお米倉庫内を案内する「お米倉庫探検隊」を実施し、倉庫内の広さや寒さを実感していただきました。また、手洗い講習、ふりかけ作りなど様々な体験コーナーも大変盛況でした。

関東農政局 東京農政事務所 消費・安全部 消費生活課
〒100-0004 東京都千代田区大手町1-3-3大手町合同庁舎3号館5階
TEL 03-3214-7315 FAX 03-3214-7324

東海農政局 三重農政事務所「消費者の部屋」

東海農政局三重農政事務所は、JR津駅西口より徒歩3分ほどに位置し、近くには桜の名所で知られる津偕楽公園があり、春には大勢の花見客でにぎわいます。

「消費者の部屋」は、消費者の皆様との対話を深めるために、庁舎1階に設置。農林水産行政及び食の安全・安心と食生活に関する各種パンフレットの配置やお米、麦穂のサンプル展示、米・麦加工品の展示紹介、「食事バランスガイド」に基づく料理レプリカなどを常設展示し、情報提供を行っています。

また、消費者の皆様からの関心事や問い合わせの相談にも対応しています。



《消費者の部屋》



《鈴鹿市保健センター特別展示》

消費者の部屋の活動として、関係者の協力の下、「移動消費者の部屋」を開設しています。

6月の食育月間には、津市、鈴鹿市保健センターに「移動消費者の部屋特別展示」を設置し、検診に訪れる子育て世代の方を中心に「食事バランスガイド」の実践など食育の普及啓発を行いました。

本年1月には「津の食」を一堂に集めた食のイベント、第2回「食彩フェスタ in つ」において、「移動消費者の部屋」を開設。食の安全・安心、食料自給率向上に関する情報提供や「食事バランスガイド」を活用した日本型食生活の普及・啓発を行いました。

職員から展示パネルなどを使って説明を行い、来場者から様々な意見や質問をいただきました。

また、米の消費拡大の取組みとして、米粉パン作りの実演を行い、来場者が試食をしました。「焼きたての米粉パンは芳ばしい香りがする」と好評でした。

「移動消費者の部屋」は、地域課を含め県内各地のイベントなどにおいて開設し、情報の受発信に努めています。



《「食彩フェスタ in つ」にて》

東海農政局 三重農政事務所 消費・安全部 消費生活課
〒514-0006 三重県津市広明町415-1
電話 059-228-3153 FAX 059-229-0577

☆ 相談事例（8月分）

Q 1 かぼちゃの分類とその利用方法について教えてください。

A：かぼちゃは、アメリカ大陸を原産地とするウリ科の植物で、日本で栽培されているかぼちゃは日本かぼちゃ、西洋かぼちゃ、ペポかぼちゃの3種類に分けられます。

日本かぼちゃは16世紀にポルトガル船によって九州へ渡来し、この時「カンボジア」から来たと伝えられたことが「かぼちゃ」の名前の由来となっています。日本の気候に適して急速に各地に普及しましたが、1960年代以降は食生活の洋風化などの変化に伴い消費量が減少しています。果実は果面に条溝があり、果皮色は黒緑、薄緑などが多く、現在では果実が長くやや湾曲する鶴首（福岡）、くびれてひょうたん型の鹿ヶ谷かぼちゃ（京都）など地方特有の品種が栽培されています。日本かぼちゃは水分が多くねっとりした味わいが特徴で、煮物や天ぷらに利用します。

西洋かぼちゃは、幕末にアメリカ人が持ち込んだのが最初で、その後、明治初期にデリシャス、ハッバードなどの品種が導入され、その後、甘みの強い「えびす」や「みやこ」などの品種が育成され、現在では、西洋かぼちゃが全消費量の多くを占めています。果実は果面が平滑で、果皮色は黒緑、灰緑、朱橙、などがあります。西洋かぼちゃは肉質がほくほくしているところから栗かぼちゃとも呼ばれ、甘味が強いことから、スープやサラダ、パイやプリンにも使われています。

ペポかぼちゃには、そうめんかぼちゃ（金糸瓜）、おもちゃかぼちゃ、ズッキーニなど多彩な品種があり、最近ではイタリア料理に欠かせないズッキーニの消費量が増えています。

かぼちゃの栄養成分の特徴は、なんといってもカロテンを多く含んでいることです。カロテンは、肌や粘膜の抵抗力を高め、感染症などに対する抵抗力をつけてくれます。「冬至にかぼちゃを食べると風邪をひかない」といわれるのはそのためです。

（参考資料：「食品図鑑」女子栄養大学出版部、「新版 食材図典 生鮮食材篇」小学館、（独）農畜産業振興機構ホームページ公表資料 野菜情報）

Q 2 ダツタンソバ（韃靼蕎麦）について教えてください。

A：ダツタンソバはタデ科の一年生草本です。そばの原産地といわれる中国南部からヒマラヤ山岳地帯で多く栽培されています。モンゴルに住むタタール（韃靼）人が好んだことにちなんで名づけられました。耐冷性が強くやせ地でも生育するので、標高が高い地域で食用、飼料用に栽培されてきました。

ダツタンソバは、普通のそば「甘そば」に対し、穀粒に強い苦味があることから「苦そば」ともいわれています。そのままでは苦味が強く食用には適さないので、そば粉

や小麦粉に混ぜたり、炒ってダッタンソバ茶として利用されています。

栄養価については、普通のそばとほぼ同じですが、機能性成分のポリフェノールの一種のルチンが非常に多く含まれているといわれています。近年、ルチンを多く含む機能性食品として注目を浴び、北海道や東北地方などで地域特産品として栽培が広がっています。
(参考資料：「食材図典 生鮮食材篇」小学館)

Q3 ショートニングとは、どのようなものですか。また、トランス脂肪酸が含まれていると聞きますが、これについても教えてください。

A. ショートニングとは、精製した動物油脂、植物油脂などを主原料とし、これに油脂重量の10～20%程度の窒素ガスや炭酸ガスなどを吹き込みながら練りあわせて製造した無味無臭の食用油脂です。固体状のもの、クリーム状のもの、粉末状のものなどがあり、19世紀末のアメリカでラードの代用品として生まれ、ラードコンパウンド(ラードの代用品)とも呼ばれていました。用途としてはクッキーやビスケットといった焼き菓子、パン、アイスクリーム、フライ用の揚げ油などに用いられています。

「ショートニング」という名称は、パン、ビスケットなどをサクサクさせるという意味の英語(shorten)からきていて、ショートニングを焼き菓子に使用すると、文字通りサクサクとした軽い食感を出すことができます。

トランス脂肪酸とは、トランス型二重結合という構造を持つ不飽和脂肪酸の総称です。トランス脂肪酸は、植物油など液体状の油脂から、マーガリンやショートニングのような固体状の油脂を製造する加工工程で生成するほか、牛乳や牛肉など反すう動物由来の脂肪にも天然に含まれているものです。トランス脂肪酸の過剰摂取はある種の心疾患のリスクを高める要因となることが示されており、世界保健機関(WHO)ではトランス脂肪酸の摂取量の上限目標値を設定しています。

これまで日本で行われたトランス脂肪酸の摂取量調査では、トランス脂肪酸の平均的な摂取量はWHOが設定した目標値を大きく下回っており、いろいろな食品をバランスよく食べればトランス脂肪酸による健康リスクは低いと推定されます。

農林水産省では、現時点で得られている科学的な知見、データから、日本の場合には食品中のトランス脂肪酸についてすぐに規制を行う必要性は低く、食生活の中で脂肪の取りすぎを控えることがより重要と考えています。トランス脂肪酸に関するさらに詳しい情報は、農林水産省ホームページをご覧ください。

(参考資料：「調理師教科全書4(食品学)」(社)全国調理師養成施設協会、日本マーガリン工業会ホームページ公表資料「ショートニングとラードの基礎知識」<http://www.j-margarine.com/kiso2/short.html>、農林水産省ホームページ公開資料「すぐわかるトランス脂肪酸」http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/trans_fat/)

☆ 消費者の部屋ホームページをご覧ください！

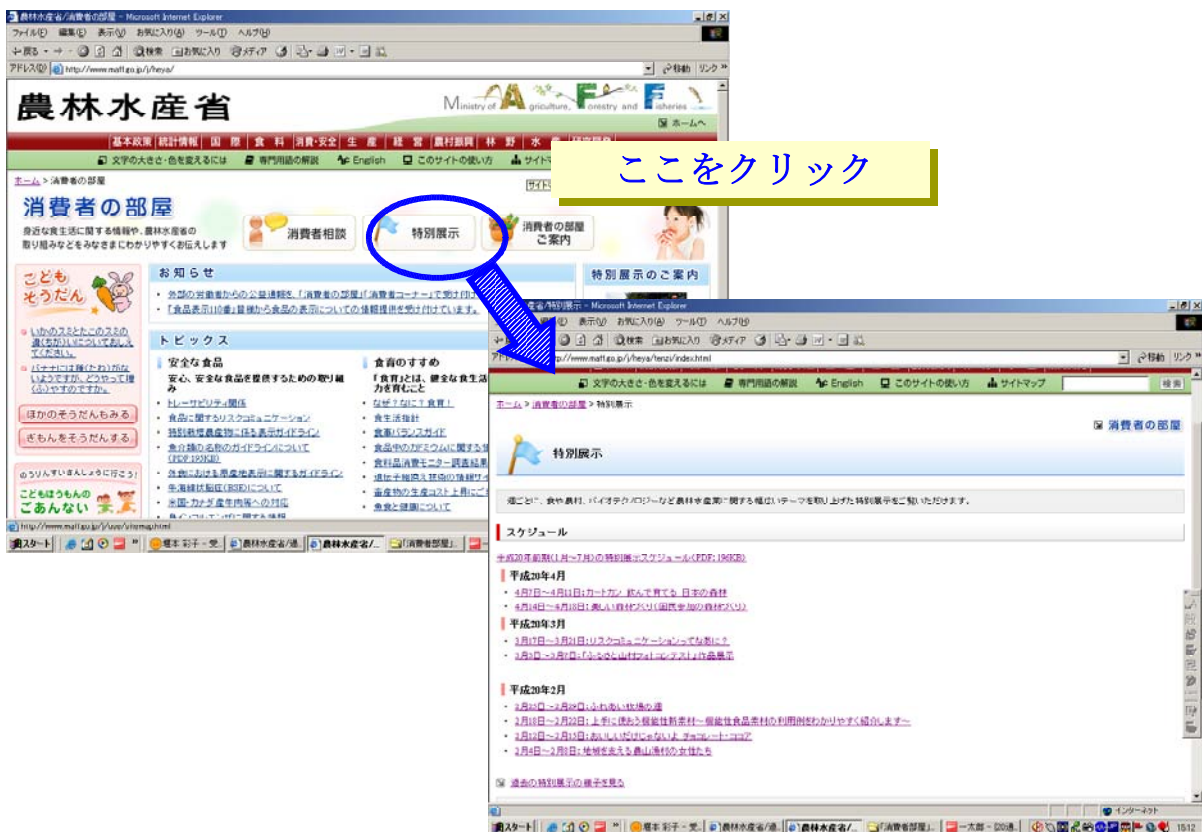
* 消費者の部屋のトップページ <http://www.maff.go.jp/j/heyaj/> から、さまざまな情報がご覧いただけます。ぜひアクセスしてみてください。

◇消費者相談

過去の主な相談事例を掲載しています。

◇特別展示の様子

特別展示の様子の詳細について、パネルの内容や展示物の写真など、展示の一部を詳しく掲載し、東京霞が関まで足を運べなかった方々にも展示情報をお届けします。



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。

平成21年9月発行

編集・発行 農林水産省 消費・安全局
消費者情報官「消費者の部屋」

担当；本部、前川、渡辺、堰本
TEL 03-3591-6529 (直通)
FAX 03-5512-7651