



## 農業が おもしろくなる 私の 情報活用 6

# 「ルーラル電子図書館」で、 消費者の質問にスピーディに 答える

農林水産省「消費者の部屋」 関 幹つとむさん

編集部



関幹さん。今年4月から「消費者の部屋」の相談員に

「ルーラル電子図書館」には何度も助けられました。今度、新しく「食品加工総覧」のデータが格納されて、ますます頼りになりそうです。

こう話す、農林水産省の「消費者の部屋」の相談員、関幹さん。東京霞が関での「私の情報活用」を取材した。

相談件数は  
年間一萬五〇〇〇件強

農林水産省の正面玄関から入って左手に少し行くと、「消費者の部屋」という看板がかかった部屋がある。

今年で二〇周年。「消費者の部屋」は、農林水産業や食品産業、農林水産行政

食料、食生活などについての相談に答えたり、農林水産行政をPRする「特別展示」を行ったりして、消費者の農業や農政への理解を促そうと開設された。現在、相談員二人、アドバイザー二人、企画担当二人。ほかに、全国七カ所の地方農政局などにも「消費者の部屋」が設けられ、各県にある農政事務所・消費生活課、農林水産消費技術センターでも相談を受けている。これらを合わせた相談件数は、最近では年間一萬五〇〇〇件強。このうち五〇〇〇件ほどをこゝ、本省で受けている。平成十年十二月には、「子ども相談電話」も開設した。

これまでに一番、相談件数が多かったのは平成六年。大凶作の翌年で、米輸入や輸入米の食べ方に関する相談が多く寄せられた。その後、O157、乳製品の衛生管理の不備による食中毒発生事件、BSEなどのニュースが流れるとすぐに、これをめぐる相談や意見・要望、苦情の電話が増える。最近では、食品表示に関する相談が一番多い。

農林水産省の機関だから農業、農政や

制度、食品がらみの事件に関する相談が多いのは当然だが、ほかに、食べものについての相談も多く寄せられる。

「親の世代が農業を知らない時代になり、いろんな相談がきます。農業を含めた食育の重要性が増していると感じます」と今年四月から相談員になった関さん、「消費者の農業理解を助けることで、農家にも役だちたい」と、あわただしい日々を送っている。

相談の相手先は多い順に消費者、企業関係者、子ども、そして農業関係者。ただし、農家からの栽培技術についての相談には、地元の普及センターに問い合わせてもらおうよう、対応している。

## スピードが肝心、

### 検索機能をフル活用

専門的な相談は関係部署に回付したり、問い合わせ先を紹介したりするが、基本的には相談員が直接調べて回答する。受け付け方法は電話、ファクス、Eメール、手紙、そして消費者の部屋への来訪や農政局などが行なう出張訪問時の

直接相談の五つ。電話が一番多いが、いずれにしろ、相談への答えはスピードが肝心だ。電話ならその場で答えたり、すぐに回答できないときでも、一時間以内には答えたい。そんなスピーディな対応に頼りになるのが、検索で必要な記事を素早くひき出せる、ルーラル電子図書館なのである。最近の相談例をもとに、電子図書館の役だち方をまとめてみた。

西洋にも東洋ニンジン？

「ヨーロッパの絵画に描かれたニンジン



「消費者の部屋」の展示室。「特用林産物の世界」の準備が進められていた

が金時ニンジンに似ている。西洋にも東洋ニンジンがあるのでしょいか」

美術館に勤めている人から、そんな相談がきた。「ニンジン」と「来歴」で検索すると「農業技術大系」の「野菜編」の「ニンジンの原産と来歴」の項には、次のように書かれている。

「ヨーロッパには、栽培種としては二一三世紀ころアラブから導入され、（略）一六世紀に入って西ヨーロッパ各地に広がった。当時は紫色長ニンジンが主で、橙黄色種は……」とある。この記述の「紫色長ニンジン」が、金時ニンジンに似ていることから、そんな相談があったのだらう。

日本の焼畑の方法は？

大学生から、「日本の焼畑はどのように行なわれていたか、という相談がきた。卒論で、日本の焼畑をテーマにしているという。大学生は「調べる」ことそのものが勉強だから、学生の相談には、参考になりそうな文献を紹介し、図書館で調べてもらおうよう促す。

「ルーラル電子図書館」で、「焼畑」を検索すると五九件の記事がでてくる。

「春焼畑には、初年にひえ、二年目に小豆、三年目にとつきびとうもろこし、大豆をつくり、二、三年目に商品作物であるみつまたの苗木を移植する。夏焼畑にはそばを播き、その後、豆類やとうきび、あわなどをつくるが、夏焼畑はあまり多くない。焼畑は集落の近くだけでなく、一里も二里も離れたところにもあり、農繁期には田屋（山小屋のこと）に泊りこむ者もある。……」（『日本の食生活全集・高知の食事』秘境・寺川の食より）。「食生活全集」には、昭和初期の焼畑のようすが農家の暮らしとともに描かれている。「野菜編」には、「伝統的焼畑農法でつくられる山形の温海カブや、福井県の河内赤カブの事例が掲載されており、焼畑の仕組みが詳しくわかる。そんなことを紹介しながら、図書館で、「食生活全集」や「農業技術大系」を調べるとサポートした。

家畜の歴史、戦前のイネの面積

「トウモロコシの種類を教えてください」「家畜の来歴を知りたい」といった基礎的な事柄をめぐる相談が、子どもだけでなく、大人からも時々くる。そんな時もあり、「農業技術大系」の基礎編の記事が役だつ。「トウモロコシ」と「分類」で検索すると、「作物編」7巻・トウモロコシの「植物としての分類、縁関係」には、デント種、ポップ種、スイート種などの種類がでてくる。「畜産編」第1巻の「畜産の歴史」の記事で、世界と日本の歴史がわかる。

「寒い北海道や青森では、いつ頃から稲作が始まったのかを教えてください」という子どもからの相談もあった。「作物編」第1巻・イネの「稲作技術史」には、江戸時代、明治時代、第一次、第二次大戦期、そして戦後の稲作技術について詳しくまとめられている。

二ガウリの食べ方は？

食べものについての消費者からの相談も多い。最近、二ガウリブームだが「二

ガウリの食べ方を教えてください」という相談があった。「二ガウリ」で検索、「食生活全集」では、「ゴージャンブルなど沖縄の料理がでてくる。「食品加工総覧」では、二ガウリの特性とともに、二ガウリ茶などの加工品も紹介されている。

「先日、キノアについての相談がきて『加工総覧』が役立ちました。『加工総覧』にはマイナーな作物や地域特産も載つて、それに各素材の健康・機性能性が網羅されているのも大助かりです」と関さん。今、消費者は珍しい作物やその健康効果に関心が高いようである。

ステーキ肉が変色している？

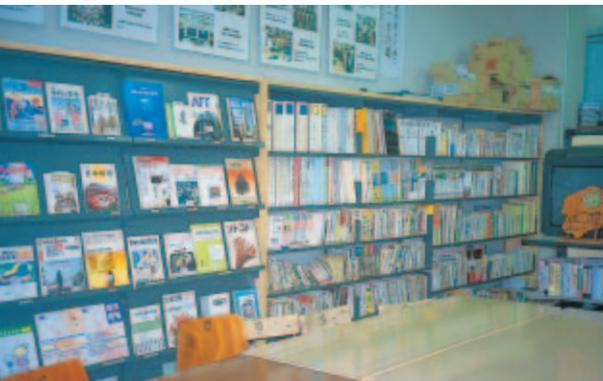
不安からくる相談もある。

「和牛のステーキ肉を切ったら外は赤いのに中は日数がたつたように変色していたが、添加物をかけているのではないか」

「牛肉」で検索すると、「畜産編」第

3巻・肉牛「牛肉の変色抑制技術」には

「牛肉の色は、切開した直後は暗い赤色であるが、三〇分程度放置しておく」と鮮



書籍の閲覧もできる。農文協の『野菜園芸大百科』や絵本『そだててあそぼう』の全60巻もおかれている。子どもからの質問に『そだててあそぼう』が大変役だっているという

やかな赤色となる。(略)牛肉の色および変色に最も大きく関与しているのはミオグロビンである」とある。

消費者の部屋では、「牛肉を部分肉から精肉にする過程で、カットされた表面は、処理後三〇分位でやや沈んだ紅色から鮮やかな紅色に変色します。これは、筋肉色素(ミオグロビン)が空気中の酸素に触れて起こる現象です。精肉の中心が暗赤色になっていたのは、空気に触れ

ていないためにこの現象が起こらなかつたからです」と回答している。

今年のダイコンが辛いのは？

「今年のダイコンが辛いのはなぜですか」という相談もあった。「ダイコン」と「辛味成分」ででてきた「野菜編」第9巻・ダイコン「生理・生態を生かす栽培の基本」には「春まき初夏どりは夏まき秋どりに比べて辛味成分は高い。生育後期の温度が高いことが関係していると考えられる」とある。

今年暑かったせいもあり、土壌が乾燥したため辛味が増したのではないかと思われる。

二ガウリの実が黄色くなる？

菜園を楽しむ人からの相談もある。

「ゴーヤを栽培してみたのですが、実が黄色くなりました。何か栽培方法に間違いがあったからなのでしょうか。『野菜編』第11巻・特産野菜「二ガウリ(ツルレイシ)」には「気

温が高いほど果実内部から果皮までの変色が早く、短時間で黄色に変化する。過熟果の発生は高温期に多く、適期と思つて収穫しても果実内部は赤色で、消費者に渡るまでには熟してしまつ」と書いてあり、収穫適期が過ぎ、実が熟しているのが、一つの原因だと考えられる。

栽培に関する相談に答えるのは難しいが、なにかのヒントになればと、関心は関係しそうな情報を伝えている。

いま、農業や食べものへの関心は大変高まっている。今回は、農林水産省の「消費者の部屋」の話だが、農家の、地域の「消費者の部屋」があつていい。農家ならではの知恵や経験、それと「ルール電子図書館」の情報を生かして、地域の住民や子どもたちに発信すると、なにかが生まれそうである。

本省「消費者の部屋」の相談は、月曜日から金曜日午前十時～十七時、TEL 〇三 三五九一 六五二九 ホームページには農林水産省(<http://www.maff.go.jp/>)から入れます。