

消費生活センターだより

No.376 2019年4月1日 羽村市消費生活センター運営委員会発行
羽村市緑ヶ丘5-1-30 TEL(042)555-1111(内640)

[羽村 消費生活センターだより](#) [検索](#)

いまが旬

山椒

わかば・花・実・樹皮全部が香辛料として使われる。春の彩りとしての木の芽、黄花は酢の物・吸い物に。青い実は佃煮、熟して爆(は)ぜた実の皮を粉にした粉山椒は、ウナギだけでなく、魚や肉のスパイスとしても。山椒のすりこ木も絶品!



くらしの

アンテナ



熊本市内に、一面昆虫のイラストが描かれた自動販売機が設置されていると話題になりました。商品サンプルはなく、ココロギの粉末を使ったプロテインバーやパスタ麺、バッタのチョコレートなど全部で10種類の昆虫食が買えるそうです。



日本は、17種類の昆虫を食べていた長野県を筆頭に、ほぼ全国で昆虫を食べていた昆虫食の先進国です。大正時代に行われた調査では55種類の昆虫を食べていたとの記録が残っています。イナゴのつくだ煮や蜂の子の缶詰など、一部地域で、それも高級食材として今も販売されています。しかし、農薬が普及し自然環境の変化による昆虫の減少や食の欧米化など、いつの頃からか昆虫食から遠ざかっていきました。

「昆虫食はじめました」



そんな昆虫食が今注目を集めている理由は、世界の急激な人口増加による食糧難が懸念されているからです。世界の人口はおよそ73億人(2016年)、2030年には86億人になると予測されています。食糧生産を60%近く増産する必要がある中で、狭い飼育場と廃棄物でも育つ昆虫は食糧問題解決のひとつと目されています。

昆虫は良質な動物性たんぱく源であり、ビタミンとミネラルそしてアミノ酸を豊富に貯えています。そこで、飼料や食用としての価値があるとFAO(国際連合食糧農業機関)は考え、消費者に理解してもらうための普及活動を始めています。

食料自給率38%(2017年)、飼料自給率26%(2019年)の日本。昆虫食の復活が大いに期待され、「昆虫食は地球を救う」と題して、昆虫食の試食会や新商品のイベントが各地で催されています。

一度、体験してみませんか?



本誌の記事を書いたり編集したり...

春は「消費者の日」秋は「消費者展」で市民にPR♪

活動メンバー募集中!

一年を通してこんな活動をしています。全部に参加できなくても、この中のどれか一つでもピン!ときた方は、お気軽にお問い合わせください。

おやじの料理ではメニューを考えるところから、試作、本番まで...料理好きさん、いらっしやい♪

DVDを見ながら学習もやっています。

講演会やバス見学会の企画を考えたり...

保育園・小学校への出前授業では劇を演じたりも!

消費生活センター相談室からのお知らせ

成年年齢が18歳に引き下げられます

改正民法が成立し、2022年4月に施行されます。高校3年生でも成年となり、18歳になった若者に悪質商法などの被害が増加するのではないかと懸念されています。

18歳になる人たちは自分のこととして、そして、家族をはじめ周囲の大人たちも、消費者トラブルの対応策や契約の基礎知識を、学んだり伝えたりする必要があります。

- 契約は「申込み」と「承諾」があれば成立します。法律に特別の定めがない限り、契約は口頭で合意するだけで成立します。
- これまで未成年者は、「親権者の同意を得ずに」安易に契約等の法律行為をしても取り消しができる制度があり、保護されていました。
- これからは18歳を過ぎると、親の同意がなくても完全に有効な法律行為をすることができるため、契約内容を十分に理解して締結する必要があります。

18歳からは成年として、自分の権利は自分で守るという「自立した消費者」であることが求められます。

若者の契約トラブル事例

◎先輩や友人から「簡単に儲かる」「友人・知人を誘って会員にさせると利益が出る」と勧誘され、高額な商品を購入し借金だけ残った。

◎オーディションに応募したら、長時間、高額なタレントレッスンなどの勧誘を受け、契約をさせられた。

◎SNSで知り合った人から、セミナーや飲み会に誘われ、「投資をすれば儲かる」と聞き、盛り上がった勢いで借金をして、高額な情報商材(教材)を購入してしまった。

◎パソコンやスマホで、簡単に儲かるとの広告を見て、クレジットカード払いで申込みをした。

◎エステの無料体験後、もっと綺麗になると勧誘され、高額な契約をしてしまった。

気を付けるには

- ✓人をだまそうとする人たちがいることを忘れずに、**断る勇気を持つ。**
- ✓「すぐに元がとれる!」「簡単に儲かる!」など、**うまい話は疑う。**
- ✓気になることがあったら、**迷わず相談する。**

→ 消費生活センター、消費者ホットライン188(土日の対応あり)

相談日・相談時間
月~金曜日
午前9時30分~正午
午後1時~3時30分
TEL(042)555-1111
(内線641)

相談は、電話、来所のどちらでもお受けしております。

4月1日から相談受付時間が変わります。



ひとりで悩まず、まず相談! 専門の相談員がお話を伺います。(秘密厳守・無料)

詳しい内容や、わからないことがありましたら消費生活センターまでご連絡ください。



羽村市緑ヶ丘5-1-30

第1回 消費生活講座

プラスチック製容器包装リサイクル工場見学

開催日時：6月25日(火)
午前8時30分～午後4時
見学場所：エコスファクトリー(埼玉県本庄市)
ヤマキ醸造(埼玉県神川町)

集合：午前8時30分
お申し込みは4月8日(月)午前9時～
羽村市役所正面玄関前
参加費：200円(保険代含む)
定員：20人(先着順)
持ち物：飲み物・お弁当



(直売所のカフェで昼食も可能です)

羽村市民が出した容器包装プラスチックの行方は？リサイクルの現状を見てみませんか？

再生の技術やしきみを知ることができますよ。



◆明治35年創業のヤマキ醸造は、農薬・化学肥料・除草剤を一切使用しない国産有機JAS認定の原料から味噌・醤油・豆腐などを作っています。

〈予告〉

第2回消費生活講座開催(7月ごろ)

テレビや講演でご活躍のあの高田秀重教授(東京農工大学)が羽村に！
マイクロプラスチック汚染についての講演を予定しています。

DVDと一緒に観ませんか？

『TRASHED - ゴミ地球の代償 -』



ごみの環境問題はほかの誰でもない人類の責任だが、代償を払うのは地球上に住むすべての生物なのだ。ごみの山と汚染の映像をその目で。

5月27日(月)
午前10時～11時40分
消費生活センター2階

無料です。

貸出しご希望の方は消費生活センター1階消費生活係にお声かけください。



貸出し可能なDVD・ビデオ・書籍が多数あります。

お薦めのDVD

- ★「世界が食べられなくなる日」
★「不都合な真実1・2」
★「もったいない」・・・他

手作りなんですか？

近頃はお店に並び惣菜も多品種。冷凍食品だって「おいしさアップ」で色とりどりの。素材も吟味されしかも求めやすくなっています。そんな中「なんで手作り？」という声が聞こえてきそうです。
そもそも手作りって??

園児がみそ作り

市内のある幼稚園では、6年ほど前から毎月曜日「みそ汁の日」を設けています。始まりは「だし」にこだわって、具沢山のみそ汁を。そのうち、みそも本物を食べさせたいと「みそ作り」をも始めたそうです。毎年「年中さん」たちが、煮あがった大豆をつぶし、麹と混ぜ、樽に仕込む作業を体験しています。このみそは1年寝かせたのち園の畑で育てた野菜いっぱいのみそ汁となって、みんなにふるまわれます。



あっ〜！おっ〜！

うん、うん、たんぼさんのためにがんばってつぶすぞ〜！

手前みそ

30年来、わが家ではみそ作りを続けています。姉との共同作業で、1年分を仕込むので丸1日かかり。庭先にコンロをいくつも並べてコトコト。漂う甘い煮豆のにおいに誘われて、通りがかりの人がのそき込んでいきます。



いいにおい!!何をしてるのかな〜?

「これは自分で！」

「今日は餃子！」というても「皮からこねて作る」「冷凍を買ってきて焼いて出す」「駅前で買った焼きだて」などと、食卓に並ぶ「餃子」はさまざまです。時間とお金の制約の中で、毎日の食を賄っていかねばならないなか、何もかもを手作りで...と、それはとても不可能です。そんな中で自分なりの「これだけは！」を持つことが手作りの原点ではないかと思えます。同じ金額を出すなら、家で作るとたっぷりできて遠慮せずに食べられる、そんな理由も「あり」です。

「買う」「いとは投票すること

忙しいに追われ、ついつい出来合いを手にしてしまふ。「中食」は確かにお助け食ではありますが、中食は値段に比例している可能性があまりありません。中身を吟味することなく「安い」というだけで購入すると、その食品が「支持」されていると判断され、少しでも安くしようと、材料の質を落としたり、食品添加物を多用したものが回りまわります。添加物の少ないものを...材料が安心できるものを...など、「買う」側の意思を「製造する側」に伝える強力な武器を私たちは持っているのです。

食べる(食べる)は作る(作る)

私たちの身体は食べたもので作られるといわれます。肥満・糖尿病などの生活習慣病はまさにここに原因がある。ですから、何を食べるかはとても大事なことです。中身がわかること。作り手が見えること。安心して食べられること。これは大きなポイントです。「これだけは我が家で手作り！」というものがあると、それが基本になって物を選ぶようになる。作り手が見えない商品は、裏面の表示が頼りです。知らないものがたくさん書かれていると、「これはどうなのだろう？」と、きつと立ち止まって考えるでしょう。



平成30年度 第2回消費生活講座

ほろこく

移動消費生活センター

座談会 「子どもの食生活」 「子どもの食事の時間や本当は足りていない栄養素」

1月23日(水)

10人の参加者が日頃気になっていることを首都大学東京教授 篠田穂子先生に聞きました。



「味覚」は食べることで成熟します。質の良い食事を摂り、いろいろな味を体験するように心がけてあげましょう。

骨の健康のために、カルシウムやビタミンDの不足にも注意してくださいね。

一日の始まりに、しっかり朝日を浴びて朝食を食べることで、体のリズムが整います。

- お面劇 - 「はむら保育園の遠足」

さくら保育園・かやの実保育園・玉水保育園を訪問。劇をまじえて、食べ物が入るまでのお話をしました。



寸劇のキャラクターに引き込まれ、おなかの中がどうなっているのか興味津々の子どもたち。

- 家計を知る - 「小学生も消費者です」

ゲストティーチャーとして青梅第二小学校・武蔵野小学校に行ってきました。



5年生を対象に、予算を立てて生活費をやりくりする体験をしてもらいました。「水光熱費や住居費など、まず生活に必要な出費について知ることができた」「家族の一員として何が出来るか考えるきっかけになった」などの感想が寄せられました。