



消費者情報



カラピナ

発行日 平成25年7月7日
 発行者 特定非営利活動法人
 新潟県消費者協会
 事務局 新潟市中央区上所2丁目2番2号
 〒950-0894 新潟ユニソンプラザ1階
 TEL・FAX (025) 281-5558

E-mail n-shokyo@happytown.ocn.ne.jp URL http://www5.ocn.ne.jp/~n-shokyo/

4月25日 平成25年度通常総会・記念講演会



新役員の紹介を行いました

阿南 久消費者庁長官を講師にお迎えして
 お話をうかがいました



NHK新潟に出演

「消費生活ネットワーク新潟」の構成
 団体として、「お昼はじょんのび
 暮らし情報便」の「生活ワンポイント」
 コーナーに長谷川かよ子会長が消費
 者被害防止の情報提供を行いました

目次

- NEWS (平成25年度通常総会・記念講演会報告、平成25年度の事業について) 2 P
- 「消費者市民社会に向けて」(会長 長谷川かよ子)、
 退任のごあいさつ (松井まゆみ前事務局長・常任理事)、平成25年度 消費者月間シンポジウム報告 ... 3 P
- 最近気になるスポット「いくとぴあ食花」 4 P
- 消費者トラブルキーワード「その振り込み、だまされていませんか?」、
 作ってみませんか! 「お手軽ナス漬け」 5 P
- 協会だより (各地のたより、お聞きしました「販売会にどのように取り組んでいますか」) 6・7 P
- 現場を見せて! 「ホリカフーズ株式会社」 8 P

NEWS

平成25年度通常総会報告



平成25年4月25日(木)、新潟ユニゾンプラザにおいて、「平成25年度通常総会」が開催され、審議された次の3議案について可決されました。(詳細は総会資料をご覧ください)

第1号議案「平成24年度事業実施報告・決算報告および監査報告について」

第2号議案「役員の選任について」

この程退任される理事は、長く事務局を支えてくださった松井まゆみさん(常任理事・事務局長)、桜井喜美子さん(副会長・下越地区)、柴田春並さん(中越地区)、小林睦子さん(佐渡市)と監事の白井ノブさん(新潟市消協)、笠原幸江さん(糸魚川市消協)の6人です。

新理事として本多満喜子さん(下越地区)、富岡こずえさん(事務局)、須佐尚子さん、佐藤清子さん(中越地区)、村山エツ子さん(中越地区)、菊池恵子さん(佐渡市)、新監事には中村文子さん(柏崎市消協)、奥山浅治さん(新潟市消協新津支部)を含め総勢19人の役員の選任が可決されました。

この後、理事の互選により長谷川かよ子会長、石栗綾子副会長、川井厚子副会長、坂田眞知子常任理事、本多満喜子常任理事、富岡こずえ常任理事・事務局長が決定しました。

第3号議案「平成25年度事業計画(案)および収支予算(案)について」

記念講演会 消費者庁長官 阿南 久氏

～消費者庁の現状と今後の課題～地域での協働の推進～

阿南氏は旧新津市のご出身で全国消費者団体連絡会事務局長から昨年8月に三代目の消費者庁長官に就任されました。講演は消費者庁の役割について、一つは「発信する」として、具体的な事故例をもとに消費者に知らせて注意を促し、事業者等に是正を求めることを分かりやすく説明されました。

二つ目は「推進する」として地方消費者行政の活性化や地域力の強化、消費者団体の役

割などについて話され、企画立案、運営、合意形成と連携の重要性について熱く語

られました。長年、消費者、生活者として現場を率いて来られた長官ならではの心響く多くのものがありました。これからの活動に意欲と勇気をいただいた講演でした。

(長谷川会長)



平成25年度の事業について

協会事業として、消費者情報「カラビナ」の発行(7月・3月)、各地区連絡会、研修会、講演会を予定しています。詳細は、決まり次第お知らせします。新潟県からの受託事業としては、高齢者消費生活被害防止連携・協働事業、消費生活サポーター派遣事業を実施します。

活動
テーマ

たしかな情報 かしこい選択

～地球環境を守り、安全・安心な生活のために行動しよう～

～消費者市民社会に向けて～

会長 長谷川かよ子

サッカーのワールドカップ5大会連続出場を決めた日本チームの本田圭佑選手が記者会見の中で、「我々のチームはチームワークがストロングポイントだが、個の成長や自立が不可欠な課題だ」と個々の成長の大切さを強調していました。消費者協会にも同じことが言えるのではないかと感じました。各地区の消費者協会のチームワークが大切なことは言うまでもありませんが、会員一人ひとりの個の成長こそ、今求められています。

消費者教育の推進に関する法律の中で、「消費者市民社会」とは、消費者が個々の消費者の特性及び消費生活の多様性を相互に尊重しつつ、自らの消費生活に関する行動が現在及び将来の世代にわたって内外の社会経済情勢及び地球環境に影響を及ぼし得るものであることを自覚して、公正かつ持続可能な社会の形成に積極的に参画する社会をいうと示されています。消費者庁が発足して4年目、消費者は自ら進んで必要な知識を習得し、必要な情報を収集し、自主的かつ合理的に行動することが求められています。そのためにも行政や事業者との連携が一層重要になってきています。

退任のごあいさつ

お世話になりました

前事務局長・常任理事

松井まゆみ



本年3月末で常任理事・

事務局長を辞任させていただきました。長い間、役員・会員の皆様には大変お世話になり、どうもありがとうございました。

13年半仕事をさせていただいている間に大きな災害が相次ぎ、その中でNPOなど市民団体の果たす役割は大きくなりました。また消費者庁の設立は、消費者問題の重要性が広く認識されたためだと思います。

今後も消費者団体の活動は一層重要になりますが、新潟県消費者協会はそういう社会の期待に十二分に応えられる力があるはず、と確信しています。皆様のますますのご活躍をお祈りしております。

<新任のお知らせ>

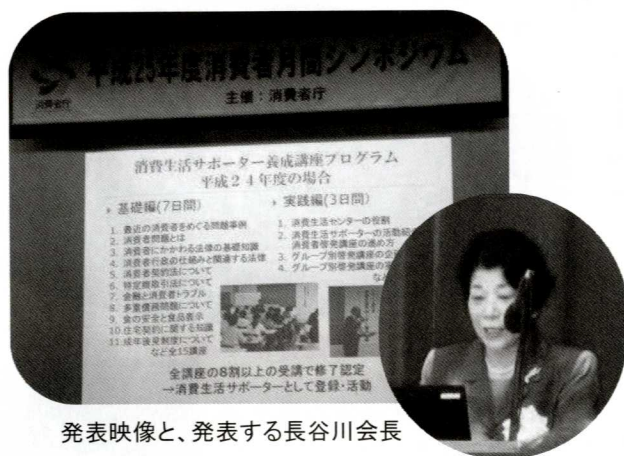
平成25年4月から新事務局長・常任理事に、富岡こずえさんが就任されました。よろしくお祈りいたします。

平成25年度消費者月間シンポジウム報告

長谷川会長関東ブロック代表として発表

消費者庁の平成25年度消費者月間の事業として、5月27日東京の三田共用会議所において消費者月間シンポジウムが開催されました。(第1部)パネルディスカッション「学ぶことからはじめよう～自立した消費者に向けて～」(第2部)「地方消費者グループ・フォーラム全国発表会」

第2部では、新潟県消費者協会会長の長谷川かよ子が関東ブロック代表として「新潟県消費生活サポーター養成講座の歩みと消費生活ネットワーク新潟の活動」と題して発表を行いました。



発表映像と、発表する長谷川会長

した。その後、阿南消費者庁長官と発表団体(8団体)とのトークセッションが活発に行なわれ、有意義なシンポジウムとなりました。

(富岡事務局長)

※消費者月間とは、昭和63年から毎年5月を「消費者月間」とし、消費者、事業者、行政が一体となって、消費者問題に関する教育・啓発等の事業を集中的に行っているものです。

最近
気になる
スポット



いくとぴあ食花



食と花の交流センターエリア「いくとぴあ食花」は、都市と田園地帯が交わる鳥屋野潟のほとりに位置し、新潟市が誇る食と花をメインテーマに、子どもから大人まで様々な体験と交流ができるエリアです。

エリア内には、平成 23 年 10 月にオープンした「食育・花育センター」と平成 25 年 5 月にオープンした「こども創造センター」、「動物ふれあいセンター」があります。

今回、新潟の美味しさ、美しさ、豊かさを見いだす目を育て、心身の健康づくりを展開している人気のスポット「食育・花育センター」を訪ねてきました。

取材レポート 食育・花育センター



◆にいがたの「食と花」を楽しく学ぶ！

情報展示コーナーでは、新潟市ならではの郷土料理や地産地消の取り組み、身近な花の利用方法や花の見どころ、見頃を学べます。

にいがたの旬の食材などを使った料理教室や、季節の花を使った園芸講座など、各種講座が開催されています。また、食育・花育活動をサポートする拠点にもなっています。



◆心の栄養に

一般家庭で育てる際の見本として植えられた、たくさんの花がその色、香り、形を最大限に活かし、来場者をいやしてくれます。また、子どもの心育での活動にも役立っています。



センターの周りに広がっている花壇

「食育・花育センター」新潟市中央区清五郎 401 番地
TEL 025-282-4181

こども創造センター

設備やおもちゃに木がふんだんに使われ、創作活動、体験活動など親子でたっぷり遊べる魅力的な施設です。



こども創造センター

動物ふれあいセンター

様々な動物を飼育しており、動物とのふれあいを通して、思いやりや、やさしい心を育み、動物への理解を深め、人と動物との関わりが学べる施設です。



お尻がチャームポイントのアルパカ

◆楽しい食の体験コーナー

模型を使って魚をおろしたり、焼きそばを作ったり、子どもたちが楽しみながら疑似調理体験ができます。

また、箸の持ち方などを教える食育ランドも開催されています。



◆あなたの食事をチェック！

食品サンプルを使って、日ごろの主食、主菜、副菜のバランスをチェックします。

私がこの日選んだメニューは主菜のとり過ぎでした。



バランスは？

新潟発「食べる」を友人！知人に！

新潟は四季の変化とその恵みである「米」をはじめ、おいしい物が豊富です。「食育・花育センター」を見学して、「食べる」とは何かを改めて考えさせられました。食べることの楽しさを伝え、考えることを目的としていることが感じられました。（編集委員 高橋きよい）

消費者トラブルキーワード

テーマ：その振り込み、だまされていませんか？

振り込み詐欺の被害が依然として増え続けています。貴重な老後の蓄えを失ってしまった高齢者の被害は、金銭的にも精神的にもとても深刻です。

金融機関では、被害を防ぐためにどんな取組みがなされているのでしょうか？
第四銀行事務統括部でお話を伺ってきました。（事務局 竹内則子）

《銀行窓口での対応としては》

① チェックシートの記入

振り込む際に詐欺ではないかを依頼者にチェックしてもらい、一つでも該当するものがあれば、行員が詳しい事情を確認します。

② 依頼者の様子を確認

あせって振り込もうとしていたり、動揺している場合は、落ち着いた場所で事情を聴きます。あやしいと思って判断に迷った場合に相談できる行内の専用窓口も設けています。

③ 詐欺が疑われる振り込みをとどまるよう説得しても依頼者が応じない場合

警察に連絡し説明してもらったり、いったん退店しても他の金融機関から振り込む懸念がある場合は、再度自宅に連絡したり、訪問したりすることもあります。

《現状と被害防止活動》

だまされてパニック状態になっている依頼者が話を聞く耳をもたない状態だったり、詐欺なのか通常の取引なのか難しい判断に迫られながらも、被害を出さないよう水際で食い止めたいという行員の努力のおかげで、被害が未然に防止されている事例が非常に多いということを知りました。また第四銀行では、老人クラブや町内会の集まりなどに出向いて被害防止の講座を実施したり、被害事例や未然に防止した事例を基に作成した冊子「振り込み詐欺被害にあわないために」を配布したり、様々な啓発活動も行っています。

【問合せ先】第四銀行各支店窓口あるいは、
“振り込み詐欺” ご相談専用電話

TEL：025-222-5225（平日 9:00～17:00）

最近、現金を宅配便で送らせたり、手渡しさせるなどチェック機能のある金融機関を通さない手口も増えてきました。「私は絶対大丈夫」「お金があるから被害にあう」など、とにかく他人事と考えがちですが、子供の危機を何とかして救いたい親子の情を利用したり、巧みな儲け話で誘ったり、今は危険な落とし穴がいっぱいの時代、「自分ももしかしたら」という危機意識を持つことが必要です。

作って
みませんか！



少量を漬け
たい時に

お手軽ナス漬

旬の野菜は、おいしい！安価！栄養豊富！環境に負荷をかけない（暖房を使った温室栽培をしなくていい）！といいことづくめ。今回は簡単にできるナス漬を紹介します。

- ① ナス 400g を、みょうばん大さじ 1/2、塩大さじ 2 を入れたボールの中で 1 個ずつ 10～30 回ほど押すようにしてもむ。
- ② このナスをガラスの空き瓶かジッパー付きの袋に詰める。
- ③ ①のみょうばん、塩のボールに水 400cc、砂糖大さじ 2 を加え、ナスの瓶又は袋に入れ、袋は空気を抜いて閉める。（瓶は口まで液を入れる）
※冷蔵庫に入れ、1 日程おけば食べられます。ナスの分量を少なくしたい場合、他の分量も同じ割合で少なくしましょう。

各地のたより

全18協会の内9協会に、活動の様子などを短く寄せていただきました！

◇大型不用品のリサイクル活動

魚沼市消費者協会

「ゆずります、ゆずって下さい」をテーマにリサイクルハウスを開いています。不用になった物をゴミにせず、必要な人に使ってもらうための橋渡しとして取組んだ活動です。今年で17年目になりますが、月1回の開店日を待っていてくれる方もあり、好評をいただいています。



美しい山河に花々。下水路に化学洗剤や廃油を流す量を少なくするためにも廃油石けん作りを続けます。各団体の皆様もご賛同くださいませ。

◇安全安心な地域づくりをめざして

糸魚川市消費者協会

年1回、警察署、行政、当協会が連携して市内3地区で「防犯や消費者問題等の啓発運動」をしています。戸締りの確認、不審な訪問販売や電話勧誘がないか、事情聴取もやっています。市民の方も快く応じてくださいます。これからは安全安心な地域づくりを目指します。

◇大好評“鯛めし”料理教室

柏崎市消費者協会

地産地消などをテーマに毎年2月に料理講習会を開催しています。今年は地元柏崎で獲れる鯛を使った“鯛めし”を割烹の料理長から指導していただきました。他に魚のさばき方、アラ汁のおいしい作り方などプロの味も伝授していただき、大変好評でした。

◇手作り頭巾をかぶって実習！

新潟市消費者協会新津支部

毎年行う米粉料理教室は皆さんが楽しみにしている企画です。今年は家で眠っている手ぬぐいを頭巾に作りなおしてそれをかぶってやろうということになり、男性も参加してにぎやかに、まずは頭巾作り。それぞれに似合った模様の頭巾となりました。おかげさまで料理も一段とおいしく味わえました。



◇市指定ごみ袋の使い勝手等をアンケート

小千谷市消費者協会

小千谷市では平成23年4月からごみ袋有料化が導入され、市指定の有料袋となりました。使い勝手やサイズ、改善要望等々会員及び市民109人から回答を得ました。集計結果は地元紙でも取り上げられ、担当課では市民の声を踏まえて今後検討に入りたいとの方針を示しました。

◇奉仕活動も環境を意識して

新潟市消費者協会白根支部

4月13日の午後支部総会を白根神社にて開催。午前は恒例となった神社境内の除草作業。協会の資料作りや会議の会場として使わせていただいた所なので、春まつりに合わせて恩返し。この作業は白根支部の大切な事業の一つです。環境を考え除草剤は使わず行います。緑と自然を大切にしたい気持ちの表れです。

◇石けんを売ってリピーターを増やすゾー！

五泉市消費者協会



五泉は「清流の里」と呼ばれます。安全・安心な農産物と食品産業、酒造り、

◇演じて学ぼう消費者被害(寸劇による体験) 村上市消費者協会

本年度の総会のあと、上記テーマで会員同士が寸劇により、最近多い被害の例を体験してみました。講師は会員でもある村上消費生活センター相談員の細野清子さん。演じてみて被害者、加害者双方の心理



がよくわかり、見ていた会員も女優に拍手でした。

◇10年間続けた不用衣類回収事業終了へ 見附市消費者協会

山と積まれた衣類の仕分け作業は年々体にくたえましたが、会員のコミュニケーションの場にもなって楽しい活動でした。ゴミ半減のPRと、もったいないを見直すために10年間続けた当協会の取り組みは、市の「古着回収」へと確かにつながったと実感し、平成24年8月にこの事業は終了しました。

..... お聞きしました 販売会にどのように取り組んでいますか

調査月 平成25年5月 回答者 全団体会員代表者

全18団体会員にアンケートをして、販売会についてお聞きしてみました。

問1 昨年版売会 をしましたか

販売した	17 団体
販売しなかった	1 団体

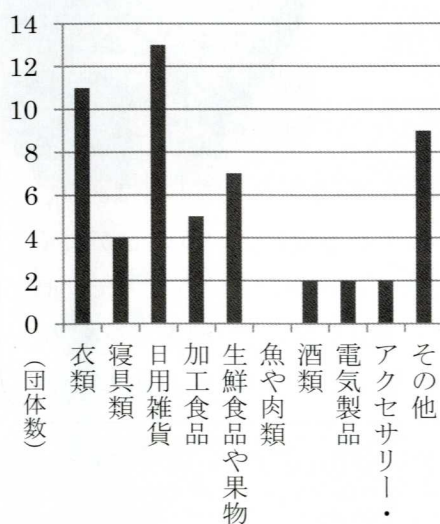


以下、販売した団体に

問2 昨年は何回実施しましたか

	1回	2回	3回	4回	5回～10回	11回～20回	通年
団体	4	8	2	0	1	1	1

問3 どんなものを販売しましたか(複数回答)

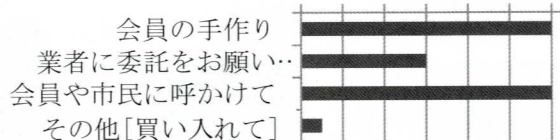


その他の内容

- ・生花
- ・手作り石鹸
- ・手芸品
- ・お菓子
- ・鉢花
- ・大型不用品
- ・笹団子
- ・小物
- ・漬物
- ・福祉用品
- ・手作り野菜
- ・瀬戸物

問4 商品の集め方はどのようにしていますか (複数回答)

(団体数) 0 2 4 6 8 10 12



問5 販売した収益はどのようにしていますか (複数回答)

商品を委託した人に何割かは返金する	12 団体
寄付品の販売は、全額 会の収益となる (販売は寄付品だけの所もいくつかあった)	8 団体
全額または一部を社会福祉などに寄付している (全額寄付をしている所も1団体あった)	3 団体

アンケート集計を終えて

18の団体会員のほとんどが販売会を行っていました。開催回数は1, 2回、販売したものは日用雑貨や衣類を扱っている団体が多かったです。

魚沼、佐渡(相川地区)は毎月販売会開催。お話を聞きすると「手間はかかるけれど不用品を再利用してもらおうという目的を持って頑張っています」とのことでした。

多くの団体が会員の手作り品を販売、会の資金作りにも励んでいるようです。

(編集委員 桜井喜美子)

《現場を見せて！》 ホリカフーズ株式会社



伝統的な食品から介護用食品まで幅広いラインアップ

水も火も電気も食器もない レスキューフーズ！

東日本大震災では100万食を提供しました。



温め方は簡単！カレーライスを作ってみました



白いごはん、ピーフカレー発熱剤、発熱溶液、外袋、レンジ、紙ナプキンが入っています。



発熱剤を取り出し、外袋の印に合わせて中におきます。



発熱剤の上に食品を縦に並べて置いて、発熱溶液を外袋の中に注ぎます。蒸気が発生し、周囲も熱くなります。



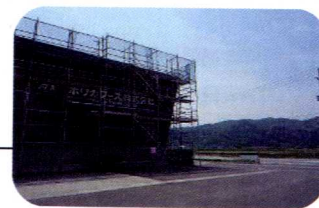
約20分間蒸気が発生します。その後10分蒸らして完成！



ご飯もとても美味しく、肉の歯ごたえもあり、野菜の形もしっかり残っています！アツアツの美味しいカレーでした。

無菌で介護食等を製造する新工場（水の郷工場）

2011年の秋に完成した水の郷工場では、低たんぱく米とスープと果物の加工品を製造しています。高温で殺菌処理を短時間で行うことにより、野菜や果物の栄養分やうまみが逃げないことが美味しさの大きな決め手です。工場で利用する水無川の伏流水が年中10℃くらいに保たれていることと、無菌状態で製造していることで安全・安心な質の良い商品につながっています。



高齢社会を食べ物から支える会社

訪問した日は夏を思わせるような陽気。まだ雪が残る魚沼の山々が一望できる所に工場はあり、豊かな自然と豊富できれいな水がホリカフーズの質のいい製品が生まれる源だということがよくわかりました。お話を伺うと近年、非常食よりも介護用の食品の売り上げが高いということで、高齢化に伴い、食べ物を上手に飲み込めないお年寄りや病人のための介護食開発など「健康ビジネス」の分野で時代を先取りしているという印象を受けました。(編集委員 藤田純子、事務局 池田真由美)

編集後記

今年度から情報紙も経費削減を試みるため、これまで、紙面の版作りから印刷所をお願いしていたものを、印刷以外全て編集委員で行うことにしました。これまでより見劣りするかもしれませんがご理解ください。また今後の編集のために皆様のご意見・ご感想をお待ちしています。

(編集委員 壁谷真紀 桜井喜美子 高橋きよい 藤田純子 事務局 池田真由美 竹内則子)