

さ さ や き

平成28年3月25日

第129号

発行
一般社団法人帯広消費者協会

〒080-0014
帯広市西4条南13丁目
とちちプラザ1F
TEL (0155) 22-7161
FAX (0155) 66-5965

平成27年度を振り返りますと、やはり、帯広消費者協会創立50周年の記念式典が盛大に行われたことに尽きます。多数の関係団体の皆様にご参加をいただき、消費者協会が長年にわたり、多くの人々に支えられながら今日に至ったことを強く実感することができました。

さて、特殊詐欺について振り返りますと、過去最悪となった平成26年（被害額約560億円／北海道警）に比べると、特殊詐欺事例がテレビ等を通じて社会に広く大量に流布されたこともあり、平成21年以来、5年ぶりに前年を下回る結果（約470億円）となりました。とはいえ、依然深刻な被害状況にあることは変わりませんし、東京オリンピックやマイナンバーを話題にした新たな手口も報告されており予断を許しません。

また、マイナンバー制度が始まりました。昨年10月から順次、マイナンバー通知書の発送が行なわれ、平成

28年1月から利用開始となつていきます。通知書と一緒に送付されてきた説明書を読むと、一通りのことは理解できるとは思いますが、何となく不安なところも、負担感も多く、何をどうしたらよいのかわからない、といった方も多いと思います。総務省によれば、マイナンバーに便乗した不審な電話も多数報告されており警戒が必要です。

2月26日に開催した高齢者セミナーにおいて、マイナンバーの基礎知識について学習する機会がありました。被害防止を進めるために、より一層取り組みを広げていかなければなりません。

食の安全に関しては、ここ数年動きが注目されていたTPPの大筋合意がなされました。農業をはじめとした経済面の影響もさることながら、食の安全、消費者の選択する権利が守られるのか、依然不透明なところが多い状況です。また、市内のスーパーで食品表示の偽装問題が発覚するというニュースもありました。消

費者の信頼を裏切るものであり、極めて遺憾であると言わざるを得ません。2月17日に食品販売を行っている市内のスーパー等数社と意見交換会を開き、食の安全、管理体制について情報提供を受けるとともに、消費者としての要望等を伝えました。

北海道消費者協会の総会に出席すると、各地の消費者協会のいろいろな悩みが聞こえてくるのですが、共通した話題になるのが会員の減少問題です。

帯広消費者協会もここ数年、会員数が減少しており、対岸の火事ではありません。当会も、フェイスブックをはじめ、情報発信のチャンネルを増えたものの、依然、会員数の減少傾向に歯止めがかかりません。今はインターネットにより様々な情報にアクセスできますので、「情報が得られない」というだけでは入会まで結びつかないのかもしれない。会員数の話になると、会員を増やすことに目を向けがちですが、むしろ、現会員の皆様にとつて、魅力ある協会であり続けることが「減少をとめる」最も効果的な方法だと考えています。来年度も、皆様にとつて魅力ある協会の作り取り組んでいく所存ですので、何卒よろしくお願いいたします。

平成27年度を振り返って

(二社) 帯広消費者協会
会長 丸谷 誠



平成27年度「地域消費者問題懇談会」
兼「食の安全セミナー」報告

平成28年2月12日午後1時30分より、とかちプラザにおいて十勝消費者協会連合会・帯広消費者協会の合同開催で「食の安全と地域オリジナリティ」をテーマに講演会とパネルディスカッションを開催しました。

（講演会概要）

（公財）とかち財団食品加工技術センター研究開発課係長の川原美香氏から、「十勝発『安心と美味しさ』を全国の食卓へ」をテーマにご講演を頂きました。

はじめに、とかち財団、食品加工技術センターの目的と事業内容が紹介され、「十勝の食材データベース」の構築、地域連携支援による物産展等への参加、「十勝ブランド」の推進、ものづくり支援（食品）として、技術的な課題解決、品質評価、賞味期限設定のための情報提供等々の取り組みについて具体例を挙げ、ご説明を頂きました。

また、個別の相談対応としては「給食用にナガイモ



を使ったモチを作りたい」、「野菜を使った加工品を検討したい」といった相談例と、様々な加工後の品質を比較して情報提供を行なう等、エピソードや食品開発のご苦労についてもお話し頂きました。

賞味期限の検討では、多くの性質の中で「PH」と「水分活性（食品の湿度）」が重要であり、食品の性質を調べ、流通や保存条件による適温を検査し、官能試験を踏まえて賞味期限を設定するまでの支援が行われているとのこと。

最後に、消費者に向けて「気を付けること」として、「バランスの良い食生活（同じものを食べ続けないうい）」、「強い身体を作る（健康管理）」、「家庭内での5S（整理、整頓、清掃、清潔、習慣）」と予防、「様々な情報に対しアンテナを張ること」が大切であるとお話しを頂きました。

（パネルディスカッション概要）

講演に引き続き、パネルディスカッションとして「十勝ファンを増やそう！食の安全と地域オリジナリティ」をテーマに、(株)A-Netファーム十勝代表取締役社長 森田哲也氏、十勝清水コスモスファームマネージャー 安藤智孝氏のお二人をパネリストにお迎えし、川原氏にコーディネーターを務めて頂き、十勝で畜産業、農業を営むお二人の

食への思いと実践、地域オリジナリティ、十勝の強みについてのそれぞれのお考えをお聞きしました。

十勝清水コスモスファームを営む安藤氏は、農場HACCPを十勝で初めて取得され、「コスモス」に込められた父の思いを受け継ぎ、15年間JAと一緒にホルスタイン牛を「十勝牛若」としてブランド化してきたとお話しがありました。農場HACCPの認証までに5年、取得までに大変苦労したが、今後の更新が取得以上に大変（レベルアップしないと更新できない）危害要因を見つけて改善を繰り返しており、例として、治療のための注射針を2人体制にて鍵付き倉庫で保管し在庫管理を徹底し責任を明確にしている等、具体的な管理方法についてもお話しがありました。

また、A-Netファーム十勝を営む森田氏からは、世界初のグローバルGAP認証を取得し、厳しい生産工程管理を行っていること。また、日本の食は世界でトップクラスであり、一部の加工・流通業者で偽装が起きているのは非常に残念。生産者側としても、まだまだやるべきがある。リスク対応、ルール化、「事故をいかに起こさないか」についてきめ細かい対応が必要であると述べられています。

川原氏から、それぞれの認証制度について、「まだ認知度も低い、

それだけ先端を走っていることであり、これからの見本となって欲しい」と期待が述べられました。また、川原氏から「今後、目指す目標」をたずねられ、安藤氏は「これから客が求める肉を作る生産者になっていきたい。また、人が入っても防疫できる管理体制を作るのが目標」と、森田氏からは「農業ビジネスにはまだまだ余地があると思っている。また、近い将来を考え日本における基準づくりを優先的に進める仕組みが必要である」等のお話しがありました。

最後に、川原氏からパネリストに「地域オリジナリティ、十勝の強みについて」尋ねられ、安藤氏は「人口減少になっても、農産地は最終的に残ると思う。開拓から100年の歴史と、火山灰の上に育まれた豊かな良い土がある」、森田氏は「行政、農協と一体となった取り組みが必要。今の十勝の農業経営者には個性的な人が多く『十勝に来れば何か新しい発見ができる』といった声も聞く。十勝にやってくる応援団を増やし、多くのの人に来てもらう場所にしたいたい。」と述べられて、

パネルディスカッションを終えました。





平成27年度
高齢者セミナー 開催報告

平成28年2月26日午後1時30分より、
 とかちプラザにおいて高齢者セミナー
 を開催しました。

帯広消費者協会の丸谷誠会長に講師を務めて頂き、「特殊詐欺の実態と対応」並びに「マイナンバー制度」について、お話を伺いました。

はじめに、劇場型詐欺などで「偽弁護士」も登場するようになってきたことから、「ホントの弁護士」かを確認する方法、高齢者消費者被害の実態、特に悪質化している還付金詐欺については、実際の業者とのやりとりを録音した会話を聞き、巧妙な手口の説明がありました。

平成27年度の全国の特許詐欺事件の被害額は約480億円で、1件当たりの被害額が大きくなる傾向にあり、65歳以上の年齢層の被害が特に深刻で、特殊詐欺全体の約80%を占めていること。特殊詐

欺は明らかな犯罪行為であり、相手の所在が分からないことから、事後救済が困難であること。予防法としては「知らない電話に出ない」ことを徹底するしかない」と訴えました。

その他、悪質商法についても種類別についてその特徴と対処法が説明され、特に高齢者については本人の判断能力の問題もあることから、後見制度の利用についても紹介がありました。

また、周囲の人が高齢者消費者トラブルの特徴を理解し、「気づきのポイント」をあげて「周囲が十分注意する必要がある」と述べられました。

最後に、マイナンバー制度のスタートに合わせた詐欺や被害の事例を示し注意を呼びかけました。

平成27年度 **みそ作り講習会**

すっかり恒例となりました、みそ作り講習会が、去る2月5日(金)と2月20日(土)の2回、とかちプラザの調理室で開催されました。今回も定員を超える多くの参加希望があり、農業を使わない自然食品、地場産品を使った味噌づくりへの関心が高いことが分かります。今年も、清川町で農業を営む佐藤淑子さんに講師をお願いし、楽しいお話と、家庭料理のヒントも学びました。皆さん笑顔で、容器を抱え大豆のミンチに列を作りました。心のこもった美味しい味噌が出来あがると良いですね。



● ● **参加者の声** ● ●

- 味噌づくりに色々作り方があると思いました。麦麴を入れるのは初めて、楽しみです。皆と楽しくおしゃべりしながら、出来て良かった。
- 初めて味噌づくりをしました。大変楽しく参加させて頂き感激です。無添加食品に興味があったのでうれしいです。自分の家でも作ってみたいと思います。野菜たっぷりのお味噌汁を作りたい。本当に、今日はありがとうございました。
- 昼食で頂いたお味噌汁がとても美味しかったです。豆作りから取り組んでみようと思います。ご丁寧に指導していただき、ありがとうございました。



一般社団法人帯広消費者協会創立50周年記念講演会 講演要旨

市民協働による大山緑地の環境復元

身近にある豊かな自然環境を次の世代に引き継ぐために
市民がどう関わっていくか



日時 平成27年10月30日(金)
午後3時～4時30分

会場 ホテル日航ノースランド

講師 帯広畜産大学教授 辻 修 氏

●大山緑地の荒廃と「愛する会」の活動

「大山緑地」、平成10年の夏、全国ニュースを賑わした大量の蚊の発生について、皆さまもご記憶にあると思う。遊歩道も朽ちて「立入禁止」の状態となっていた。管理不十分から、そこに捨てられたゴミの中の排水に蚊が大量発生したことが発端であった。「行政サイドの管理だけでは困難であり、それぞれの立場を超えた市民による協力が必要」との考えから、第八中学校の父母会を中心に、若葉・明和小学校、地域住民、帯広市みどりの課職員と一緒に、「まずはゴミ拾いから始めよう」と『大山緑地と若葉の森を愛する会』が結成された。丁度この頃、帯広市の市民提案型協働のまちづくり支援事業が創設されたことから、それに手を挙げて市からの補助金を頂き活動することとなった。

8月に蚊の発生源の現地調査を行い、古タイヤ、ビニール袋、ゴミ、バケツ、空き缶等の不法投棄物の状況を確認し、ボランティアで毎週毎週汗をかきながら一輪

車と運び出し、木道の撤去や廃材の搬出に約1ヶ月半を掛けて終え、平成11年に先ほどの「立入禁止」の看板が外されて、再び大山緑地に入れる管理態勢が整った。

その後「愛する会」で募集し、春や秋の自然観察教室の開催がスタートした。また、第八中学校には自然観察少年団があり、自然に関心のある子ども達が畑を作ったり、鮭の稚魚の放流等を行っていたが、せっかく学校の側に自然湿地があるのに観測できない状態であった。そこで帯広畜産大学と第八中学校が協力し、学生も入って大山緑地の湿地観測を行うこととなった。

「愛する会」が結成され10余年経つが、大山緑地にある植物や昆虫についてまとめ本にしようという活動を、今も続けている。

●「八中の池」の移設

市有地と自衛隊の敷地境界にある「八中の池」の移設が必要となったが、それが八中の自然観察少年団で行っている鮭の稚魚の観測小屋の水源となっていたことから、行政との協働により市の補助金を耐圧ホースなどの材料費に充て、地域住民の皆さんや学生達の協力を得て、「八中の池」の移設を行い、かつ耐圧ホースの更新も行うことができた。

これ以降、大山緑地への湿地復元の水供給源が確保され、大山緑地の小さな人工池の水量を確保できるようになってきたが、生態系の復元はなかなか難しいものである。ただ水が溜まるからエゾサンショウウオが発生するわけではない。今年で3年目になるが、奥の「若葉の森」にはエゾサンショウウオが自然産卵をしていることから、毎春、卵を大山緑地の人工池に移植してきた。孵化までは行くのだが、人工池であることから餌が少ないため、復活させるのが難しい。しかし、水量も有り、ようやくその環境も整いつつあると考えている。

●大山緑地自然観察教室

毎年、自然観察教室を実施しており、緑地内の地下水位の測定・採水、木本・草本の植生と昆虫や小動物の生息域の散策、大山緑地に生息するエゾモモンガの巣箱の製作と設置等も行ってきた。ここにはエゾサンショウウオやニホンザリガにもおり、結構、自然の宝庫となっている。

●大山緑地周辺の市街化による湿地から乾燥地への変遷

北海道内の湿地は、大正時代約2,700km²あったが、この百年間に60%の湿原が消失した。この大山緑地周辺でも住宅開発や下水道整備が進められ、この20～30年で、地下水位が約1メートル低下しており、宅地面積や下水道(雨水)集水面積の増加と地下水位の低下には相関関係がみられた。

●人工給水による湿地環境の復元

大山緑地を、全部湿地に戻そうとして

いるわけではなく、大山緑地内を自然環境を残す湿地と住民の利用可能な乾燥地域とに分けて、部分的な湿地を復元させようと活動している。平成24年から開始した人工給水により、これまで低下してきた長期観測井に、若干の地下水位上昇が見られた。また、小さな人工池の水量を年間維持することが可能となり、新たな湿地環境が形成されつつある。数年前に、市みどりの課で新たに遊歩道を作ることとなり、要望を挙げて乾燥地と湿地の両方を見られる遊歩道を協働で作っていただいた。

この「大山緑地を愛する会」のメンバーが遊歩道をきれいに管理しており、北海道でも残っている数少ない自然湿地林、特に帯広市のように都会の中で湿地林が残っている所は少ない。市民協働で自分たちの手を入れて、自分たちで守ってきた。大山緑地は、平成10年の大量の蚊の発生という不名誉な事件を発端としたが、現在までつながらざる長い市民協働活動となっている。今後も、背伸びをせず、息の長い活動に参加したい。

最後に、本講演を行うに当たり、この活動を長きに渡って担い支えてきた、大山緑地と若葉の森を愛する会、帯広第八中学校関係団体、地域住民、帯広市など多くの関係団体に感謝し講演を終えたい。



調査研究部報告

第46回 みんなの消費生活展

試食牛肉の食味と普段
食べる食品頻度について
のアンケート

調査研究部長 沼田 秀実

(調査の実施と結果について)

第46回みんなの消費生活展が平成27年11月27日(金)・28日(土)の2日間で開催されました。今回の調査研究部のテーマとしては、牛(肉)についての調査研究結果をパネル・資料展示した他、模型や飼料等の展示、牛肉の試食とアンケート調査・クイズを実施しました。

わが国で飼養されている主な牛は、乳用牛「乳用種」(ホルスタイン・ジャージー)・肉用牛「肉専用種」和牛(黒毛和種・褐毛和種・日本短角種・無角和種)・交雑種・乳用種(去勢)「ホルスタイン」であり、食肉の赤色は血液の色ではなく、赤いタンパク質のミオグロビンで、動物の種類・性別・年齢・筋肉の量で違ってきます。

牛肉の部位、ネック・かた・かたロース・リブロース・サーロイン・ヒレ・ばら(かたばら・ともばら)・もも(うちもも・しんたま)・そももも・らんぷ・すねなどにも、それぞれの部位

ごとに特徴があります。

枝肉の格付は歩留等級と肉質等級で表示が決まり、歩留等級の区分、高(A・B・C)・低の3等級に決定され、肉質等級は(脂肪交雑・肉の光沢・肉の締まり及びきめ・脂肪の色沢と質)の4項目で、各高5〜1低、等級で決定されています。

牛肉の試食用として提供した肉は、日本短角種・短角牛で肉は赤身が多くヘルシーで味わい深いといわれています。(日本古来の和牛) 試食後の、食味アンケートの結果は下表の通りであり、理由としてもさまざまでした。

牛クイズでは、褐毛和種の読み方の正解が意外と少なく、また十勝では人(人口)と牛(飼育頭数)のどちらが多いでしょうの問いに、「牛が多い」と回答した人は少ない結果でした。

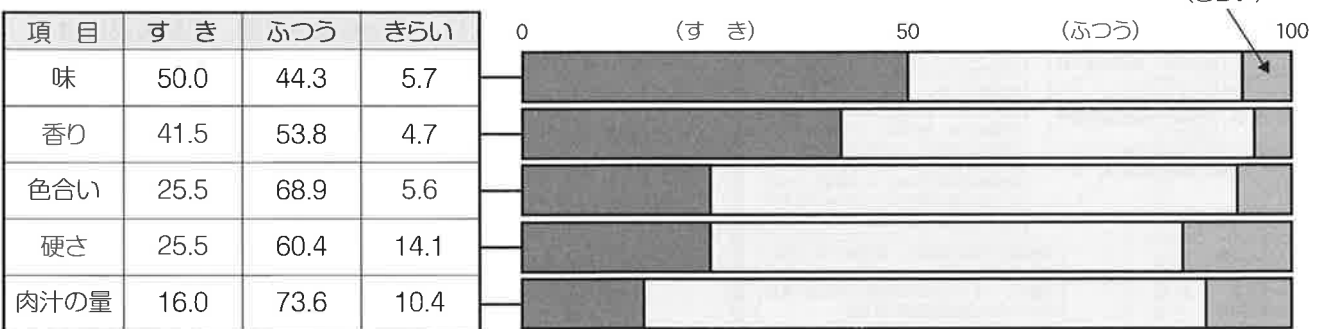


アンケート調査結果

試食 228名 アンケート回答者 106名 (男性42名、女性64名)

年齢別構成 10代 10.4%、20代 1.9%、30代 17.9%、40代 13.2%
50代 22.7%、60代 16.0%、70代 16.0%、80代 1.9%

○牛肉食味チェック



○普段、食べる食品の頻度

項目	単位 (%)		
	よく食べる (週5~6回)	ふつう (週5~6回)	あまり食べない (週5~6回)
魚	25.0	52.0	23.0
鶏卵	33.7	47.4	18.9
キャベツ	30.9	44.7	24.4
大根	26.1	40.2	33.7
トマト	20.9	42.9	36.2

○一番好きなお肉は?

項目	選択 (%)	好きな理由は?
鶏	27.4	あっさりしている、ヘルシー、脂肪が少ない、色々な料理に合う、安い、美しい
豚	51.9	豚丼で食べる、身近だから手ごろ、味も値段も手ごろ、色々な野菜と合わせやすい、味付けも色々できる
牛	20.7	元気が出る感じがする、十勝の牛肉は美味しい、やわらかくて美味しい、歯ごたえが良い

帯広市消費生活アドバイスセンター

相 談 室

NOW



(0155)22-8393

「電力料金の自由化」で
考えられるトリプル

Q 平成28年4月から一般家庭用電力の料金が自由化になります。どんな点に注意したらいいいのでしょうか？

A これまで電力の契約は地域の電力会社との契約でした。平成28年4月からは電力の小売り自由化で、いろいろな事業者の中から契約相手を選択できるようにになります。事業者も、ガス会社や旅行会社、流通系事業者など多種多様です。ガスと電気のセット割引や旅行代金が割り引かれたり、各事業者によって様々なサービスプランが提供されるようになります。

注意すべき点は、同じ事業者との契約であっても、各家庭の生活状況によっては安くなるどころか割高になる可能性もあります。今後、電話勧誘や訪問販売での勧誘も予想されます。安易に契約せず、消費者自身もよく調べ検討してから契約するようにしましょう。

契約時には、契約期間、途中解約が可能なのか、その場合は違約金は発生しないのかなど、契約書面の内容もしっかり確認しましょう。

食品表示の新ルール

食品表示法が平成27年4月1日に施行されました。これまで主な食品表示の法律として「JAS法」、「食品衛生法」、「健康増進法」がありましたが、制度が複雑で分かりにくいものになっていました。新法は、これら3法の食品表示に関する規定を統合したものです。

新法の主な変更点は、加工食品の栄養成分表示が義務化されることです。義務化の成分は「熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム」の5成分で、ナトリウムの表記は食塩相当量に変わります。ほかにも、一括表示欄の表示項目が細かく見直され、アレルギー表示、原材料と食品添加物の区分、製造所固有記号などのルールが変更されます。

アレルギー表示は原則として、アレルゲンとなる原材料一つ一つについて表示する「個別表記」となります。また、これまで「特定加工食品」に分類された加工食品については、アレルギー表示をしなくてよいとされていましたが、食品表示法により「特定加工食品」の分類が廃止されたことで、アレルギー表示をすることが必要になります。

新法では、加工食品と添加物は5年間、生鮮食品には1年6か月の間の猶予期間があり、移行期間中は、新旧ルール表示の食品が混在することになります。

食品表示は、事業者と消費者をつなぐ大事な情報伝達手段です。表示から得られる情報を読み取り、適切に活用しましょう。

新しい食品表示 (主な変更点)

名 称	洋菓子
原材料名	小麦粉、植物油、卵黄(卵を含む)、砂糖、生クリーム(乳成分を含む)、こま、油脂加工品(大豆を含む)、加工でん粉、香料
内 容 量	100グラム
賞味期限	欄外上部記載
保存方法	直射日光、高温多湿を避けてください
販 売 者	森田食品株式会社 東京都千代田区消費者町1の1
製造所	FOOCOM 食品(株) 福岡県福岡市東区O町1の1
栄養成分表示 100g当たり	エネルギー 298kcal たんぱく質 11.4g 脂質 10.9g 炭水化物 38.5g 食塩相当量 0.3g

アレルギー表示の特定加工食品の廃止により、生クリーム(乳成分を含む)、マヨネーズ(卵を含む)の表記が必要になる

アレルギー表示は個別表示が原則だが例外的に一括表示が可能。一括表示はすべてのアレルゲンを表示(この場合は、最後に(一部に小麦、卵、乳成分、こま、大豆を含む)となる)

添加物以外の原材料と添加物を明確に区分するために、記号/(スラッシュ)で区分、改行で区切る。原材料と添加物を別欄に区分、事項名として添加物名を設けるなどで区分、などの方法で表示

製造所固有記号のルールが変更。2カ所以上の工場で製造していなければ使用不可となり、製造所を記載

栄養成分表示が義務化、義務表示は5項目、推奨表示は2項目に。ナトリウムから食塩相当量に。ナトリウム塩を添加していない場合はナトリウム(食塩相当量)でも可

「くらしの豆知識2016」より

一般社団法人帯広消費者協会 創立50周年記念誌 を発刊しました!

各会員、関係機関の皆様にお届けします。
これまで歩んできた50年を振り返り、新たな消費者運動の前進に向けて、
努力してまいりますので、今後ともよろしくお願ひします。