帯広消費者協会機関紙「おびひろ消協だより」

ささやき

NO.350
平成29年7月10日発行

一般社団法人帯広消費者協会
とかちプラザ1F（西4南13）
TEL　22－7161（直通）
TEL　22－8393（相談）
Fax　66－5965
E-mail osk-1@atlas.plala.or.jp
URL http://obihiro-sk.main.jp/

平成29年度　就任挨拶

（一社）帯広消費者協会　副会長　谷津　恵子

5月26日開催の帯広消費者協会定時総会・理事会において、副会長に選任を頂きました。時間が経つにつれて、責任の重さを感じるようになりましたが、お引き受けいたしました以上誠意を尽くして任期を全うしたいと思います。

3年程前、「世界が食べられなくなる日」と云うフランス映画を観て、強いショックを受けたことを今でも覚えております。内容は、遺伝子組み換えトウモロコシをラットの一生(2年間)に与え続けるとどの様な影響が起こるのかをテーマにした映画でした。

結果は、ラットの体中にガン細胞が出来、体がボコボコになると云う恐ろしいもので、食の安全について深く考えさせられる内容でした。

食の安全・安心な世界を未来の世代に託すために私達が今、出来ることは何なのか?を考えてまいりたいと思います。

又、先日は知人に当協会への入会を勧めましたところ、入会してのメリットやどの様な活動を行っている団体かと質問されました。私の拙い説明でどうにか入会していただくことができましたが、まだまだ消費者への啓蒙活動の足りなさを痛感したところです。

今後も、会員でいる事でメリットがあり、入会したくなる魅力ある協会作りに取り組んでまいりたいと考えておりますので、皆様のご理解とご協力を賜りますようお願い申し上げ、就任にあたっての挨拶とさせていただきます。

どうぞよろしくお願い致します。

平成29年度　第42回十勝消費者大会（浦幌）報告

第42回十勝消費者大会（十勝消費者協会連合会主催）が、平成29年7月7日、浦幌町コスミックホールで「地域と学ぶ　消費者の安全・安心」をテーマに開催されました。十勝管内12消費者協会から232名、帯広協会からは19名が参加し、浦幌消費者協会の皆さんの歓迎を受け、会場に入りました。

開会冒頭、丸谷連合会会長の開会挨拶、来賓紹介、来賓挨拶があり、開催地会長挨拶後に基調講演に入りました。また、北海道消費者協会会長メッセージの朗読は講演後に行われました。

＜講演会＞

演題　「いまこそ　十勝の時代！　～次世代に社会を引き渡すために」

講師　株式会社ノースプロダクション　代表取締役　近江　正隆　氏

「十勝の価値を伝えるために！」という熱い思いが溢れ出るような講演でした。“農村ホームステイ”は都会の高校生を十勝の農山漁村で受け入れ、1泊2日の体験のなかで食の大切さや人とのつながりについて学んでもらう事業で、動画や写真を効果的に交えてお話していただき、高校生の退村式の様子では思わずもらい泣きしてしまうようなシーンもありました。また、「うらほろスタイル」は子どもたちに自分たちの住んでいる地域への愛着と誇りを持ち、地域の課題解決に向けて解決策を考えるという取り組みで、課題発見・解決が個々の社会を生き抜く力を育成し、農山漁村を持続的な場所にしていく、その実践について紹介があり、講演を終えました。

昼食の後は、午後から全体会議が行われました。

＜全体会議＞

- テーマ　「いま　地域が熱い！　～国も認める『うらスタ』ってなに？」
- コーディネーター　株式会社グロッシー　代表取締役　北村　貴　氏
- パネラー

うらほろスタイル推進地域協議会会長	門馬　孝敬　氏
浦幌町立上浦幌中央小学校教諭	佐藤　陽子　氏
浦幌町地域おこし協力隊	森　健太　氏
株式会社ノースプロダクション代表取締役	近江　正隆　氏

北村氏からは、エシカル時代、共感による消費行動について、門馬氏からは、「うらほろスタイル」の取り組みについて、佐藤氏からは、「ふるさとから学ぶ世の中のつながり」として、小学校で実践している体験学習について、森氏からは、子どもたちからの提案を受けて実現をめざす「ハマナス商品開発プロジェクト」についてお話をお聞きし、「うらほろスタイル」のプロジェクトが着々と展開されていることを知ることができました。

全体会議終了後、北海道十勝ミュージック・ケア研究会代表　鈴木美嘉氏の指導のもと、音楽に合わせたリラクゼーションを体験し、参加者全員強張った身体をほぐしました。

続いて、本別消費者協会　渡辺会長が「大会宣言」を読み上げ全会一致で承認され、最後に、次年度開催地の芽室消費者協会　貫田会長からの閉会挨拶で盛会の内に大会は閉じられました。

平成29年度　地場産品料理講習会
「そば打ち体験講習会」終了しました!!

6月24日(土)とかちプラザ調理室において「そば打ち体験講習会」が開催されました。

講師に音更蕎麦研究会の方5名をお迎えし、協会会員14名・一般参加者6名がそば打ちを体験しました。

参加者からは、「おいしかった。」「とても楽しかった。」「親切な説明でありがたかった。味も大満足です。」「私の作った手打ちそばは絶品です。」等の感想をいただき、大好評のうちに終了しました。

おいしいです！

平成29年度　動く講座のお知らせ

（日　時）　平成29年8月25日(金)

（見学先）　①よつ葉乳業㈱十勝主管工場　②㈱道新総合印刷帯広工場

③ガーデンスパ十勝川温泉

✿昼食は、中華バイキング桃花(道の駅おとふけ)

※詳細は、8月発行の「消協だより」にてお知らせします。お楽しみに!!

参加費
1000円

平成29年7月　価格の動向

灯油（1㍑当たり）8店

	最低	最高	平均
今　月	72.00	81.00	76.93
前　月	74.00	81.00	77.81

ガソリン(1㍑当たり)9店

	最低	最高	平均
今　月	126.00	135.00	128.44
前　月	126.00	135.00	128.78

購入日
平成29年6月中旬～
7月6日まで
単位：円（小数点以下銭）

プロパンガス（メーター買い）3店

	1㎥当たり			5㎥当たり			10㎥当たり		
	最低	最高	平均	最低	最高	平均	最低	最高	平均
今　月	2,851.00	2,891.00	2,871.67	5,815.00	6,156.00	5,934.33	9,396.00	9,990.00	9,619.00
前　月	2,851.00	2,891.00	2,871.67	5,815.00	6,156.00	5,934.33	9,396.00	9,990.00	9,619.00

帯広市消費生活アドバイスセンター

相談室 NOW

☎（0155）22-8393

食中毒に気を付けましょう！！

Q 気温が上がり食中毒が心配な季節になりました。家庭でどのような事に気をつけるといいのでしょうか。予防のポイントを教えてください。

A 食中毒の３原則は「つけない」「増やさない」「やっつける」です。具体的な例をご紹介します。

① 菌を食べ物に「つけない」

加熱せず食べる場合には特によく洗いましょう。購入した食品はビニール袋などにそれぞれ分けて包み、持ち帰って保存しましょう。ふきんの洗浄・消毒も大切です。

② 食べ物について菌を「増やさない」

冷蔵・冷凍食品は持ち帰ったらすぐに冷蔵庫に収納しましょう。冷蔵・冷凍状態でも微生物は死なないので、早めに使い切りましょう。調理前後の食品は、室温に長く放置しないようにしましょう。

③ 食べ物や調理道具についた菌を「やっつける」

中心温度７５℃、１分間以上の加熱により、ほとんどの病原微生物を死滅させることができます。残った食品を温め直すときも、しっかり加熱します。

★ 食中毒予防の５つのポイント

１．食品の購入　２．家庭での保存　３．下準備　４．調理　５．食事　６．残った食品。この過程で菌を「つけない」「増やさない」「やっつける」を実践することが大切です。もし、食中毒かなと思ったら、すぐに医師の診断をうけましょう。

平成29年度 6月相談件数

6月 156 件

累計件数 404 件

地域消費者講座　受付中！

町内会、老人会、各種サークル等で、消費者に係わる、訪問販売・通信販売・悪質商法など、身近な問題について学んでみませんか？相談員が講師として無料で伺います。DVD等も用意しております。

ご希望のテーマにそった講座を実施いたしますので、お気軽に下記までお問合せください。

帯広市消費生活アドバイスセンター
TEL（0155）22-8393