

かいび号

令和4年
春号
No.143

暮らしに
役立つ!!

令和4・5年度「山梨県消費生活協力員」の 皆さんをご紹介します!

山梨県では、県内の市町村で「山梨県消費生活協力員」を委嘱し、地域において消費者トラブルを未然に防ぐための啓発活動や、市町村による地域における見守り活動への参加、市町村相談窓口への消費生活相談等の取次ぎなど、消費者の安全確保のために活動していただいています。

消費生活に関する心配ごとや疑問に思っていることなど、お気軽にお近くの「山梨県消費生活協力員」にお声がけください。

- 甲府市**
市村 礼子 下鍛冶屋町
長田 早苗 上石田
小澤 くに子 上石田
小澤 千恵子 上石田
乙黒 崇 蓬沢
川崎 美貴 中小河原
熊山 日登美 武田
桑原 たき江 小曲町
剣持 秀次 羽黒町
河野 孝子 南口町
齋藤 徳子 富竹
酒井 大介 古府中町
眞貝 りら 国母
竹内 まさ子 湯村
時田 和美 太田町
新津 梅子 上石田
山田 貴久子 朝日
山村 元子 大里町
- 富士吉田市**
滝口 さゆり 上暮地
舟久保 伸子 向原
三浦 由美子 下吉田
- 都留市**
奥脇 千鶴 大野
深澤 日登美 上谷
舟窪 和己 中央
松野谷 美香 下谷
- 山梨市**
内田 眞弓 東
- 大月市**
藤本 美田紀 猿橋町桂台
- 韮崎市**
遠山 なつ子 水神
矢崎 永子 大草町上條東割
- 南アルプス市**
飯野 まさ系 飯野
片山 早苗 下高砂
近藤 七保子 十日市場
坂本 照子 鏡中條
塩澤 利幸 十五所
清水 益美 小笠原
永沢 敏子 百々
- 北杜市**
功刀 美津子 武川町三吹
小池 まき子 武川町柳澤
小林 義人 須玉町大蔵
- 甲斐市**
相川 三恵子 竜王
飯沼 源治 境
大森 良子 竜王新町
鈴木 安恵 竜王
長久保 美代子 宇津谷
馬場 昌美 下中条
弓田 仁美 吉沢
- 笛吹市**
三枝 則子 御坂町成田
古屋 和子 春日居町鎮目
- 上野原市**
飯田 清美 上野原
小早川 京子 上野原
古家 滋子 上野原
- 甲州市**
浅川 誠 塩山上於曾
鮎澤 京子 塩山熊野
萱原 春美 塩山上於曾
- 中央市**
佐野 夏織 東花輪
山形 久美子 山之神
- 市川三郷町**
市瀬 百合子 上野
立川 きめ江 市川大門
千野 かつじ 市川大門
深沢 和子 岩間
若尾 かな江 市川大門
- 早川町**
望月 妙恵 高住
- 身延町**
平山 幸枝 下山
望月 勝江 下山
渡邊 悦子 常葉
- 南部町**
佐野 さとえ 万沢
芦澤 和子 中野
木村 幸子 万沢
栗田 恭子 福士
- 富士川町**
齋藤 雪枝 鹿島
- 昭和町**
鮎川 寛子 西条新田
廣瀬 はるみ 上河東
- 道志村**
杉本 由貴子
- 西桂町**
川村 真由美 小沼
- 忍野村**
渡邊 恵子 内野
- 山中湖村**
天野 弘子 平野
高村 直子 山中
- 鳴沢村**
小林 芳美
- 富士河口湖町**
外川 純司 船津
渡辺 節子 船津
- 小菅村**
盆子原 武尊
- 丹波山村**
酒井 智子

5月は「消費者月間」です!

令和4年度消費者月間統一テーマは「考えよう!大人になるとできること、気を付けること ~18歳から大人に~」です。

一度結んだ契約は簡単には取り消せなくなります。できることが増える分、責任も生じるようになります。消費者トラブルに巻き込まれないよう、契約は慎重に行い、「だまされない消費者」になることが重要です。

消費者月間パネル展示を開催します!!

~消費者トラブルに関する様々な情報のパネルや資料の展示を行います。~

●5月2日(月)~5月31日(火) 山梨中央銀行本店ロビー



編集発行: 山梨県県民生活部県民生活安全課 甲府市丸の内1-6-1 055(223)1352,1588

山梨県県民生活センター

県庁本館2階 甲府市飯田1-1-20 055(223)1571

(JA会館5階)

令和4年 春号



18歳から大人!! 18歳・19歳に気を付けてほしい消費者トラブル

2022年4月から成年年齢が20歳から18歳に引き下げられました。成年は、保護者の同意がなく、自分の意思で契約ができます。自分で契約できるということは、契約の責任をすべて自分で負うということです。悪質事業者の誘いが身近にあるかもしれません。新たに成年になる18歳・19歳の方に特に気を付けてほしい事例を紹介します。

定期購入だった広告

初回実質 0円!
いつでも解約可能!

いつでもやめられるなら!

注文前に返品・解約の条件を確認する!

副業などのもうけ話

投資すれば配当が出て、紹介料も出るし簡単にもうかるよ。

できそう!人を紹介してもうかるなんていいかも!

実態やしぐみの分からない勧誘をうのみにしない!

エステや美容医療で

今日限りのキャンペーン!!今なら長期コースがお得よ

体験だけのつもりだったのに...

その場で契約したり施術しない。必ず説明を!

SNSやサイト、アプリをきっかけに

話を聞くだけで報酬がもらえる!誰でも簡単に高収入!

話を聞くだけでいいから!

信用できる相手なのか、慎重に判断する!

消費者の皆様へアドバイス

- トラブルにあわないために、契約に関するルールを理解し、その契約が本当に必要なのかよく検討してから判断しましょう。
- トラブルになった場合、不安がある場合には、県民生活センターや最寄りの消費生活センターにご相談ください。

県民生活センター 消費生活相談 ☎055-235-8455
〔地方相談室 ☎0554-45-5038〕
消費者ホットライン ☎188(いやや) お近くの消費相談窓口へつながります

見守り犬「かい」くん

知っていますか？ 食の安全・安心の取り組み

皆さんが、毎日食べている食品は、法律やさまざまな制度、また、生産から流通に係わる多くの人達の取り組みにより守られています。

山梨県では、県民の皆さんの「食の安全」を守るため、今後5年間の指針となる「**第3次山梨県食の安全・安心推進計画**」を策定しました。

- **基本施策1**
生産から消費の各段階における食の安全性の確保に取り組みます
- **基本施策2**
消費者の信頼に応えるための正確な情報提供を推進します
- **基本施策3**
生産者、事業者と消費者の相互理解と信頼関係を確立します
- **基本施策4**
食の安全・安心確保のための体制を整備します

計画の詳しい内容は、「食の安全・安心ポータルサイト」をご確認ください。
<https://www.pref.yamanashi.jp/shoku-portal/torikumi/suishinkekaku/index.html>



令和4年4月1日から製造・販売される 全ての加工食品に原料原産地が 表示されます！

平成29年(2017年)9月1日から、全ての加工食品(輸入品を除く)の重量割合が最も高い原材料に対して、その原産地の表示が義務付けられています。

経過措置期間(準備期間)は、令和4年(2022年)3月31日までです。この翌日以降に製造・販売される製品には、**原料原産地を必ず表示***する必要があります。

※令和4年4月1日以降に製造する一般用加工食品だけでなく、同日以降に販売される業務用生鮮食品及び業務用加工食品にも、必ず原料原産地表示を行う必要があります。

対象の原材料が

生鮮食品の場合

例:ウインナーソーセージの豚肉等

「**国産**」等とその**産地**を表示

加工食品の場合

例:チョコレートケーキのチョコレート等

「**国内製造**」等とその**製造地**を表示

Caution 対象の原材料が国内で製造された加工食品の場合は、「国内製造」と表示しますが、当該加工食品の原材料として使われた生鮮食品が「国産」という意味ではありません。

詳細につきましては「消費者庁ホームページ」をご覧ください。

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/quality/country_of_origin/index.html

毎年6月は食育月間!毎月19日は食育の日!

「食育」とは、様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践できる人を育てることです。今月はご自身の食生活を振り返り、見直してみましょ。

「やまなしの食」紹介



めまき

富士河口湖町の河口地区は江戸時代から富士信仰の御師(おし)の町として栄え、白衣姿の富士講の道者が多く訪れていました。「めまき」は、この道者達をもてなすために御師の家で出していた物で、この地方の名物とされてきました。

富士河口湖町、河口浅間神社の春の例大祭でもめまきは欠かせません。

材料(50~60個分)

- 乾燥アラメ……………500g
- ワカサギなどの魚
※ワカサギなら小さめ150匹くらい
- 水……………適量(たっぷり)
- 醤油……………40cc
- 砂糖……………500g
- 酒……………300g
- みりん……………180g

※調味料の分量はお好みで変えてください

作り方

- ① アラメをたっぷりの熱湯で10~15分茹でて冷水でよく洗い、水が切れるまで陰干しにする。
- ② 魚の切り身を芯にしてアラメで三角に巻き、爪楊枝で止める。
- ③ ②を鍋に並べ、たっぷりの水を入れてアクを取りながら、10時間以上煮る。
- ④ めまきが柔らかくなったら、調味料で味を付け、めまきの芯まで味が染みこむまで時間をかけて煮る。(弱火)



やまなし食育推進マスコット

「やまなしの食」は、県ホームページやクックパッド、食育Instagramでも紹介しています!ぜひフォローやいいねをお願いします!
また、やまなしの食を食べたり作ったりしたら、SNS等で「#やまなしの食 #郷土食」を付けて投稿してね★

◎県HP:<https://www.pref.yamanashi.jp/shokuhin-st/shokuiku/yamanashinoshoku/index.html>

◎cookpad:やまなしの食★山梨県

◎食育Instagram:[公式]山梨県の食育 @yamanashi_shokuiku



@yamanashi_shokuikuQ