

回覧

No.95

消費生活情報誌

かいじ号



安全・安心な
食生活のために… 農薬は正しく安全に使いましょう



農作物に発生する病気や害虫、雑草の防除に農薬が広く使用されていますが、それぞれの農薬には使用方法が細かく決められています。

収穫した農作物や、農薬の使用者の安全を確保するには、これらの使用方法をきちんと守らなければいけません。また、農薬の飛散が問題となっています。近隣の宅地や作物など防除目的の作物以外に農薬が付着しないよう十分に気を付けて下さい。

1

農薬を使う前には…

- ▶容器や包装のラベルを良く読み直して下さい。「作物名」「収穫前日数」「倍率」「使用方法」は正しいですか?
- ▶マスクやゴム手袋、カッパなどを装着し、直接薬剤に触れないようにして下さい。
- ▶登録番号のない農薬は使ってはいけません。使用する薬剤に農林水産省の登録番号がありますか?
- ▶できるだけ粒剤などの飛散しにくい剤型の農薬を選択しましょう。
- ▶散布機具のタンクやホースが良く洗浄してあることを必ず確認して下さい。前回散布した薬液が混入すると誤った農薬が散布されるおそれがあります。
- ▶周りの作物の様子を確認して下さい。近くに収穫間近の作物はありませんか?共通に登録のある農薬の選択や、可能であれば収穫が終わるまで散布を待つことも考えて下さい。

2

農薬の使用中には…

- ▶薬液が飛散しないように、散布作業は早朝や夕方など風の無い時間帯に行って下さい。風が出てきたら散布作業を中断することも大事です。
- ▶散布液量や圧力は適当ですか?必要以上に高い圧力で散布すると薬液が細かい霧状になって周辺に飛散しやすくなるので注意が必要です。ノズルを「ドリフト低減ノズル」に交換すると、薬液の飛散を抑えることができます。ほ場の周辺部での散布は特に注意が必要です。

3

農薬の使用後には…

- ▶タンクやホースはきちんと洗浄しましょう。使い終わったら、タンクは隅々まで、ホースの中も十分に、ただちにしっかりと洗浄をしましょう。
- ▶農作物の安全性を確認するために、農薬散布の記録をきちんと記帳して下さい。

4

普段から…

- ▶ご近所さんと農薬散布予定や収穫時期などの連絡を取り合い、注意して栽培しましょう。前もって散布作業をお知らせすることでトラブルの回避につながります。



最近の悪質業者手口の色々

ますます手口が巧妙化しています

手口
その1

携帯電話でワンクリックしただけで、勝手に有料サイトに登録されてしまった!

アドバイス

あわてて業者に連絡をとると、新たに個人情報を与えてしまいます。

無視するか、県民生活センターにご相談ください。

手口
その2

高額な掛軸を売りつけようと、「購入しないと不幸になる」と脅すような口調で、電話がかかってきた。

アドバイス

不要ならきっぱり断りましょう。高齢者のまわりの人の見守りが大切です。

クーリング・オフ制度が適用できるかもしれません。

困ったら県民生活センターに相談してください。

手口
その3

「インターネットで人気の新型インフルエンザの薬があります。」と突然電話がかかってきた。

アドバイス

インフルエンザ治療薬は医者が処方するものです。悪質業者の言葉を信じて服用するのは危険です。トラブルにあったら、県民生活センターに相談してください。

移動県民相談

県内各地で相談会を開催しています。事前予約は不要ですので、直接会場にお越しください。

◆主な相談内容◆ 法律相談(家族、近隣、相続等)、交通事故相談、労働問題、消費生活相談

【7月の予定】

7/7(水) 10:00 ~ 15:00 柳形社会福祉会館 南アルプス市小笠原471-8

7/23(木) 10:00 ~ 15:00 富士河口湖町役場 富士河口湖町船津1700

『消費生活専門相談員』の資格取得に挑戦してみませんか?

安心できる暮らしのために

「消費生活専門相談員」とは、消費生活センター等で消費生活相談に応じるために一定水準以上の知識と能力を持ち合わせていることを、独立行政法人国民生活センターが承認し、資格を与える制度です。資格認定試験受験申込は8月10日(月)まで、第1次試験は10月3日(土)に行われます。

詳しくは

独立行政法人国民生活センター 資格制度事務局 ☎229-0029 神奈川県相模原市弥栄3-1-1
ホームページ(受験要項掲載) <http://www.kokusen.go.jp/shikaku/shikaku.html>

出前講座をご利用ください!

悪質商法の手口や対処法、消費者の味方「クーリング・オフ制度」、インターネットやケータイのトラブル対策など、二つに分けた内容で無料の講師を派遣します。地域の婦人会や、老人クラブ、サークル、学校関係等5~6人の集まりでも伺います(資料持参)。どうぞご活用ください!

お申込みは、055(223)1571(相談・啓発スタッフ)まで。

県民生活センター移転のお知らせ

県民生活センターは、6月1日(月)から山梨県JA会館5階(甲府市飯田1-1-20)に移転しました!
相談室を整備し、消費に関する掲示や各種チラシ等も多数備えています。

法律・交通事故、土地・住宅問題、労働問題、行政相談等でお悩みの方、消費生活で困ったことがあつたら、お気軽に来所ください。

電話番号 055-235-8455(消費生活相談)

055-223-1366(法律・交通事故・土地住宅・労働・内職・行政相談)

ホームページ <http://www.pref.yamanashi.jp/kenminskt-c/index.html>

※移転に伴い、県庁代表番号から転送できなくなりました。恐れ入りますが、直通番号をご利用ください。

平成21年度「山梨県消費生活相談員」の皆さんです!

山梨県では、県内の全市町村で「山梨県消費生活相談員」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を行うとともに、身近な相談窓口として活躍していただいているます。

消費生活に関して疑問に思っていることや行政に対する要望など、何かありましたら、お気軽に「山梨県消費生活相談員」に声をかけてください。

甲府市

川田町 石原 泉
朝 気 小田切 富子
羽黒町 剣持 秀次
西下条町 櫻井 稔
武 田 佐藤 晴美
元紺屋町 砂原 俊一
国玉町 都築 菊江
太田町 時田 順子
下河原町 長谷部 晴美
川田町 堀井 富子
山宮町 横森 久美子

富士吉田市

下吉田 真田 佳子
上吉田 高橋 佑慈
竜ヶ丘 三浦 良子
松 山 宮下 みよ子
上吉田 望月 延子
松 山 渡辺 隆子

都留市

大 幡 高部 かよ子
井 倉 野澤 恵子
つ る 秦 京子

山梨市

上神内川 駒田 勝彦
牧丘町西保中 戸田 登志美
小原 東 古屋 理恵子

大月市

猿橋町藤崎 和田 玲子
猿橋町殿上 根岸 光子

韮崎市

水 神 遠山 なつ子
旭町上条北割 中込 利文
神山町鍋山 樋口 浩子
竜岡町下条東割 横内 美紀子

上野原市

コモアしおつ 膽吹 恵子
上野原 小林 京子
上野原 山崎 きよみ

昭和町

押 越 秋山 和
築地新居 玉川 秀城
西 条 米山 律子

南アルプス市

上高砂 斎藤 洋子
上今諏訪 塩沢 梅子
西野 手塚 彰男
下宮地 原 美紀
鏡中条 水地 幸子
十五所 横山 三津美

甲州市

塩山熊野 鮎澤 京子
塩山上於曾 薩原 春美
塩山下於曾 土屋 守
塩山上井尻 矢崎 富江

道志村

池谷 香苗

西桂町

小沼 三枝 春美

忍野村

内野 湯山 祐子

山中湖村

山中 西村 初美

北杜市

高根町村山東割 斎藤 津多子
高根町村山西割 高橋 治子
武川町牧原 水石 きよ美

甲斐市

大久保 長田 純子
富竹新田 清水 一乃
西八幡 清水 昌子
万才 神宮寺 光恵
下今井 長坂 美津子
宇津谷 中沢 弥生
名取 名執 洋子
宇津谷 保坂 弥生

増穂町

最勝寺 野田 京子
小林 樋口 たつ江

鰐沢町

嶋田 敏
志村 咲子

笛吹市

一宮町金田 相川 昭夫
八代町米倉 小澤 春恵
石和町小石和 小越 とし子
春日居町小松 齊藤 文雄
境川町小山 土屋 由紀子
御坂町下野原 日高 せい子

身延町

西嶋 野中 恒子
和田 望月 延江

南部町

本郷 木内 健子
万沢 三浦 洋子

富士河口湖町

大石 梶原 康彦
船津 高信 明美
船津 渡辺 節子

小菅村

奥秋 とよ子

丹波山村

酒井 智子

(敬称省略・50音順で掲載)

食の安全・安心を語る会を開催します!!

～安全・安心な食品を選ぶ力を養おう～

輸入食品は危険? 「国産」・「天然」だから安心?

農薬や食品添加物はほんとうに危ない?

食品が本来持つリスクを正しく理解し、食品に対する知識を深めて、メディア等から発信される食品の安全に関するさまざまな情報の中から、自分の力で必要な情報を選び、楽しい食生活を送りましょう。

日 時	平成21年7月17日(金)午後2時から(受付:午後1時30分~)
場 所	山梨県立男女共同参画推進センター ぴゅあ総合(甲府市朝氣1-2-2)
内 容	講演「食のリスクとのつきあい方」 講師:内閣府食品安全委員会事務局 リスクコミュニケーション官 小平 均氏 意見交換
参 加 費	無料
定 員	150名(どなたでも参加できます)
申込み方法	電話またはFAXでお名前とお住まいの市町村名をお知らせください
申込み・問合せ先	消費者安全・食育推進課 TEL055-223-1588 FAX055-223-1587

ご存知ですか?

消費期限

賞味期限
の違い



期限表示に「消費期限」と「賞味期限」の2種類があるのをご存知ですか?

消費期限

安全に食べられる期限

急速に劣化しやすい食品につけられます。品質の劣化が早いことから、この期限を過ぎると衛生上の危害が発生する可能性が高くなります。

【対象】弁当、そうざい、食肉、生菓子など。

賞味期限

おいしく食べられる期限

品質が比較的長く保持される食品につけられます。品質の劣化が遅いことから、この期限を過ぎてもすぐに食べられなくなるわけではありません。

【対象】スナック菓子、缶詰、カップめんなど。

※「消費期限」、「賞味期限」とも、未開封の状態で、保存方法に記載されているとおりに保存した場合の期限が表示されています。

購入した食品は、保存方法の記載のとおりに保存し、一度開封した食品は、表示された期限にかかわらず、早めに使い切るようにしましょう。

なお、常温保存の場合は、保存方法を省略することができます。

編集発行：山梨県企画部県民室消費者安全・食育推進課 甲府市丸の内1-6-1 055(223)1352,1588. 平成21年7月号
(旧 県民生活課、食の安全・食育推進室)

山梨県県民生活センター

甲府市飯田1-1-20 055(223)1571

(JA会館5階)