

令和5年
春号
No.146

暮らしに
役立つ!!

かいじ号

訪問販売業者への行政処分について

- ▶ 山梨県は、次の訪問販売業者に対し、特定商取引法の違反行為を認定し、令和5年2月2日付けで、業務の一部を2月3日から11月2日まで停止するよう命じ、併せて再発防止策を講じることを指示しました。
- ▶ また、事業者の代表者に対し、令和5年2月2日付けで、業務の停止を命じた範囲の業務を営む法人の役員となることを2月3日から11月2日まで禁止することを命じました。
- ▶ また、山梨県消費生活条例で禁止する不当な取引行為を行っているとして認定し、同じく令和5年2月2日付けで、当該不当な取引行為を行わないよう勧告しました。

▶ 事業者の概要

- 1 事業者名 細沢工業(ほそざわ・こうぎょう)
- 2 代表者氏名 細沢 哲治(ほそざわ・てつじ)
- 3 所在地 長野県松本市里山辺867-2 花岡アパート
- 4 取引形態 訪問販売(屋根修理工事・屋根塗装工事)

▶ 事業者の違反行為

事業者は、消費者に渡した契約書の金額を書き加えたり、消費者がクーリング・オフをしたにも関わらず返金をしない、又は遅延させたりしました。
悪質業者は、平日の昼間、高齢者が一人で家にいることが多いときを狙っています。
万が一、被害にあった場合は、お住まいの市町村の消費生活相談センター、または山梨県県民生活センターに相談してください。

事案の詳細はこちらへ <https://www.pref.yamanashi.jp/shokuhin-st/index.html>

5月は「消費者月間」です!

「デジタルで快適、消費生活術～デジタル社会の進展と消費者の暮らし～」

デジタル社会は便利な一方で新たな消費者トラブルが発生しています。トラブルを回避するためにデジタルサービスの仕組みやそのリスクを理解し、様々な情報の正確さを見極める力や適切に活用するための情報モラルなどを身に付けましょう。

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1日(月)～5月31日(水) 山梨中央銀行本店ロビー

消費者の皆様へ
アドバイス

- トラブルになった場合、不安がある場合には、一人で悩まず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

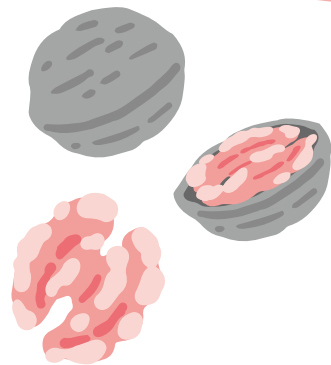


●行政処分に関するお問い合わせ 山梨県県民生活安全課 055-223-1352

くるみのアレルギー表示が義務になりました

2023年3月9日、消費者庁より、食品表示基準の一部を改正する内閣府令が公表され、食物アレルギーの義務表示対象品目に「くるみ」が追加されました。

これにより、食物アレルギーの義務表示対象品目(特定原材料)は、「えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生(ピーナッツ)」の8品目になりました。現在、この品目を使用した食品のパッケージには、アレルギーの原因となる品目の名称を必ず表示しなければなりません。食品のパッケージに記載されているアレルギー表示(「一部に〇〇を含む」、「〇〇由来」)は、特にアレルギー体質をもつ方にとっては、食物アレルギーを予防する上で、非常に重要な表示です。



※「くるみ」のアレルギー表示の義務化については、2025年(令和7年)3月31日までは猶予期間とされています。



食品表示等、食の安全・安心に関する情報は「[やまなし食の安全・安心ポータルサイト](https://www.pref.yamanashi.jp/shoku-portal/)」に掲載しています。
<https://www.pref.yamanashi.jp/shoku-portal/>



「やまなしの食」紹介



山梨県内には先人たちより編み出され、受け継がれてきた食文化がたくさんあります。

県ではその中でも、特に後世に受け継いでいくものを「やまなしの食」とし、現在176品目認定しています。今回は、「きやらぶき」の作り方をご紹介します!

きやらぶき

ふきはキク科の多年生草本で、野生に自生しています。中でも「山ぶき」は香り高く歯ごたえが良いので、保存食として重宝され「きやらぶき」に加工して食べられています。

材料(4人分)

ふき又は山ぶき……500g
塩……………適量(板ずり用)
☆調味料
醤油……………100ml
砂糖……………25g
みりん……………25g

作り方

- ① ふきを洗い、板ずりする。
- ② 鍋またはフライパンにお湯を沸かし、①を入れて3~5分程ゆでる。
- ③ ②を冷水にさらし粗熱がとれたら皮をむく。
(爪の先を使い、片方の皮と筋をむいたら、ひとつにまとめて一度にむくと良い。)
- ④ ③を3cm幅に切り水に1時間ほどさらし、ざるにとって水気を切る。
- ⑤ 鍋に④と調味料を入れて、弱火で汁気がなくなるまで煮詰める。
照りが出てきたら完成。

その他の「やまなしの食」は県ホームページで紹介しています。
<https://www.pref.yamanashi.jp/shokuhin-st/shokuiku/yamanashinoshoku/index.html>



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)1588

県庁本館2階

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)

令和5年 春号

