



消費者情報



カラビナ

発行日 平成 29 年 11 月 11 日
 発行者 特定非営利活動法人
 新潟県消費者協会
 事務局 〒950-0994
 新潟市中央区上所2丁目2番2号
 新潟ユニゾンプラザ1階
 TEL・FAX (025) 281-5558

E-mail n-shokyo@happytown.ocn.ne.jp URL <http://www.nsyokyo.org/>

●カラビナとは…… 登山に使われる金属製の輪です。カラビナが登山のロープをしっかり繋ぎ、支えるように、この消費者情報が必要な情報を消費者に、消費者の声を事業者・行政に繋ぐ役目を果たすようにと名付けました。

～食品ロス削減への取り組み～



7/15食品ロスを考える映画上映会（村上市）と同時にフードドライブを開催し、食品の寄付を募りました！



スーパーマーケットの食品廃棄の現状を取材しました（6頁に掲載）



～地域の見守り力アップ！～

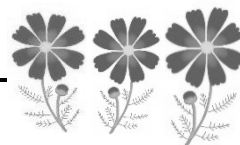
後期消費生活サポーターフォローアップ講座を県内7か所で開催。

高齢者に対する地域の見守り力アップのために、自治体や福祉関係者との情報交換や、啓発講座のレベルアップ研修をしています。

9/15佐渡市の講座風景

目次

- 平成 29 年度事業報告（協会事業・受託事業）…………… 2P
- 「消費者問題シンポジウム in 新潟開催報告」会長 長谷川かよ子
 平成 29 年度団体賛助会員一覧…………… 3P
- 地区だより「我が団体、こんな手作りが好評です！」…………… 4・5P
- 「食品ロス」削減に取り組みましょう！～スーパーマーケット編～
 「お店では残った食品どうしているのかしら？」…………… 6P
- 消費者トラブルキーワード「えっ！ガラケーがなくなる？」
 「ゆずりは」から学ぶ…………… 7P
- 現場を見せて！「新潟県土地改良事業団体連合会」…………… 8P



< 協会事業 >

内 容	参加人数
佐渡地区講演会「これからのための片づけ」 9/5 (火) アミューズメント佐渡 講師：ライフオーガナイザー 森 真理 氏 片づけは、物を捨てることなく、思考や感情を整理するとモノの整理も自然とでき、今を楽しく生きることにつながるとのよいお話がありました。	108 人
下越地区講演会「最近のお墓事情」 10/17(火) 角田山妙光寺 講師：角田山妙光寺住職 小川 英爾 氏 少子高齢化が進む現在の葬送・埋葬や寺の現状等について、ユーモアを交えて話されました。葬儀と墓の概念が変わった、子供と話し合いたいなど、参加者に好評でした。	104 人



佐渡地区講演会「これからのための片づけ」



前期「消費生活サポーターフォローアップ講座」
サポーター情報交換会

< 受託事業 >

内 容	参加人数
前期 消費生活サポーターフォローアップ講座 7/4(火) 新潟ユニゾンプラザ 高齢者の見守りネットワークとサポーターの役割について、埼玉消費者被害をなくす会の松苗弘幸弁護士からご講義をいただきました。また、サポーターグループが啓発講座で使っている道具等を展示・見学し、サポーター同士の情報交換を行いました。	84 人
後期 消費生活サポーターフォローアップ講座 9/15 佐渡、10/3 南魚沼、10/10 上越、10/19 長岡、10/31 村上、11/7 三条、12/11 新潟 各地域のサポーターの活動に合わせたフォローアップをするために、今年度は県内 7 か所で実施。高齢者の見守り力UPのために、見守り者向けの啓発講座のグループワークや地域関係機関との情報交換会などを行っています。	佐渡 12 人 南魚沼 16 人 上越 11 人 長岡 16 人
消費生活サポーター養成講座 8/22・29、9/7・12・21・26 まちなかキャンパス長岡 今年度は 33 人（今年度受講者 25 人、昨年度補講者 8 人）が修了生となりました。今後の活躍に期待したいです。	46 人
食品ロスを考える講座・映画上映会 7/15 (土) 村上市教育情報センター 映画：「JUST EAT IT 食品廃棄物の真実」 講演：「食品ロスの現状について」 講師：フードバンクにいがた 真木 英明 氏 映画上映や講演の他に、フードドライブも開催しました（表紙写真参照）。食品ロスが身近な問題であり、削減に向けた活動を考える機会になりました。	77 人

活動テーマ 魅力ある消費者市民社会に向けて行動しよう！

～安全・安心な生活を支える仲間を増やし、輪を広げよう～

「消費者問題シンポジウム in 新潟」開催報告

～これからの消費者教育を考えよう～

「消費生活ネットワーク新潟」理事長
新潟県消費者協会会長
長谷川 かよ子

開催日：平成 29 年 8 月 19 日(土) 会場：新潟東映ホテル

内閣府消費者委員会とNPO法人「消費生活ネットワーク新潟」の主催で標記のシンポジウムが開催されました。このシンポジウムは消費者問題の解決のために関係団体や自治体が一堂に会し、意見を交換し、次への一步を踏み出すきっかけを作り、様々な角度から連携・協働を図るために開催されました。今回のテーマは「これからの消費者教育を考えよう」で、県内外から 85 人の関係者が集まりました。



最初に消費者委員会の河上正二委員長より「消費者委員会の活動と消費者教育」と題して、豊富な資料に基づき委員会の機能やこれまでの活動について基調講演をしていただきました。次に、田中貴子新潟県消費者行政課課長より「新潟県消費者教育推進のための方策」についてお話をいただきました。

その後、青山陽子消費者庁消費者教育推進室長、江花史郎弁護士、柴田透新潟大学教授、高杉陽子新潟県消費者協会事務局長、俣倉朋美県立工業高校

教諭、田中課長がそれぞれの取り組みの説明をし、活発なパネルディスカッションが行われました。俣倉教諭の「高等学校における消費者教育の取り組み」は優れた実践で、多くの関心が集まりました。当協会の高杉事務局長は消費生活サポーターの養成と活動について報告し、理解をいただきました。

今回のシンポジウムの中で、消費者委員会より、今後はぜひ「新潟モデル」を作って活動を発展させていってほしいとのエールに、このシンポジウムをきっかけに、連携を更に深め、気持ち新たに組みんでいきたいと思いました。

(詳細は「内閣府」のホームページ：消費者委員会「消費者問題シンポジウム in 新潟」をご覧ください)



「自動車運転免許返納に関するアンケート」にご協力ください!

各協会で用紙を配付しています!
調査期間：平成 29 年 9 月 20 日～11 月 30 日
結果公表：平成 30 年 3 月予定

近年、加齢や判断能力の低下による高齢者の交通事故が急増しています。しかし、自家用車が使えないことで日常生活が不便になる懸念があります。

消費者協会では、免許を返納し、自家用車が使えなくても快適な生活が保てるにはどうすればいいのかわかるために調査、検討を行うことになりました。

今年度、現状を把握するためのアンケート調査を行いますので、ご協力をお願いいたします。調査結果を基に、自治体や関係機関へ提言していきます。

平成 29 年度 新潟県消費者協会 団体賛助会員一覧

ご支援、ご協力ありがとうございます。

(50 音順)

イオンテール株式会社北関東 新潟カンパニー新潟事業部
一般財団法人にいがた住宅センター
一般社団法人新潟県LPガス協会
一般社団法人新潟県建築士会
一般社団法人新潟県商工会議所連合会
一般社団法人新潟県調理師会
一般社団法人新潟県ハイヤー・タクシー協会
学校法人新潟総合学園
株式会社池田看板
株式会社コメリ
株式会社スターベッツ 坂田動物病院
株式会社塚田牛乳
株式会社ナカムラ
株式会社新潟日報社
株式会社新潟三越伊勢丹

株式会社堀川
株式会社丸大イトーヨーカドー丸大新潟店
協同組合新潟市商店連合会
公益財団法人新潟県学校給食会
公益財団法人新潟県女性財団
公益社団法人新潟県栄養士会
公益社団法人新潟県食品衛生協会
公益社団法人新潟県トラック協会
JA新潟県女性組織協議会
JA新潟中央会
清水フードセンター
第一生命保険株式会社新潟支社
東北電力株式会社新潟支店
新潟県クリーニング生活衛生同業組合
新潟県商工会連合会

新潟県食肉生活衛生同業組合
新潟県生活協同組合連合会
新潟県漬物工業協同組合
新潟県電機商業組合
新潟県土地改良事業団体連合会
新潟県米穀小売商業組合
新潟県餅工業協同組合
新潟県旅館ホテル生活衛生同業組合
新潟市商店街連盟
新潟市中央水産市場株式会社
新潟冷蔵株式会社
フードバンクにいがた
北陸ガス株式会社
ホリカフーズ株式会社
有限会社ヤスダヨーグルト

地区だより

- 楽しい手作り品がたくさん寄せられわくわくしました。各協会が地産
- を生かした小物や伝統食づくり、ちょっとした便利なアイデア品、地
- 域のキャラクター、廃油やレースの端切れのリサイクルなど、内容が
- 一層進化していると思いました。(編集委員 山本ヒサ)

我が団体、こんな手作りが好評です！

◆人気者・柏崎 PR キャラクター「えちゴン」

柏崎市消費者協会

協会の活動を子育て中のママ達に知っていただくため、当市で人気の柏崎青年会議所の越後柏崎 PR キャラクター「えちゴン」を了承を得て、親子で作る活動をしました。商工会議所主催のマルシェにも参加し好評でした。



◆目指せ！ポスタクリル毛糸たわし

小千谷市消費者協会

用と美を備えた楽しい新作で、伝説のアクリル毛糸たわしの後釜を狙っています。写真は時計回りに、いやし系ペンギン・チョコロチョコ針鼠・華やかフラワードスター・マイペース亀・彩ブラシで、売りは「ほこり取り」と「心のいやし」です。



◆ポケットティッシュケース作り

南魚沼市消費者協会

布地は 15×62 センチあれば洋風、和風なんでも OK！私達は塩沢紬を使ってポケットティッシュケースを作りました。くらしフェスタ中越 in 長岡でも大変好評で皆さんから喜んでいただきました。



◆毛羽立ちがないナイロンたわし作り

長岡市消費者協会

研修旅行先のレース会社の自動レース機で編み出されたレース地の両端が、切り落とされて捨てられると知り、資源として活かさないものかと考えて生まれたものです。くらしフェスタ等で販売したり、3Rキャンペーンで配布しています。



◆廃油石けん作り

魚沼市消費者協会

20 年位前から廃油石けんを作り販売しています。春、秋に協会主催のフリマで販売したり、市のエコチャレンジの商品として利用して頂いたりしています。(写真は手作りのエコたわしとセットです)運動靴や食器の汚れ落としとして喜ばれています。



◆地産地消の味噌造り

見附市消費者協会

見附産の米と大豆で造った味噌は、麴を沢山入れるので、とても美味しいと好評です。味噌造りがしたいと会員になった方も。蒸した米に麴菌を混ぜながら“麴に花を咲かせましょ！”と楽しく作業をしています。



◆お届け！里山からうんめえ〜チマキよ

十日町市消費者協会

奥深い里山の我が家の周りは山菜の宝庫です。今回はチマキを紹介します。父ちゃんの作った日本一の「こがねもち」は、うんめえ〜と大好評です。簡単で手軽に作れて皆さんに喜ばれているので、笹採りにちょ〜頑張っています。



◆刺子の花ふきん

三条市栄消費者協会

刺子のふきんを花ふきんと言います。花や野菜を図案化し、表は赤い糸、裏は青い糸で刺して両面を使えるようにしました。お盆やポット等のほこりよけにするとかわいいです。イベントやくらしフェスタ中越 in 長岡で販売し好評でした。



◆小さな学びを喜びに変身

五泉市消費者協会

アクリル毛糸でマイボトル入れ・タワシ・小袋に続いて、今年は家庭にあるハギレを集めランチョンマットの手縫いに挑戦。秋の農業祭にリサイクル市として販売することを楽しみに一生懸命作っています。



◆ポリ袋入れケース

新潟市消費者協会新潟支部

出先でポリ袋があればよかったなと思うことが時々あります。こんな可愛いケースに入れて数枚持っていると便利です。牛乳パックなど



の厚紙を型紙通りに切って布を貼るだけで簡単にできます。カラフルな紙で作っても素敵です。

◆ミニマフラー作り

新潟市消費者協会新津支部

当支部の定番手作り品、カレンダー・ポスターで作るエコバッグに加えて、ミニマフラー作りが会員さんの共感と呼んでいます。簡単に編むことができます。次回販売会の際に提供したいと思います。



◆廃油石けん作り

新潟市消費者協会巻支部

環境に優しいということで始まった廃油石けん



作りも8年が経ちます。地区のバザーで販売して根強いファンがいますが、まだまだ知らない方もおられるので、これからも安心して使える石けんをPRしていきたいと思っています。

◆会員手作りのアクリルたわし 毎年喜ばれています

佐渡市消費者協会



会員の協力により毎年「アクリルたわし」を編んでもらい、3Rキャンペーン会場で、廃油石けんと一緒に配布し喜んでいただいています。エコで地球にやさしい活動を今後も続けていきたいと思っています。

◆貝がらを使ったストラップ

新潟市消費者協会白根支部

当支部の有志で作っています。教える人、学ぶ人、賑やかに。手先を使って認知症予防。あさりやしじみの貝殻に端切れを貼りストラップを付けます。楽しく可愛いアクセサリーができます。3Rキャンペーンアンケートの回答者に差し上げます。



◆災害に備えて防空ずきんを作りました

新潟市消費者協会豊栄支部

バスタオル1枚で防空ずきんを作りました。ミシンでも手縫いでも簡単です。また、フェイス



オルを芯にして手持ちの布を被せて作るのも良いですね。秋の夜長に作ってみてはいかがでしょうか。

◆親睦を深めたコースター作り

新発田市消費者協会

全員が1年生の協会員。顔を合わせての共同作業は今回が初めてです。コースターは、牛乳パックに色紙を貼りニスで防水したものです。悪戦苦闘しましたが、3Rキャンペーンのアンケートのお礼に初お披露目します。



◆アイデア品をこれからも試作！！

村上市消費者協会

①アクリル毛糸で作った細編みたわしは乾燥が早いと喜ばれています②折り紙の楊枝入れ③壁紙をたくさんいただいたので、和紙のものは便利袋のケースに、他にもファイルや小物入れなどを試作中④体験用の「しおり」は朝日のまゆ玉を利用した心なごむ一品です。



「食品ロス」削減に取り組みましょう！

スーパーマーケット編

お店では残った食品 どうしているのかしら？

聞いて
みました！

今回は新潟県内スーパーの食品廃棄の現状を調べてみました。野菜や店舗で作った惣菜が売れ残りそうになった時、どのようにしているかを新潟2店・長岡3店・柏崎2店を編集委員がお聞きしました。

Q1 食品を売り切る工夫は？

- 値下げをする。現状により段階的に下げ、最終的には半額以下の場合もある。
- 外的条件（気候・天気・イベント・チラシ等）や売れ行きによって、仕入れ・販売数を計画的に調整する。
- 値下げコーナーを作る。
- 時間帯・量目や売れ行きを見て、小分けにしたり、小さいサイズを作る。
- 生鮮食品は、早く処分する。魚は、丸のままから切り身にする。
- 惣菜は、売れ行きにより午前・午後と作る。
- 商品は、資産と考え、売り切るという姿勢を持つ。
- 惣菜・野菜は、地場産物なので、生産者が閉店後引き取りに来る。
- 廃棄する商品は、データ管理をして廃棄を減らす。



Q2 食品の廃棄処分の基準は？

- 現場を見てチーフが判断する。（自分なら買うかが判断基準）
- 消費期限を参考にして、見た目で判断する。
- 消費期限当日は、午前中で廃棄。
- 午後10時までに売れ残った商品は廃棄。

Q3 廃棄処分した食品のいく先は？

- 食品リサイクル業者に出す。3店
- 更に出した後バイオ発電用に使われる。1店
- 自社のリサイクルセンターで肥料を作って、肥料会社に販売している。1店
- 可燃ゴミとして廃棄する。利用価値のある魚のあらだけは回収業者が取りに来る。1店
- 回答なし。1店

Q4 店から消費者へのメッセージは？

- ・ 消費者に満足してもらうように努力しているので、目を肥やして値段と新鮮さで買ってもらいたい。
- ・ 買う側も食品を残さない買い方の工夫をしてもらいたい。
- ・ 肉や惣菜に消費が偏っている。野菜や魚、日本食をもっと食べてほしい。
- ・ 地産地消の国内産を使ってほしい。
- ・ おいしい食べ方の情報発信をしているので、調理にも工夫してほしい。
- ・ 新しい日付の方を買う人が多いが、すぐ食べるものなら期限の迫っているものを買ってほしい。

理想の住まいと出会うために、
不動産広告はしっかりと
確認しましょう。



公益社団法人 首都圏不動産公正取引協議会
TEL:03-3261-3811 <http://www.sfkoutori.or.jp>

不動産公取協 検索

取材の
感想

**店の更なる努力を願うとともに、
消費者も協力しよう！**

食品ロス削減に向けて、どの店舗も努力をされていることがわかりました。中には自社でリサイクルし、肥料にするという所もあり頼もしく思いました。消費者側もすぐ食べるという場合は、期限表示の迫っているものを買うなどしてみませんか。

フランスでは大型スーパーでの売れ残りの食糧の廃棄を禁じ、慈善団体への寄付を義務付けているようですが、日本もフードバンクなどを通して寄付できるようなシステムができればいいと思いました。今回快く取材に応じていただいたスーパーさんに感謝いたします。

（編集委員 中村文子・藤田純子・山本ヒサ）

トラブルキーワード 「えっ！ガラケーがなくなる？」



最近、ある携帯電話のショップで「ガラケーの生産はもう中止になっている。在庫もほとんどない」と聞いた人がいました。使い勝手のよいガラケーに満足していたその人は「困った！今後どうしよう」と思ったそうです。

実際はどうなのでしょう。大手通信事業者に直接問い合わせ、ガラケーの今後を聞いてみました。

ガラケー

「ガラパゴス携帯電話」の略で日本の一般的な二つ折り形状の携帯電話。

スマホ

「スマートフォン」の略で、これまでの携帯機能にパソコンの機能も取り込んでいる携帯電話

(株)NTT ドコモ (ドコモ)	i モード対応携帯は出荷を終了したが、従来同様二つ折り形状で同じ使い勝手で使えるドコモケータイを 2015 年から販売、好評を得ている。また、シニア向けのスマホ「らくらくスマートフォン」も販売している。ケータイからスマホに替えようと思うシニアにも適しているのではないかな。
KDDI(株) (au)	au ケータイの生産、および、販売終了の情報は現時点ではない。在庫に関しては店舗によって在庫状況が異なる。修理については、製造終了後 4 年間は補修用性能部品を保有している。
ソフトバンク (株) (SoftBank)	通称「ガラケー」の生産について、弊社はキャリア(通信事業者)でありメーカーではないため、生産は行っていない。また、従来から将来についてのコメントは控えているため、今後どのような戦略で携帯電話などを販売していくかなどについてはお答えできない。

慌てずに、よく考えて！

現時点では、各社ともガラケーと使い勝手が同じ二つ折り形状の物は生産されているようです。しかし、次々と新機種が売り出されているこの業界、買い替えを勧めたいショップによっては、「在庫がない」という客が焦る表現を使うところもあるようです。

買い替えを検討する場合でも、従来のガラケーと似た新機種「ガラホ」も誕生していますし、高齢者でも使いやすいスマホもあります。

慌てて今何かしなければならないということはないようです。必要になった時には店員にしっかり相談し、納得してから購入してください。

(編集委員 桜井喜美子)

「ゆずりは」から学ぶ

「ゆずりは」とは新潟県消費者協会が、会員の体験を募集して昭和 52 年 3 月から昭和 53 年 2 月に発行した小冊子です。「ゆずりは」の中から食品ロスを出さない先輩のくらしの知恵を抜粋してみました。参考にしてみませんか。(ゆずりは:若い葉が育ってから古い葉を落とす植物。書名は、子・孫にゆずり伝えたいとの願いからつけられた)

- 「食べ残しをしない」を日常的に子供たちに教える。
- 旬の味をいただく、季節外れの作物は、自然でないエネルギーが使われているので、努めて手控えるようにしている。
- 家族で野菜を作り、旬のものを味わい、野菜・魚のクズ・卵の殻などから堆肥を作り、肥料にして使い切る。
- 家で柿が採れ、柿を食べ、干し柿を作り、皮は別に吊るして干し、漬物の味付け材料に使っている。
- 茹で汁をスープに使う。茹で汁に 15 分位タワシを入れてフタをする、またはまな板の上から流す。油物を使った食器の下洗いに使う。
- 好き嫌いをする子には、小さく切って好きな材料と一緒に調理する。ただ食べよと叱るだけでなく食べられるように工夫してやるのが、一番いいと思っている。
- 茶殻を干して、ためて、枕を作る。
- ピーマンの残り半分、ニンジン・ゴボウのしっぽ、キャベツのしん、スイカの皮などを漬物にする。

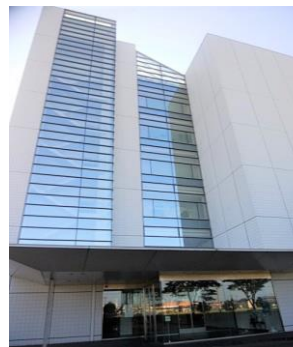
(編集委員 中村文子)



《現場を見せて！》

夢ある地域作りのプロデューサー 愛称 **みどり 水土里ネット新潟**
新潟県土地改良事業団体連合会

新潟県内の農地整備や農業水路の維持管理は、農家で組織された各地区の「土地改良区」がそのほとんどを担っていますが、それらを束ねている組織が「新潟県土地改良事業団体連合会」です。今回は当協会の賛助会員である連合会を訪問し、その活動を見聞させていただきました。



新潟駅から亀田方向に真っすぐ、亀田 IC 近く、ショッピングセンター付近にそびえたつ建物が事務所



活動内容についてお話しいただいた総務部長の島田健一様

各地区の土地改良事業の推進を支える

連合会の事業は、県内の土地改良区や市町村等からの会費その他で運営され、土地改良に関する技術的な指導・援助、教育・情報の提供、国や県の行う土地改良への協力、その他設立目的達成のための事業を行っています。県内各地の「土地改良区」は現在 91 か所ありますが、それぞれが管理している農業用排水施設も年月とともに老朽化してくるので、適正に補修していかなければなりません。そのため補助事業（維持管理適正化事業）なども連合会で行っています。



施設の造成主体は別々ですが、実際の管理はほとんどを各地区の土地改良区で行っています。新潟市北区にある県管理の新井郷川(にいごうがわ)排水機場はこの連合会が運転操作しています。



「みのりみらいプラザ」

館内にはジオラマや昔の農具、土地に関する写真や展示物がある。クイズ形式のものもあって楽しめる。

土地改良の歩みをわかりやすく知らせる

新潟平野の農業は、沼地が多く農家は大変な苦勞を強いられていました。それが排水施設によって大きく改善されました。その歴史や新潟の農業などを知ってもらう資料館「みのりみらいプラザ」がこの建物の 2 階にあります。多くの方々の来場を希望しています。



さらに整備をめざす

耕作地の小規模の所を、今後は 1 枚 50 アール以上の区画にしていこうことや、米以外の作付けの提案など、地域に、より身近に感じてもらえる改良区をめざし、「21 世紀土地改良区創造運動」を進めています。



今回訪問した事務所の建物（県土連ビル）は昭和の初期まで、正に「沼地田んぼ」の場所でした。土地改良事業のお陰で、農家は機械化農業をすることができたのです。しかし今、すぐ近くでは商業地へと変わり始めています。時代とともに変わっていく面もありますが、連合会の会員（土地改良区）の果たした役割は大きかったと思わずにはいられません。（編集委員 桜井喜美子 藤田純子）

所在地 新潟市中央区長潟 138 TEL 025-286-1111

「水土里ネット新潟」で検索

編集後記

食品ロス削減の連載が 5 回目にして、消費者に最も身近なレストランや食堂の今まで見えなかった取り組みや課題及びスーパーの企業努力の実態等が分かりました。お店を利用するときの気持ちに少し親近感がわいてきており、知ることの意義を改めて思いました。（編集委員 山本ヒサ）