



平成 14 年 4 月 30 日発行

事務局 飯能市商工観光課内  
☎ 73-2111 内線 158

## 「消費生活講座に参加して」

去る2月19日(火)南高麗公民館において消費生活講座が開催されました。講師は飯能市消費生活相談員の松浦恭子さんと商品の売買契約に関するトラブルについてのお話しでした。

まずトラブルで一番多いのが訪問販売で、ふとん、消火器、教材、屋根工事、シロアリ駆除などがあり、特にふとん販売などでは皆様も一度や二度の訪問をうけているのではないのでしょうか？

このような訪問をうけた場合に、もしその商品が要らない場合には要らないという意思表示をハッキリと示す必要があるということです。曖昧な態度していると相手のペースにまっけてしまい思いもよらない契約をすることになってしまいかも知れません。

しかし、もし契約をしてしまった後でやっぱり要らないと思われる場合には、8日以内であればクーリングオフ制度を適応して契約を解消することが出来ます。8日を過ぎてしまった場合でも消費者

## 「石けんおぼさんの講演をお聞きして」

去る1月31日に、西部地区消費者団体交流会・消費生活講演会が埼玉県川越地方庁舎にて開かれました。午前中は通称「石けんおぼさん」として全国各地で水質汚濁防止のための出前講演を精力的になされている田中輝子さんの話をお聞きし、午後からは、食器洗い、シャンプーの仕方、かわれ大根発芽テスト、蛍光増白剤テストなどの実験体験コーナーの見学をしました。

私たちが日常使っている身の回りの製品には様々な種類の界面活性剤が使われており、分離している油分と水分を混ぜ合わせると働きをしております。石けんも界面活性剤の一つですが、分解が早く(一日で分解)、石けんカスは生き物のエサになるそうです。一方合成洗剤は分解されにくく(中には一ヶ月以上かかるものもある)、発ガン性や肝機能障害等の危険性が疑われております。

かいわれ大根の発芽テストでも、石けん水で育てたかいわれは根もよく伸びたくましく育っているのに対し、合成洗剤を

溶かした水では発芽しても根を張ることができず腐ってしまいました。又、食品の中にも乳化剤として界面活性剤が含まれているというお話を聞き、とって心配になりました。

コーマーシャル広告の影響もあって1959年に石けん30万吨、合成洗剤4・8万吨という使用量が、1992年には石けん15・5万吨、合成洗剤90万吨という状況となり、その中で生き物は激減しているそうです。

品位を損なわない程度の簡素な生活が目標という田中先生は、水質汚濁に気付いたらすぐ行政に働きかけるといふ行動派でもあります。私も先生を見習って、自然にやさしいシンプルライフを目指して生活を見直してみたいと思います。

### 見学会へのお誘い

見学先：農民連・食品分析センター  
農民運動全国連合会(農民連)は、日本の『食』と『農』を守る運動団体です。食品分析の現場を訪ね、お話を伺います。

日程：平成14年7月2日(火)  
午前 8:30 出発  
午後 3:00 帰着予定  
集合、解散：市役所 玄関前  
(市のマイクロバスで行きます。)

申込先：飯能市役所・商工観光課  
☎ 73-2111 内線 158  
(担当高山まで)

おかしいなと思ったら市役所の消費生活相談窓口まで

(電話 73-2111 内線 123 / 158)

# 所沢地区消費生活地域講演会

## 「食いしん坊のエコロジー―地球にやさしい家庭料理始めましょう―」

去る2月13日(水)入間市産業文化センターで「食いしん坊のエコロジー―地球にやさしい家庭料理始めましょう」と題した講演会が開かれました。

講師の福井幸男さん(全日本調理師連盟会長・イーフ21の会長)は、器や盛り付けに工夫を凝らし季節感を華やかに表現する日本料理の美しさに魅せられて日本料理の調理人になられました。見栄えを重視する日本料理には、形を整えたり色彩を艶やかに表現するなど、大量の調理クズが出ます。調理クズは板場の調理人たちの研究材料になり、まかない食にもなっていますが、ゴミ問題がクローズアップされ深刻化するにつれ「家庭の台所から環境問題を考える時代ではないだろうか。料理講習会などを通じて広く一般の人達にも知ってもらおう。」と

いう声が調理人達の間から上がりました。

その機運は、やがて「食材の有効利用という身近なところから環境問題を考え、広く世界的な地球環境の保全に目を向ける啓発運動」にまで盛り上がり、平成8年7月に福井さんの所属する日本調理師連盟を母体に『EFF21の会』が設立され、「リサイクル料理」の普及への取り組みが始められました。Environment(環境)、Friendly(優しい)、Food(食べもの)のそれぞれの頭文字から取った造語がEFF21です。

日本の家庭における食べ残しの量は、1日1世帯あたり約250gになるという調査結果が出ています。97年に京都市環境局と京都大学環境保全センターが京都市内で行った調査によれば、家庭ゴミの約4割が台所ゴミです。生ゴミの90%が食品ゴミ

で、そのうち35・7%が食べ残しでした。この食べ残しとは、まだ食べられる部分を残したのもや、買ったけれども食べずにそのままの形で捨てられた食料品です。野菜や果物がそのまま捨てられているほか、調理食品や加工食品がパックされたまま捨てられています。

この「食べ残し」を減らすことができれば「ゴミを減らすことになり、「ゴミを焼却するためのエネルギーを少なくし、大気汚染も減らすことにつながります。日本では現在世界中のありとあらゆる食材が手に入りますが、国連開発計画(UNDP)によれば現在ほぼ8億人が日常的に十分な食料を得ることができず、約5億人が慢性的な栄養失調状態にあるとされています。私達はこのまま「飽食」を続けていて良いのでしょうか？

福井さんは、食材は食材

としてあまらず食べようと提案しておられます。じゃがいもの皮、さつまいもの皮、いわしの中骨などは油で揚げ、カプの皮はフードプロセッサーにかけてスープにと変化自在です。『EFF21の会』では「リサイクル料理の講習会」を行っています。全国どこでもプロの調理師が直接指導して下さい。

福井さんのお話から私が試してみたものの例を紹介いたします。

○えびの天ぷらの時に出るえびのカラを3〜4分電子レンジで乾かしてから、揚げます。

―えびカラせんべい

○だしがらのコブを細切りし、だしがらのかつおを細かくきざみます。しょうゆ、酒、みりん、砂糖ひとつまみを足しパラパラになるまでいり煮します。(小さいフライパンが便利です。)

―つくだ煮

○大根葉を細かくきざみ、皿に広げて電子レンジにかけ、途中で上下に返しながら5〜6分。

―乾燥大根葉(みそ汁にうかしたり、おにぎりにまぶします。)

リサイクル料理を詳しくお知りになりたい方は、左記の『EFF21の会』のホームページ(無料)をご利用下さい。

### 福井さんの提案 ―食品ゴミを減らす6箇条―

- ① 必要以上にものを買わない。(食材はバラ売りにして欲しいとの声をあげよう。)
- ② 計画的に買う。
- ③ 冷蔵庫をチェックしてから買い物に行く。
- ④ 無駄のない食べ方を考える。
- ⑤ 残した物の再利用を考える。
- ⑥ 食材は命であることを認識する。(皮も、葉も食べつくすのだから有機、無農薬野菜が欲しいと多くの消費者が意思表示をすれば、安全で安心できる野菜がもっと増える。)