



生活消費 10大項目

消費者問題に関する2015年の10大項目

問 住民保険課戸籍住民相談係 ☎ 34・20087

国民生活センターでは、消費者問題として社会的注目を集めたものや消費生活相談が多く寄せられたものなどから、その年の「消費者問題に関する10大項目」を選定し、公表しています。

2015年は、年金情報の大量流出事件やマイナンバー制度の始動に伴い、それらに便乗した公的機関をかたる不審な電話や詐欺被害が新たに発生しました。消費者ホットラインは、覚えやすい「188」の3ケタになりました。

2015年の10大項目

- 公的機関をかたる詐欺的勧誘が依然高水準 高齢者がターゲットに 劇場型勧誘の手法で混乱させ金銭をだまし取る手口も一層複雑になり、被害は高齢者が中心になる。
- ウイルスメールにより大量の年金情報が流出 日本年金機構において、職員端末に外部からウイルスメールによる不正アクセスが行われ、当該機関が保有する個人情報大量に流出する事件が発生。消費者の不安が高まる。
- マイナンバー通知開始 便乗詐欺被害が発生 マイナンバー制度の理解が深まっていない現状に乘じ、電話や訪問などの不正な勧誘などの相談が寄せられた。
- 分譲マンションの基礎杭データ改ざんが発覚 大手企業への不信感が高まる
- 決済手段の多様化によりキャッシュレスが進展 プリカ詐欺も発生 詐欺業者が悪用する「サーバ型」プリペイドカードでのトラブルが増える。
- 消費者トラブルのグローバル化 体制整備始まる 国民生活センター内に「越境消費者センター」ができる。
- 大規模自然災害相次ぐ 被害に便乗した消費者トラブルも
- 子どもの事故 防止へ向けて引き続き取り組みを強化

消費生活相談

商品やサービスに関する相談

日時 毎週火・金曜日

(祝日、年末年始を除く)

午前10時～午後3時

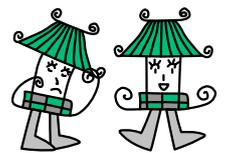
場所 町役場1階103相談室

担当 消費生活専門相談員

相談方法 面談・電話

☎ 32-2901 (内線174)

- 消費者庁と連名で、パック型液体洗剤の誤飲に関する注意喚起を行う。
- 変わる制度 新たな制度 消費者ホットラインも「188」へ 食品表示制度などが新しくなる。消費者ホットラインも3桁化し「188」になる。
- 消費者関連法令 次々と見直し 消費者契約法、特定商取引法、割賦販売法、電気通信事業法などが見直されている。
- 不審・不安なことがあれば、消費者ホットライン「188」に相談してください。



てんいち先生

※「てんいち」とは、てん(英語の10)と、いち(1)を合わせて11(毎月11日は人権を確かめあう日)という意味です。





子どもの成長を願って
すこやか



子どもとつながる家庭づくりを

町青少年健全育成推進協議会事務局
(生涯教育課内) ☎ 32-6193

田原本青少年健全育成推進協議会
家庭教育部研修会が昨年の12月2日
に行われ、幼稚園から中学校までの
保護者と助言者を含め114人が参
加されました。

今年度は「子どもとつながる家庭
づくり」をテーマとして、家庭での
様子や悩みなどを出し合い、より良
い家庭づくりについて幼稚園・小学
校・中学校の分科会に分かれ、助言
者を交えて熱心な意見交換が行われ
ました。幼稚園分科会では「命の大
切さを伝えよう」、小学校分科会
では「子どもとの気持ちの関わり方」、
中学校分科会では「子どもにより良
い生活リズムを」というテーマで話
し合われました。
幼稚園では、さまざまな体験から

の学びが大きい。適切に親が助言す
ることによって子どもの感性や価値観が成
長する。小学校では、親と子のコミ
ュニケーションが大切。子どもから
問いかけがあった時は、しっかりと
顔を見て話すことが信頼につなが
る。中学校では、携帯電話のライン
やメールでのトラブル、長時間のや
りとりなどの使い方についての悩み
が多く出されました。

思春期の子育ては、親子のコミュ
ニケーションを密にし、何でも話し
合える家庭づくりを心掛けることが
大切。構い過ぎず「つかず離れず」
も必要ということが話し合われまし
た。保護者の皆さんが、創意工夫し
て子どもの発達段階に応じた子育て
に奮闘されている姿をうかがえた研
修会であったと思いました。

さて、今年度も「青少年健全育成
の集い」が3月13日(日)午後1時30分
から、青垣生涯学習センター弥生の
里ホールで開催されます。5つの自
治会が1年をかけて、自治会での子
どもとの絆づくりを進めてこられた
実践報告をしていただきます。皆さ
んの自治会での活動に役立ててい
ただければ幸いです。後半には田原本
中学校吹奏楽部の演奏で町内合唱グ
ループと参加者全員での合唱を行
いますので、ぜひご来場ください。

第2次健康たわらもと21・第2次田原本町食育推進計画 野菜で健康！栄養バランス

作り方

- 1 わかめは水に漬けてもどし、食べやすい大きさに切る。
- 2 わけぎは4cmの長さに切り、白い部分と青い部分に分ける。鍋にたっぷりの湯を沸かし、わけぎの白い部分を入れて1分程ゆで、青い部分とわかめを加え、再び煮立ったらザルに上げて冷ます。
- 3 ささみはゆで、食べやすい大きさに割り、酒、しょうゆをまぶして冷ます。
- 4 ボウルに溶き辛子とみそを入れて混ぜ、酢、砂糖を加えて混ぜる。
- 5 4に水気を絞った1、2、3を加えて和える。

わけぎはねぎと玉ねぎの同種の野菜です。また、緑黄色野菜の一つで、β-カロチン、ビタミンCを豊富に含んでいます。クセが少なく、香りもソフトでねぎ独特の辛味が少なく甘味があるのが特徴です。

先までピンととがっていて、鮮やかなグリーンの物を選ぶとよいでしょう。



わけぎとささみの
辛子酢みそ和え

1人分エネルギー 67kcal

材料 (4人分)

- ▶ ささみ……………100g
- ▶ 酒……………小さじ1
- ▶ しょうゆ……………小さじ1 / 3
- ▶ わかめ(塩蔵) ……25g
- ▶ わけぎ ……1把(150g)
- ▶ 溶き辛子……………小さじ2 / 3
- ▶ みそ……………大さじ1と1 / 4
- ▶ 酢……………大さじ1
- ▶ 砂糖……………大さじ1