

# 東京くらしねっと

今月の話題

**この夏知りたい! 東京の海と川** ~都内の漁業と水産物の現状~

テストレポート

**見えない炎で着火!?** ~ガスコンロの近くには、燃えやすい物を近づけないで!~

相談の窓口から

**無料で保険の相談に乗ってくれるというけれど…  
新たな保険の勧誘?**



彩祭スポットの役立つ情報は  
WEBでチェック!

**高円寺阿波おどり** (杉並区)

WEB版掲載のクイズに正解すると、  
表紙イラストのスマホ用壁紙をプレゼント!



東京都消費生活総合センター  
**相談窓口のご案内**

受付時間

月曜～土曜  
9:00～17:00  
(祝日・年末年始を除く)

☎ **03-3235-1155**

〒162-0823 新宿区神楽河岸1-1 セントラルプラザ16階 ●JR・東京メトロ・都営地下鉄「飯田橋」駅すぐ

お近くの消費生活相談窓口につながります  
消費者ホットライン ☎局番なし**188**

情報満載

東京の消費生活に関する  
情報サイト

東京くらしWEB

検索Q

<http://www.shouhiseikatu.metro.tokyo.jp/>



# この夏知りたい! 東京の海と川

## ～都内の漁業と水産物の現状～



東京都産業労働局 農林水産部  
水産課長

なかの たく  
**中野 卓**

夏になり、海や川へ出かける機会が多くなります。東京の河川では、シジミやアユがとれることをご存じですか。

また、伊豆諸島・小笠原諸島の海では、キンメダイやカジキをはじめ、さまざまな魚を対象とした漁業が行われています。

東京の海や川はレジャーだけではなく、私たちの食を支える場となっているのです。

- 東京都の水産業は、
- ① 伊豆諸島及び小笠原諸島周辺海域を主な漁場とする島しょの漁業・水産加工業
  - ② 東京湾の漁業
  - ③ 多摩川・江戸川を主な漁場とする河川での養殖を含めた漁業
- に大きく分けられます。
- ① 島しょの水産業  
伊豆諸島・小笠原諸島の周辺海



### 東京の水産業

一方、都内を流れる多摩川などの河川は、マス類の養殖の場や、アユ、ヤマメなどの釣りをはじめとした、レクリエーションの場として、潤いや安らぎを創出しています。



### 東京の海と川

東京都には、東京湾から伊豆諸島・小笠原諸島に至る南北約2千キロにわたる広大な海域があり、大小200以上の島々が存在し、南鳥島（日本最東端）や沖ノ鳥島（日本最南端）が含まれます。また、伊豆諸島・小笠原諸島は、複雑な海底地形と黒潮の流れにより、日本有数の好漁場となっています。

域で行われる島しょ漁業は、東京の漁業の中心です。太平洋に浮かぶ島々の海は広大で、黒潮も流れ、日本全国の漁船が操業に来る好漁場です。しかし、島は天気が崩れると雨風が非常に強く、海も荒れます。こうした厳しい気象条件の中で、島の漁業者は小型の漁船を利用して漁業を行っています。島でとられた水産物は、定期船によって鮮魚で東京に運ばれ、小売店や料理屋に届きます。流通コストがかさむため、島の漁業者は、キンメダイやメカジキなどいわゆる高級魚を中心とした漁業を行っています。なお、夏のこの時期が旬で、脂がのって美味しい魚として、タカベをご紹介します。



タカベ

一方、島しょではムロアジなどを利用した、伝統的な水産加工品として「くさや」があります。独特の匂いがありますが、味は濃厚で旨みが凝縮されています。また、サバやムロアジなどを利用した新たな加工品づくりが進み出しています。

### ② 東京湾の漁業

かつては干潟が広がり、生産力が高く、漁業が非常に盛んでしたが、昭和30年代から埋め立て、水質悪化が急速に進みました。その後水質の

改善が進み、現在はアサリを中心にスズキ、アナゴなどの漁業が行われており、漁獲した魚介類は江戸前ものとして人気があります。夏からシーズンになるハゼ釣りは、今でも多くの人が楽しんでいます。

### ③ 河川での漁業

東京の河川でも漁業は行われています。多摩川、荒川などの下流ではシジミ漁、江戸川などではウナギ漁が行われています。多摩川はかつてアユの名高い産地で、江戸時代には幕府に献上するほどでした。昭和に入り、砂利採取、堰の設置、水質悪化などが進行し、アユは姿を消しましたが、下水道整備が進み水質が改善されるなどにより、近年では東京湾から多摩川を遡上する天然アユが非常に増え、水産資源として注目されています。

また、多摩川上流では都が開発した大型化する「奥多摩やまめ」のほか、ニジマスなどマス類の養殖が行われるとともに、溪流の一部を区切ってニジマスなどを放流し、有料で一般の人に釣らせるマス釣り場が多くあります。マスの引きは強く、釣りの醍醐味が手軽に味わえます。初めての方、子供でも安全に楽しめますので、ぜひご家族でお出かけください。



## とれる魚は地域によってさまざま

東京の海は南北に長いので、地域によってとれる魚はさまざまです。東京湾は多摩川や江戸川など、大小60もの河川が流入しているため、水質、底質ともに河川の影響を大きく受けています。そのため、こうした海に好んで生息するアサリや、スズキ、アナゴなどがとられています。一方、島しょでは外洋性の魚が中心となりますが、黒潮が三宅島と八丈島の間を流れ、その北と南では海

### 東京内湾

東京湾



アサリ



スズキ



アナゴ

### 伊豆諸島

大島/利島/新島  
式根島/神津島/三宅島  
御蔵島/八丈島/青ヶ島



キンメダイ



テングサ



カツオ

### 小笠原諸島

父島/母島



ハマダイ



カジキ類



マグロ類



## 東京の水産業の課題

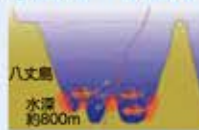
の状況が異なります。黒潮の北側に位置する大島から三宅島までは、サザエやトコブシといった貝類、テングサやトサカノリといった海藻、島で赤イカと呼ばれるケンサキイカ、イセエビ、タカベ、イサキ、キンメダイなどがとられています。南に位置する八丈島ではムロアジ、トビウオ、キンメダイ、カツオといった魚類、小笠原ではメカジキ、ハマダイ、マグロに加え、体重が20kgにもなるソデイカや、昔からの食文化としてアオウミガメ（頭数制限あり）などが、とられています。

東京の漁獲量はここ10数年ほぼ横ばいですが、かつては海藻や貝類、伊勢エビ、タカベ、カツオなどさまざまな種類のものを漁獲していました。近年こうした魚介類が少なくなり、変わってキンメダイに漁獲が集中しています。特定の魚種に依存する漁業の現状はキンメダイの資源にも影響を与え、好ましい状態であるとは言えません。多くの水産資源が減少する一方で、味が良く、資源はあるものの、輸送時間や輸送コストの関係から、十分活用できていない

## どんな方法で魚をとるの？

魚を漁獲する方法を「漁法」といい、魚の泳ぐ水深や好む餌など、その習性、生態に応じて効率よくとれるように発達してきました。ここでは東京都で行われている主な「漁法」を紹介します。

### ① 底魚一本釣り



八丈島  
水深約800m

対象魚種によって生息する水深が異なる。キンメダイは深海に餌のついた釣針を下ろす。(キンメダイ等)

### ② 定置網



魚の通り道を網で遮断し、泳いでいる間に網の中に迷い込んでしまうように設計されている。

### ③ 刺し網



魚の通り道を網で遮断し、魚が網に突っ込むと体が網に引っかかる構造のため、網目の大きさの選択が重要になる。(トビウオ等)

### ④ 棒受け網



餌をまいて魚を集め、大型の網ですくいあげる。(ムロアジ)

### ⑤ ひき縄



まじりの擬餌針を付けた仕掛けを漁船でひきまわし、擬餌針を餌と間違えて食いついた魚を釣り上げる。(カツオ等)

### ⑥ 採貝藻



素潜りで貝や海藻を手づかみや磯がねなどを利用して漁獲する。(テングサ・サザエ等)

ものも存在します。また、漁獲が不安定であることに加え、魚価は低迷が続いています。そのため漁業経営は厳しく、結果的に漁業をする人が減り、高齢化も進んでいます。

一方、多摩川ではアユの天然遡上等の存在により、水のきれいな上流部まで遡上できるものは多くありません。また、こうした魚を食べる力ワウによる被害も甚大となっています。

## 水産業振興に向けた取り組み

東京都は地元の町村や漁業者と連携して、水産資源を増やすために、石やコンクリートブロックを海の中に入れて海藻や貝、エビの生息場所を作り、併せて人工的に貝類の子供や海藻の胞子を定着させるなど、水産資源の増殖に努めています。

また、漁業対象種の資源状態や、生態調査を進め、効率的な漁業の推進、とり過ぎないようにするための情報収集、情報提供を行うとともに、違法操業を防止するためのパトロールや違反者への指導も行っています。

一方、漁業活動を行うために必要な燃油の供給施設や冷蔵庫など、漁

業者が共同で利用する施設を建設する際には支援を行っています。

このほか、漁業後継者を増やす取り組みや、東京の漁業を都内の子供達に伝える取り組み、水産加工の取り組み支援なども行っています。

多摩川では、中・下流に滞留するアユの遡上を促進するための取り組みや、捕獲して上流に放流する技術開発なども行っています。

## どこで食べることができるか

東京では水産業に携わる人が少ないため、漁獲量も多くありませんが、魚屋さんで「東京産」と表示された魚を見つけたら、ぜひ購入してみてください。

東京都では東京産食材を利用して、いる飲食店を登録し、ガイドブックや都のホームページでPRしています。都内の飲食店は「とうきょう特産食材使用店」、島しょの飲食店は、「東京島しまん食材使用店」を検索してご確認ください。



東京島しまん食材使用店 ロゴマーク

## 9月号の今月の話題は「高齢者の消費者被害」についてです。

### 今月の話題

東京都消費生活総合センター 図書資料室から

『この夏知りたい! 東京の海と川』に関連する図書・資料を紹介します。

#### 東京湾の魚類 河野 博 監修 加納光樹/横尾俊博 編 [平凡社]

「江戸前」と呼ばれ、多様な海洋環境で魚の種類が多い東京湾。数十年にわたる調査を経て、東京湾に生息する魚類の主要なものをまとめ、解説しています。

#### さかなクンの東京湾生きもの図鑑 さかなクン 著 [講談社]

さかなクンが、東京湾の面白い生きものを案内しています。小学生対象の本ですが、大人が読んでも勉強になり、東京湾の魚に詳しくなります。

#### 多摩川自然めぐり 美しい生きものたちとの出会い

藤原裕二 文・写真 [けやき出版]

美しい自然があり、たくさんの生きものが棲んでいる多摩川。釣り好きな著者が、多摩川の多様な生きものを実際を知ってほしいとの思いで書いた1冊です。

#### 読んでみて! 話題の新作図書

#### なんだこりゃ? 知って驚く東京「境界線」の謎

小林政能 著 [実業之日本社]

「東京23区」というけれど、区の数が23になったのは終戦後。区境には隠れた歴史がたくさんあります。多摩地区が東京府に編入された当時の様子についても触れています。

#### 図書資料利用案内

東京都消費生活総合センター(飯田橋)  
新宿区神楽河岸1-1 セントラルプラザ15階  
☎03-3235-1179

【利用時間】 月～木 9:00～17:00  
金 9:00～20:00  
土 10:00～17:00

【休室日】 日曜・祝日・年末年始・  
蔵書点検期間

#### 東京都多摩消費生活センター(立川)

立川市柴崎町2-15-19  
東京都北多摩北部建設事務所3階  
☎042-522-5119

【利用時間】 月～金 9:00～17:00  
【休室日】 土曜・日曜・祝日・年末年始・  
蔵書点検期間

#### ●利用方法

閲覧…どなたでも、ご自由に(開架式)  
貸出…都内在住・在勤・在学の方対象  
(図書5冊、DVDなど3本まで2週間)  
身分証明書等の提示により利用者カードを発行  
※閲覧のみの資料もあり

# 見えない炎で着火!?

～ガスコンロの近くには、  
燃えやすい物を近づけないで!～



家庭用ガスコンロは、身近な調理器具として、多くの家庭で使用されています。ガスコンロを原因とした火災は、減少傾向にあります。依然、住宅火災の出火原因として最も多く発生しています。そこで東京都は、ガスコンロの使用実態や使用中の危険について、インターネットアンケート等による調査を実施しました。



## 主な調査結果

### ●ガスコンロの近くに、燃えやすい物を置いていませんか？

ガスコンロ使用者の約2割は、ガスコンロと周囲の可燃物までの距離が、火災予防上安全な距離とされる離隔距離※15cmを満たしていませんでした。

※消防関係法令では、ガスコンロから可燃物までの距離を15cm以上離すことなどが定められており、製品の取扱説明書等に記載されています。



危険な使用方法による  
使用経験の有無  
(回答者数:1,036人)

### ●「危険な使用方法」の経験者は、7割以上！

ガスコンロ使用者の7割以上の方は、取扱説明書等に記載されている「危険な使用方法」による使用経験がありました。中でも、火をつけたまま、その場を離れたことのある人が最も多く、全体の54.4%と半数を超えました。

### ●着衣に着火して大ヤケドした事例も！

ガスコンロ使用中に、周囲の物や衣服に「着火した」又は「着火しそうになった(焦げた、溶けた)」危害経験のある人は、2割を超えました。中でも、「ガスコンロ周囲の可燃物(布巾など)に着火」が9.0%と最も多く、「着衣に着火」した経験のある人も、4.2%いました。

### ●炎が見えなくても、鍋などの近くでは着火の危険があります！

ガスコンロで鍋を加熱したとき、直径16cmの鍋の上端部では、綿の発火温度である400度を超えました。実際に綿繊維生地を近づけると、バーナーからの炎が見えない位置で着火しました。



綿繊維生地に着火する様子

## ガスコンロ使用時のアドバイス

- ガスコンロの上や奥の物を取るときなど、こまめに火を消し、衣服の袖や裾に燃え移らないよう注意しましょう。火が接しても着火しにくい防災製品のエプロンやアームカバーを活用しましょう。
- ガスコンロ使用中は、絶対にその場を離れないようにしましょう。Siセンサーコンロなど、安全装置の付いているバーナーを使用しましょう。また、住宅用火災警報器を必ず設置しましょう。
- ガスコンロの周囲には、燃えやすい物を置かないようにしましょう。また、鍋等の底から炎がはみ出さないよう、火力を調節しましょう。
- 危険な使用方法を取扱説明書でよく確認し、正しく使用しましょう。
- 魚グリルやガスコンロ周囲の油汚れなどは、こまめに掃除しましょう。

●詳細は、東京暮らしWEB「暮らしの安全」で御覧いただけます。

[http://www.shouhiseikatu.metro.tokyo.jp/anzen/test/gaskonro\\_press.html](http://www.shouhiseikatu.metro.tokyo.jp/anzen/test/gaskonro_press.html)

お問合せ先 東京都生活文化局 消費生活部生活安全課 ☎03-5388-3082



東京都消費生活条例に基づき、東京都知事が東京都消費者被害救済委員会（会長：村千鶴子 弁護士・東京経済大学現代法学部教授）に処理を付託した案件及び委員会から知事へ審議の経過と結果について報告があった案件は、次のとおりです。

（平成27年1月～7月）

平成27年7月4日現在

2月3日	報告	看護学校の入試対策講座の解約・返金に係る紛争	あっせん解決
2月10日	報告	個別クレジットを利用した痩身エステの次々契約に係る紛争	あっせん解決
5月23日	報告	モバイルデータ通信契約の強制解約に係る紛争	あっせん解決
6月7日	付託	光回線契約に伴う心当たりのないオプションサービスに係る紛争	審議中
7月4日	付託	タブレット端末を利用した学習サービスの解約に係る紛争	審議中

## 報告案件の一例 モバイルデータ通信契約の強制解約に係る紛争

### 紛争の概要

申立人は、平成27年2月、モバイルデータ通信を契約し、利用料の支払手段としてA社のクレジットカードを登録した。

6月に突然データ通信が利用できなくなり調べたところ、クレジットカードが発行会社の事業統合によりB社に切り替わったため、利用料が決済できないとして5月末で強制解約されて解約料が発生していることが分かった。やむを得ず、別の会社のモバイルデータ通信を契約した。しかし、決済できなかったはずの利用料も解約料もB社のクレジットカードの支払日に引き落とされた（6月及び7月）。

申立人は解約料の返金を求めたが、相手方（電気通信事業者）は、クレジットカード決済できない場合には事前連絡なしに強制解約すると契約時に説明していることから、解約料は返金しないと主張した。

### 処理結果 あっせん解決

申立人に債務不履行はなく、相手方には解約料を請求する原因がないので、相手方は申立人に解約料を返還する。また、別の会社のモバイルデータ通信を契約するために申立人が支払った事務手数料を相手方が支払う。

### 消費者へのアドバイス

- 通信サービス分野では、MVNO（大手電気通信事業者から回線を借りて独自の通信サービスを提供する事業者）の登場などで、料金・サービスの多様化が進んでいます。低価格のサービスは消費者にとって魅力的ですが、利用料の支払方法が限定されていたり、解約時に思いがけない費用がかかる場合があります。注意が必要です。よく説明をきいてから契約しましょう。
- 通信サービス以外でも、商品の定期購入やサービスの月会費の支払など、さまざまな場面で定期的なクレジットカード引き落としによる決済が行われています。本件のようにクレジット発行会社の事業譲渡や合併などがある場合には、決済が自動で引き継がれない場合もあるので、自分で手続きする必要があるかをしっかり確認しましょう。

東京都消費者被害救済委員会は、消費生活総合センター等の相談機関に寄せられた苦情・相談のうち、都民の消費生活に著しく影響を及ぼし、又は及ぼすおそれのある紛争について、「東京都消費生活条例」に基づき「あっせん」や「調停」を行う知事の附属機関です。

他の案件も含めた各案件の詳細については、「東京くらしWEB」東京都消費者被害救済委員会の実績をご覧ください。

■東京くらしWEB **相談したい** 東京都消費者被害救済委員会  
<http://www.shouhiseikatu.metro.tokyo.jp/sodan/kyusai/funsou.html>

お問合せ先 東京都消費者被害救済委員会 事務局 ☎03-3235-4155



## 無料特別相談 多重債務110番を実施します

電話または来所で受け付けます。弁護士・司法書士相談も可能です。  
また、各区市町消費生活相談窓口でも無料特別相談を実施します。  
(一部の町を除く、詳細は各区市町消費生活相談窓口へ。)

**【日時】** 9月5日(月)・6日(火) 9:00~17:00

**【場所】** 東京都消費生活総合センター (セントラルプラザ16階)  
JR「飯田橋」駅 西口すぐ/地下鉄各線「飯田橋」駅 B2b出口すぐ



債務問題は必ず解決できます。  
一人で悩まず  
早めに相談を!

ご相談・お問合せ先 東京都消費生活総合センター 相談課 ☎03-3235-1155

### 夏休みのイベントに出かけてみよう!



## 「丸の内キッズジャンボリー2016」が開催されます!

夏休み恒例となった参加・体験型のビッグイベント  
「丸の内キッズジャンボリー」が、東京国際フォーラムで開催されます。

### 「子どもに安全をプレゼント」 東京都生活文化局出展ブース

#### 日常生活に潜む危険についての展示・解説

家の中にも危険がいっぱい? 今着ている子供服は安全?  
住宅模型や実際の子供服に触れて日常生活の中での危険を確認してみましょう。

#### 自転車のブレーキ速度体験コーナー (協力: 国立研究開発法人 産業技術総合研究所)

子供が危険を察知してからブレーキをかけるまでの時間は?  
自分の自転車のブレーキは手の大きさに合っている? 実際に自転車に乗って体験してみましょう。

#### 安全・安心を考慮して作られた製品の紹介 (協力: NPO法人 キッズデザイン協議会)

子供の安全・安心を考慮して開発されたキッズデザイン賞受賞製品を展示します。手に取って実感してみましょう。

**【日時】** 8月16日(火)~18日(木) 10:00~17:00

**【会場】** 東京国際フォーラム **入場無料**  
東京都生活文化局出展ブース…展示ホールE

■丸の内キッズジャンボリー 2016 公式サイト <http://www.tif-kids.jp/2016/>



## 熱中症を防ぐために

急に暑くなった日は特に注意!

### 熱中症の予防には「水分補給」と「暑さを避けること」が大切です!

- こまめに水分・塩分の補給をしましょう。
- 室内では扇風機やエアコンで温度調節を忘れずに。
- 外出時には日傘や帽子を着用し、特に暑い日は昼下がりの外出を控えましょう。

室内にいるときも注意が必要!

### 熱中症になった時の処置は…

- 涼しい場所へ避難させましょう。
- 衣服を脱がせ、身体を冷やしましょう。
- 水分・塩分を補給しましょう。



# 講座案内

受講無料

- 対象は都内在住または在勤、在学の方
- 応募者多数の場合は抽選
- 定員に満たない場合は締切日以降も受付

## 消費者問題マスター講座 受講者募集

消費者問題について体系的に知識を習得し、地域や職場などで消費者教育等の推進に中心的な役割を果たす人材の育成を目的とした、全13回の連続講座を実施します。

豪華12人の先生が教えてくれます!



相談インコ

回	開催日時		テーマ	講師
	飯田橋 19時～21時まで	立川 14時～16時まで		
1	9月14日(水)	9月15日(木)	消費者市民/団体 消費者市民としての役割・消費者団体の活動	サステナビリティ消費者会議 代表 古谷 由紀子 氏
2	9月21日(水)	9月23日(金)	消費生活行政 消費生活行政の現状	早稲田大学 大学院 法務研究科 教授 後藤 巻則 氏
3	9月27日(火)	9月30日(金)	食生活 食生活の改善と食育の実践 ～食・農・環境と食育の関わり～	東京農業大学 国際食料情報学部 教授 上岡 美保 氏
4	10月3日(月)	10月4日(火)	契約 特定商取引法・割賦販売法の概要	弁護士 拝師 徳彦 氏
5	10月12日(水)	10月13日(木)	契約 契約の基礎知識① ～民法・消費者契約法～	弁護士 洞澤 美佳 氏
6	10月17日(月)	10月18日(火)	消費行動 エシカル消費 ～人権・環境に配慮された商品の選択～	認定特定非営利活動法人 ACE 事務局長 白木 朋子 氏
7	10月25日(火)	10月26日(水)	契約 契約の基礎知識② ～民法・消費者契約法～	弁護士 洞澤 美佳 氏
8	11月2日(水)	11月4日(金)	金融・投資商品 金融・投資商品トラブルと商品知識	弁護士 坂 勇一郎 氏
9	11月8日(火)	11月9日(水)	食品表示 食品表示法の概要 ～食品の賢い選び方～	一般社団法人 FOOD COMMUNICATION COMPASS 事務局長 森田 満樹 氏
10	11月16日(水)	11月17日(木)	製品安全 事故データを活用した製品安全 ～新たな考え方・技術・多職種連携～	国立研究開発法人 産業技術総合研究所 人工知能研究センター 首席研究員 西田 佳史 氏
11	11月22日(火)	11月24日(木)	高齢者被害 高齢者の見守りネットワーク構築に向けて ～高齢者の消費者被害防止のために～	弁護士 池本 誠司 氏
12	11月30日(水)	12月1日(木)	IT社会 IT社会に潜む脅威と対策 ～脅威はこれだけじゃなかった～	一般社団法人 ECネットワーク 理事 原田 由里 氏
13	12月14日(水)	12月16日(金)	消費者被害 消費者被害の救済 ～すべて自己責任ですか?～	弁護士 上柳 敏郎 氏

**会場・時間** 飯田橋会場：消費生活総合センター教室I・II 19:00～21:00  
立川会場：多摩消費生活センター教室I・II 14:00～16:00

講義開始時間は、会場で異なります。

**応募要件** 以下の要件をすべて満たす方

- 消費者問題に関心があり、地域・職場などにおいて積極的に活動する意欲があること
- 全13回のうち、9回以上受講できること
- 都内在住、または在勤・在学であること
- 過去にこの講座の受講決定を受けていないこと

**募集人員** 飯田橋会場 120名 / 立川会場 100名

**申込方法** 希望する会場へお申込みください

はがき・FAX (①住所※ ②氏名(ふりがな) ③年代 ④性別 ⑤職業 ⑥団体名(所属の場合) ⑦電話番号(FAX・携帯) ⑧希望会場 ⑨応募動機を記入)

※①で都外在住の場合、勤務先・在学先の区市町村名を記載 例) 東京都〇〇市在勤(在学)

**電子申請** 東京都 募集中の講座  <http://www.shouhiseikatu.metro.tokyo.jp/manabitai/koza/center/>

**申込締切** 8月12日(金) 消印・受信有効 ※募集人数に満たない場合、締切日以降も受け付けます。

**その他** ○募集人数を超える応募があった場合は、抽選により受講者を決定します。

○受講の可否について、8月26日(金) までに申込者全員へ通知を発送します。



※公的資格を証するものではありません。



ボク、カモかも...

飯田橋会場へのお申込み・お問合せ先

東京都消費生活総合センター 活動推進課 学習推進担当「マスター講座担当」  
〒162-0823 新宿区神楽河岸1-1 セントラルプラザ16階

☎03-3235-1157  
☎03-3268-1505

立川会場へのお申込み・お問合せ先

東京都多摩消費生活センター「マスター講座担当」  
〒190-0023 立川市柴崎町2-15-19 東京都北多摩北部建設事務所3階

☎042-522-5119  
☎042-527-0764



# 会社を動かすのは“あなたの声”～商品開発はお客様相談室から～

- 消費者・事業者・行政によるシンポジウムを開催します。
- より良い消費生活の実現に向けて、消費者の声を商品・サービスの開発・提供に活かす企業の取組を紹介し、消費者と事業者がどのように連携していくことが必要か、同じ目線で考えます。

開催日 **9月10日(土) 14:00～16:30**(開場13:30)

第1部	基調講演	<b>テーマ「消費者市民社会に向けた企業と消費者の役割」</b> ●講師 法政大学 大学院 政策創造研究科 教授 <b>樋口 一清氏</b>
	講演	<b>テーマ「お客様の声を活かした消費者志向経営の推進」</b> ●講師 公益社団法人 消費者関連専門家会議 理事長 <b>坂倉 忠夫氏</b>
第2部	パネル ディスカッション	<b>「会社を動かすのは消費者の声」</b> ●コーディネーター 法政大学 大学院 政策創造研究科 教授 <b>樋口 一清氏</b>
		●パネリスト 公益社団法人 消費者関連専門家会議 理事長 <b>坂倉 忠夫氏</b> 公益社団法人 全国消費生活相談員協会 専務理事 <b>増田 悦子氏</b> 東京都消費生活総合センター 所長 <b>工藤 穰治氏</b>



**会場** 東京ウィメンズプラザホール (渋谷区神宮前5-53-67・地下鉄「表参道」駅徒歩7分)

**対象** 都内在住・在勤・在学の方 **定員** 250名 **参加費** 無料

**申込方法** **電話・FAX** (氏名(ふりがな)・年代・電話・FAX番号・所属団体等 (1.都民 2.消費者団体 3.事業者 4.行政機関))・**電子申請**

**申込締切** **8月30日(火)** ※定員に満たない場合は締切日以降も受け付けます。 (主催:東京都・(公社)消費者関連専門家会議)

お申込み・お問合せ先 **東京都消費生活総合センター 活動推進課 協働連携事業担当**  
**☎03-3235-4167** **☎03-3235-1229**  
**電子申請** <http://www.shouhiseikatu.metro.tokyo.jp/manabitai/koza/center/koza160910.html>

## 実験実習講座

講座内容	講師	会場・日時
<b>コーヒーの科学</b> ～珈琲の基礎知識～ インスタントコーヒーができる工程など簡単な実験を通じて、知っているようで知らないコーヒーの基本を学習します。	東京都消費生活総合センター 技術担当職員	消費生活総合センター(飯田橋) <b>9月15日(木) 13:30～16:00</b> 定員 <b>32名</b> 申込締切 <b>9月5日(月)</b> 消印有効 多摩消費生活センター(立川) <b>9月21日(水) 13:30～16:00</b> 定員 <b>16名</b> 申込締切 <b>9月12日(月)</b> 消印有効

## 食育講座

講座内容	講師	会場・日時
～食の備えが命をつなぐ～ <b>我が家のローリングストック法!</b> 使った分を補充しながら備蓄する「ローリングストック」のポイントなどを学び、非常時だけでなく日頃の食事作りにも役立つポリ袋クッキングを体験します。	管理栄養士/ 災害食専門員 <b>今泉マユ子氏</b>	多摩消費生活センター(立川)のみで開催します <b>1 9月29日(木) 2 9月30日(金)</b> 10:00～12:30(両日とも同じ内容) 定員 <b>18名</b> 申込締切 <b>9月2日(金)</b> 消印有効

**託児あり**  
 ※託児(1歳以上就学前の幼児)を希望する場合は、往信面に幼児の名前と年齢(月齢)を記入してください。

**申込方法** <1講座につき、1枚の往復はがきのみ有効>  
**往復はがき**に必要事項(往信面に①講座名 ②開催日 ③会場 ④郵便番号・住所 ⑤氏名・ふりがな ⑥電話番号・FAX・メールアドレス、返信面にはあて先)をご記入のうえ、ご希望のセンターへお申し込みください。

**飯田橋会場へのお申込み・お問合せ先** 東京都消費生活総合センター 実験講座担当 **☎03-3235-1157**  
 〒162-0823 新宿区神楽河岸1-1 セントラルプラザ16階

**立川会場へのお申込み・お問合せ先** 東京都多摩消費生活センター **☎042-522-5119**  
 〒190-0023 立川市柴崎町2-15-19 東京都北多摩北部建設事務所3階

# 無料で保険の相談に乗ってくれるというけれど… 新たな保険の勧誘？

**Q** 70代後半の女性です。いくつかの会社の保険を取り扱っているという会社から電話があり、「無料で生命保険の相談に乗るので、保険証券を準備して待っていてください。」と言われました。葬儀代にするつもりで、医療特約付きの終身保険を契約していますが、保険契約の見直しについてアドバイスを受けられると思い、来訪を承諾したものの、新たな保険の勧誘をされないか心配です。



**A** この電話は、保険の「乗合代理店」からの勧誘だと思われます。「乗合代理店」とは、複数の保険会社の商品を取り扱う代理店のことです。

保険業法では、原則として、募集人が複数の保険募集を行うことはできませんが、契約者等の保護に欠けるおそれがない場合などは、例外的に複数の保険会社の商品を取り扱うことができます。実際には、生命保険会社と損害保険会社を含めて50社以上の保険商品を扱っている乗合代理店もあります。人の往来の多い場所に店舗を構え、気軽に来店してもらう「来店型保険ショップ」も近年増加している一方、このケースのように、乗合代理店が保険の見直しの電話勧誘を行うケースも、高齢者を中心に増えています。

乗合代理店は、募集に際して、①取扱商品のうち比較可能な商品の一覧、②特定の商品の提示・推奨を行う理由、を消費者に情報提供することになっています。

さらに平成28年5月29日に施行された改正保険業法により、顧客ニーズを正確に把握した上で、ニーズに合った商品を提示することが乗合代理店にも義務付けられました。これにより、保険契約の際には、複数の保険商品を比較検討し、ニーズに合った契約をできるようになりました。

今回のように、高齢者の場合、事故や病気の場合にかかる医療費や葬儀代への備えとして、保険以外に貯蓄で賄う方法もあります。無理のない保険料であるかどうか検討し、これ以上の見直しや新規加入が不要だと思った場合は、きっぱり断るようにしましょう。

相談窓口のご案内… ☎03-3235-1155



「冬瓜」は、名前に「冬」とつきますが、実は夏野菜であり、旬の時期は6月から9月になります。貯蔵性が高いため、夏に収穫し、風通しのいいところに置くと、冬まで保存できることから「冬瓜」という名前がついたそうです。主な産地は、愛知県や沖縄県になります。特徴として、完熟すると皮の表面に白い粉をふきますが、「琉球冬瓜」という種類は、完熟しても白い粉をふきません。どの角度から見ても緑が濃く色鮮やかなものが、新鮮で美味しいです。なお、スーパーなどでは、カットされた状態で売られていることが多く、身がみずみずしく白いものほど新鮮です。

「冬瓜」にはカリウムやビタミンCが含まれ、体内の熱を冷まし、むくみ解消などの効果があります。調理方法は、煮物、あんかけ等ありますが、最近のおすすめは、皮をむき、スライスして、しゃぶしゃぶで食べることです。なお、冷製スープなど冷たいメニューでも美味しく食べられます。冬瓜を食して、暑い夏を涼しく過ごしてみませんか。

イチチーノ  
市場のことを、もっと知ってもらうため生まれた「イチチーノ」。市場大好きイチチーノの家族が「東京のいちば」の魅力を伝えていきます！  
詳しくは [東京いちば](#) [検索](#) イチチーノの奥さん「ヤサチーノ」

資料提供：東京都中央卸売市場 築地市場

