

# 東京くらしねっと

今月の話題

## 家電製品を安全に使うために

読者レポート

東京野菜で地産地消 ～農総研が支える新しい農業～

安全シグナル

電子レンジを安全に使おう

～突沸や破裂、発煙・発火に注意！～

相談の窓口から

美容クリニックでの契約トラブル

～薄毛治療で高額な解約料を請求された～



都営バスと銀杏並木

東京都消費生活総合センター  
相談窓口のご案内

☎ 03-3235-1155

受付時間

月曜～土曜  
9:00～17:00  
(祝日・年末年始を除く)

〒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

東京の消費生活に関する情報サイト 東京くらしWEB  
<https://www.shouhiseikatu.metro.tokyo.jp/>

検索Q



# 家電製品を安全に 使うために

今月の  
話題

一般財団法人  
家電製品協会

毎日の生活に欠かせない家電製品。その家電製品を安全に長く快適に使うためには、取扱説明書に沿った正しい使用の他に、「日々の点検と定期的な点検」が欠かせません。

11月は「製品安全総点検月間」です。この機会にチェックリストで、家庭にある家電製品を点検しましょう。日ごろから消費者の皆さまに気をつけていただきたいポイントをご紹介します。



## 長期使用の家電製品の 点検を!

家電製品にも寿命があります。特に長年使用している家電製品については、熱やほこり、湿気などで内部の部品が劣化（経年劣化）し、発煙・発火につながることもあります。

私達の身の回りで毎日のように使われている電子レンジ、冷蔵庫、テレビ、洗濯機などの身近な家電製品も定期的にチェックしましょう。

そして、これからの寒い冬には欠かせない暖房器具。必ずしていただきたいのが、電気こたつや電気カーペット、電気毛布などの使用前の点検です。

電子レンジ、冷蔵庫、IH調理器、エアコン、テレビ、換気扇、扇風機、食器洗い乾燥機、浴室用電気乾燥機、洗濯機、温水洗浄便座、電気ストーブ、電気こたつ、電気毛布、電気カーペット、ヘアードライヤーなどの家電製品は何年使用しているか書き出し、次のような症状（図1）があったら使用を中止して、購入した販売店またはメーカーの相談窓口にご相談しましょう。

■図1 家電製品の症状チェック項目

次の症状が見られたら使用を中止し、購入した販売店又はメーカーに相談を。

- |  |  |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> スイッチを入れても動かない | <input type="checkbox"/> 異臭がする、焦げ臭い    |
| <input type="checkbox"/> 運転中に異音がある     | <input type="checkbox"/> 水漏れがする        |
| <input type="checkbox"/> 異常に熱くなる       | <input type="checkbox"/> 本体を落としてしまった   |
| <input type="checkbox"/> 動作がおかしい       | <input type="checkbox"/> 本体が割れている      |
|  | <input type="checkbox"/> ほこりや異物が詰まっている |

また、家電製品協会のホームページでは、「愛情点検チェックリスト」（図2）を掲載していますので、点検が推奨されている製品や点検ポイントを是非確認してください（<https://www.aeha.or.jp/safety/aijo/>）。

■図2 愛情点検チェックリスト



## 長期使用製品安全 表示制度

また、経年劣化による重大事故の発生率は高いもの、長期間使

用されることが多い家電製品5品目について、「製造年」「設計上の標準使用期間」、「長期間の使用に伴う経年劣化によるリスクについての注意喚起」の製品本体への表示が義務付けられており、(図3)のように表示されています。

対象は次の5品目です。

- ①扇風機 ②換気扇 ③洗濯機 (洗濯乾燥機を除く) ④エアコン ⑤ブラウン管テレビ

これらについて、少しでも異常があれば、使用を中止し、購入した販売店またはメーカーに相談しましょう。

**取扱説明書やHPで、注意事項を確認しましょう!**

家電製品に付属している取扱説明書は、製品の一部であり、消費者への製品情報を提供する機能を持っています。「正しい使い方」や「製品を使用する前に」、基本的な使用方法や消費者が行うメンテナンス(清掃)、適正な期間を安全に使用するためのヒントなどが書かれています。

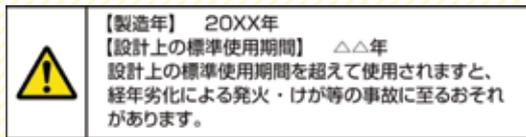
取扱説明書は必要とき、家族の誰もが取り出せるような場所に保管するようにしましょう。特に季節家電の再設置時には、取扱説明書で安全な使い方を再確認してください。

また、多くのメーカーのホームページでは、取扱説明書や使い方のアドバイスなどの情報提供もしていますので、チェックしてみましょう。

**安全に使うためのマーク**

製品本体や取扱説明書には安全に使うためのマーク(図4 警告図記号)が表示されています。ご使用前に確認して、正しく使いましょう。なかでも、「危険」「警告」「注意」の3つの表示は、表示を無視して誤った使い方をすると、けがや火災の原因になることを示す重要な表示です。警告図記号の意味や説明文をよく理解しておきましょう。

■図3 長期使用製品安全表示制度の表示例



■図4 警告図記号



**電源プラグ・電源コードの注意点**

現在ご使用中の家電製品の電源コードや電源プラグについて「たこ足配線になっていないか」、「コードが物の下敷きになっていないか」、「長期間電源プラグが差したままの状態になっていて、ほこりや湿気が付着していないか」を確認しましょう。

このような使用を続けると火災や感電の恐れがあります。すぐに点検してみましょう。

**11月は「製品安全総点検月間」**

経済産業省は、11月を「製品安全総点検月間」とし、製品を安全に使用いただくため、安全点検の呼びかけを実施しています。(https://www.meti.go.jp/product\_safety/consumer/soutenken.html)

■図5 製品安全総点検月間ポスター



この機会にホームページに掲載されたQRコードから、家電製品などの点検のポイントについても確認しましょう。

**最新のリコール情報のチェックを**

使用している製品がリコールの対象となっていないか調べてみましょう。

長期間にわたり使用できている製品であっても注意が必要です。リコール開始から10年以上使用した後に事故が発生した事例もあります。リコール製品をお持ちの場合は、不具合が生じていなくても使用を中止し、購入した販売店またはメーカーに確認や相談をしてください。消費者庁のリコール情報サイト(https://www.recall.ca.go.jp/index.php)

において、最新のリコール情報や、キーワードによるリコール情報の検索を行うことができます。また、「リコール情報メールサービス」に登録することでリコール情報が提供されます。

家電製品協会のホームページには「愛情点検チェックリスト」以外にも安全に関する情報が掲載されていますので参考にしてください。(https://www.aeha.or.jp/safety/)

▶次号の今月の話題は「フェイクニュース」についてです。



読者  
レポート

# 東京野菜で地産地消 ～農総研が支える新しい農業～

東京野菜の魅力の一つに、朝、東京の畑から収穫した野菜を、すぐに直売所や庭先販売で東京の消費者に届けられることがあります。

魅力ある東京野菜の開発・生産を支えている東京都農林総合研究センターを取材し、同センターが開発した野菜・果樹・花の「オリジナル品種／東京ブランド」や、先進技術を活用した「スマート農業」について、お話を伺いました。

読者委員 <sup>まつ</sup> <sup>おか</sup> <sup>ひろ</sup> <sup>こ</sup> 松岡 弘子



松岡委員(中央)と農総研の竹内さん(左)、中村さん(右)



## 東京都農林総合研究センターとは

立川市にある東京都農林総合研究センター(略称、農総研)は、設立から120周年を迎え、東京の農業を支えるため、農業・林業・畜産に関する研究開発を行っています。

15ヘクタールを有する敷地内の高台には、黒ボク土(※1)、低地には灰色低地土(※2)の圃場があります。試験作物は両方の土壌に植えるなど、土壌の違いを生かした栽培が行われています。

また、最近では、先進技術を活用した生産技術や、温暖化に伴う暑熱対策技術、できるだけ農薬を使わない病害虫防除などの開発に取り組んでいます。

敷地内には、一般の方も自由に見学できる散策路があり、春には約50種類の桜を楽しむことができます。

※1 火山灰が堆積し形成された土壌。都内の野菜畑の大部分はこの土壌。

※2 多摩川によって運ばれてきた土が堆積して形成された土壌。

## 東京生まれのオリジナル品種

農総研では、東京で育てやすく、高品質・高付加価値なオリジナル品

種を開発しています。主なものを紹介します。

### 東京おひさまベリー(イチゴ)

20年の開発期間をかけてできた、お日様の下で作れる露地栽培用イチゴ。糖度が高く、果実が大粒で果肉の中まで赤いのが特徴。【収穫時期 4月末～5月】



### 東京スター(フバルディア)

伊豆大島特産の切り花で、東京市場では大島産がシェア1位を誇る。星形に開花し発色がとても美しいのが特徴。



### 東京小町(ワケネギ)

20年の研究栽培を経て開発。青ネギの仲間、ネギ坊主が発生しにくいことで周年栽培ができる。緑葉は肉厚で柔らかく甘味があるのが特徴。



## 東京ゴールド(キウイ)

先が尖った果形で果肉は黄色。糖度が高く肉質が軟らかで、酸味が少ないのが特徴。食味がよく、全国的に作られている。

【収穫時期10～11月】



## 香のシクフメン

原種の持つ芳香性を再現し、鑑賞性に優れる品種に開発されている。「はる香ミディ」と「おだや香」の2品種を登録。



## ブルーベリー

ブルーベリーは、国内では1960年代に小平市で初めて商品作物として栽培された東京発祥の果樹。バイオテクノロジーの技術で、品質に優れ、ブドウのように房で収穫できる品種を開発中。【収穫時期6～8月】



品種開発には長い年月がかかるものが多く、交配を繰り返して、何千という組合せから選抜していきます。数多くの研究の中から特に優れたものだけが、「東京ブランド」の商品となっていくそうです。

## 東京型スマート農業の推進

農総研では、ICT(情報通信技術)などの先進技術を活用した「東京フューチャーアグリシステム」を開発するなど、小規模でも収益性の高い東京型スマート農業の技術開発に取り組んでいます。

ハウスの温度・湿度や採光の調整はコンピュータで制御され、水やりも家にいながらタブレット操作で行えます。新規就農者や後継者の方が、少ない負担で農業を始められるように、技術開発が行われています。

## 「東京ブライトハウス」

鉄骨を減らし太陽光を最大に取り込める構造になっています。東京のような小規模農地にも設置できます。

## 「東京エコポニク」

廃液ゼロのクリーンな養液栽培システムです。ヤシ殻の培地に苗を植え、流れ出た肥料養液を再び循環させ

せ給液することで、肥料のムダがなく環境負荷も小さくできます。

また、ハウスのブドウ園では、楽な姿勢でブドウを収穫できる位置に果樹が配置され、自走式防除機(農薬を散布するための装置)を走らせるレー尔を敷くなど、農作業の苦労や危険を軽減する工夫がされています。

## 東京の農産物はどこで買えるの？

東京の農家は小規模・多品目栽培が多く、農作物は、農家の庭先販売、JA東京の直売所、マルシェ、オンライン直売などで売られています。週末は、都内マルシェも多く開催され、生産者との会話を楽しみながら、青果・生花・加工品の購入などができます。

東京都農林水産振興財団のウェブサイト「TOKYO GROWN」などでは、東京の農産物情報、直売所や庭先販売の紹介をしています。

## TOKYO GROWN

<https://tokyogrown.jp/directshop/>

## 「東京農林水産ファンクラブ」

<https://www.tokyo-aff.fc.jp/>

## まとめ・感想

農総研で開発したオリジナル品種は、東京に限らず全国に発信し、安全で作りやすい農産物を目指しているそうです。

東京では、消費者ニーズに応える有機肥料や最低限の農薬で作っている農家も多く、私達は安心して農産物を味わうことができます。収穫できる種類は、季節によって変わりますが、その時期が待ち遠しくなります。

東京の農家は、都市化の影響や相続で減りつつありますが、住宅に囲まれた畑は、地域に縁を残し、災害時には避難場所として機能します。

地産地消で東京産の新鮮な野菜や果物を食べて、東京の農家を応援したいと思います。



ナス畑の見学風景

### 取材先

公益財団法人東京都農林水産振興財団  
東京都農林総合研究センター 立川庁舎

〒190-0013 東京都立川市富士見町3-8-1

TEL : 042-528-0505

URL : <https://www.tokyo-aff.or.jp/site/center/>

# 電子レンジを安全に使おう ～突沸や破裂、発煙・発火に注意!～



食品を手軽に短時間で温められる電子レンジですが、温めた食品の突沸(※1)や破裂によるやけど、発煙・発火などさまざまな事故が起きているので、注意が必要です。

※1 突沸:沸点を超えても沸騰していない状態の液体に、振動などの衝撃が加わると、突然激しく沸騰が起こる現象

## こんな事故が起きています!※2

- 突沸** ● カップスープを温めて取り出そうとした時に、突沸し、首や顔にやけどを負った。
- 破裂** ● サバの水煮の缶詰の中身を皿に空け、レンジで加熱した。ラップをかけず、1分半加熱後、庫内から出したところ、爆発した。
- 発煙・発火** ● 電子レンジで生のさつま芋を温めたらレンジから煙が出て芋が炭化した。  
● ファストフード店で購入したフライドチキンを紙袋ごと電子レンジで温めたところ、味付け用の粉が入ったアルミの袋が発火した。

※2 消費者庁・国民生活センター「事故情報データベース」登録事例に基づき作成

## 事故防止のポイント

- 使用前に、食品の包装や取扱説明書などをよく読んで、電子レンジで使える容器、加熱できる食材、温める時間などを確認しましょう。
- 食品を必要以上に加熱しすぎると、突沸や破裂、発煙・発火のおそれがあります。設定時間は控えめにし、様子を見ながら加熱しましょう。また、加熱しすぎた場合は、少し時間をおいてから取り出しましょう。
- アルミホイルや金属のついている容器、卵など殻や膜のついた食品の温めも、破裂や発煙・発火のおそれがあり、危険です。

[参考HP] ● 東京くらしWEB 危害・危険情報「電子レンジを安全に使おう!」

[https://www.shouhiseikatu.metro.tokyo.jp/attention/kigai\\_densirenzi.html](https://www.shouhiseikatu.metro.tokyo.jp/attention/kigai_densirenzi.html)

問い合わせ 東京都生活文化局 消費生活部 生活安全課 ☎03-5388-3082

## 情報 PickUp

# 内容量に含まれるの? 風袋ってご存じですか?

計量  
一口メモ

計量法では、計量販売するときに正確計量を義務付けています。特に私たちの消費生活に欠かせない食料品のうち特定の商品については、容器または包装で密封して計量販売するときはその内容量を表記しなくてはなりません。

東京都計量検定所では、これらの食料品の内容量や表示が正しいか、都内全域の小売店などに対して立入検査を行って確認しています。これまでの検査結果から、内容量が不足していた事例の主な理由として、次の二つが挙げられます。

- 「風袋」の重さが内容量に含まれている
- 野菜などの時間の経過に伴う乾燥による減量

ここでいう「風袋」とは何のことだかご存じですか?

「風袋」は「ふうたい」と読み、商品を販売するためのトレイ、ラップなどの包装材と同封される添え物(たれ、ワサビ、からし等)などの内容量に含まれない部材の総称です。計量するときにこれらの風袋を誤って内容量に含まれてしまうことで内容量に不足が生じてしまいます。

ちょっとした雑学ですが、お買い物するときに気をつけてみると面白いかもしれませんね。

- 内容量の調査方法は、東京くらしWEB 正しい計量 <https://www.shouhiseikatu.metro.tokyo.jp/keiryu/policy/>

問い合わせ 東京都計量検定所 検査課 立入検査担当 ☎03-5617-6628



はかるん兄妹



トレイ  
4~14g

付属のたれ  
30~60g

わさび  
3~5g

※ドリップ(トレイの中に付着している生肉などから出た液体)や骨付き肉の骨、貝殻などは内容量に含まれるもので、風袋ではありません。

# 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
- 当日の参加申し込み不可 ●定員に満たない場合は締切日以降も受付

## 実験実習講座

講座	講師	日時
科学の力(洗剤・殺菌剤)を借りて家の中をピカピカに ～混ぜるな危険って何?～	東京都消費生活総合センター 技術担当職員	1月26日(水) 14:00～16:00 ●定員 48名 ●オンライン受講 ●申込締切 12月21日(火) 受信有効 1/7(金)までに、メールにて抽選結果を通知

申込方法 **電子申請** 東京都 募集中の講座  <https://www.shouhiseikatu.metro.tokyo.jp/manabitai/koza/info.html>

問い合わせ 東京都消費生活総合センター 実験実習講座担当 ☎03-3235-1157  
新宿区神楽河岸1-1 セントラルプラザ16階

## 食育講座

講座	講師	日時
持続可能な社会のために、 今日からできる! 「食品ロス削減のコツ」	NPO法人コミュニティスクール・ まちデザイン理事長 近藤 恵津子 氏	1月18日(火) 13:30～15:00 ●定員 50名 ●オンライン受講 ●申込締切 12月21日(火) 受信有効 1/7(金)までに、メールにて抽選結果を通知

申込方法 **電子申請** 東京都 募集中の講座  <https://www.shouhiseikatu.metro.tokyo.jp/manabitai/koza/info.html>

問い合わせ 東京都多摩消費生活センター 食育講座担当 ☎042-522-5119  
立川市柴崎町2-15-19 東京都北多摩北部建設事務所3階

※電子申請が困難な場合はご相談ください。 ※新型コロナウイルス感染症の感染状況により、講座が中止になる場合があります。  
※オンライン配信では、Microsoft Teams を利用します。

## お知らせ 東京くらしねっと 令和4年度 編集企画会議委員募集

「くらしに役立つ都民のための消費生活情報誌」東京くらしねっとは、皆様の意見を基に紙面づくりをしています。

委員になって、テーマの企画提案・読者レポートの執筆をしてみませんか？

- 活動内容** ①編集企画会議に出席し、「東京くらしねっと」の記事内容について企画・提案する。(年6回)  
②読者の立場・視点から、取材に基づき「読者レポート」を執筆する。(年1回)

**募集人数** 若干名 **任期** 令和4年2月から1年間 **謝礼** 会議への出席および取材・執筆について謝礼をお支払いします。

- 応募資格** ①都内に在住または在勤・在学し、平日日中の会議に出席できる方 ※ただし、公務員は除く  
②メールでの連絡・原稿受け渡しが可能の方(原稿などの受け渡しは、電子データで行います。)

- 応募方法** 下記の項目を記入のうえ、メールでご応募ください。  
①作文『私が「東京くらしねっと」で取り上げてみたい企画・テーマ』400字程度  
②住所※ ③氏名(ふりがな) ④年齢 ⑤職業 ⑥電話番号 ⑦メールアドレス  
※②で都外在住の場合、勤務先・在学先の区市町村名も記載

**応募締切** 令和3年11月30日(火) 受信有効

**その他** 選考結果は令和4年1月14日(金)までに応募者全員に通知します。  
応募書類は返却いたしません。なお、個人情報については選考の目的以外に使用しません。

毎号約8万部発行  
主な読者はミドル～  
高齢者の方です



応募先・問い合わせ 東京都消費生活総合センター活動推進課「東京くらしねっと」担当 ☎03-3235-1157  
新宿区神楽河岸1-1 セントラルプラザ16階 **メールアドレス** S0000585@section.metro.tokyo.jp

## 東京くらしねっと 令和3年度 読者アンケートにご協力ください

「東京くらしねっと」をご愛読いただき、ありがとうございます。より良い紙面づくりのため、皆さまの声を聞かせください。

**回答方法** 電子申請にて受け付けております。下記のサイト(東京都共同電子申請・届出サービス)からご回答ください。

「東京共同電子申請・届出サービス (<https://www.shinsei.elg-front.jp/tokyo2/navi/index.html>)」

➡「東京都へ申請」➡「消費生活情報誌「東京くらしねっと」読者アンケート」

<https://www.shinsei.elg-front.jp/tokyo2/uketsuke/form.do?id=1631164071696>



**実施期間** 令和3年12月31日(金)まで

問い合わせ 東京都消費生活総合センター活動推進課「東京くらしねっと」担当 ☎03-3235-1157

相談の  
窓口から

# 美容クリニックでの契約トラブル ～薄毛治療で高額な解約料を請求された～



薄毛が気になり、インターネットでAGA（男性型脱毛症）治療専門クリニックの「月2,400円～、返金保証制度あり」と書かれた広告を見て、無料カウンセリングを受けにクリニックへ出向きました。医師に「かなり進行している。すぐに治療が必要だ。」と説明され、とても不安になりました。思っていたより高額で戸惑いましたが、今日契約すれば割引もあると勧められ、1年間で90万円のプランを契約しました。その日は頭皮に注射を打たれ、1か月分の薬を処方されました。しかし、やはり自分には高額すぎるため解約したいと思い、後日クリニックに申し出ると、契約書に基づき解約料40万円を請求すると言われました。治療を1回受けただけで高額な解約料を支払わなければならないのでしょうか。



性別を問わず、薄毛治療に関する相談が増えていきます。カウンセリングを無料で受けられる、安く治療が受けられるという広告を見て受診したのに、高額なプランを勧められたり、返金保証制度があると説明されたのに実際には「あなたは条件を満たしていないから対象外だ」と断られるケースもあります。

美容医療サービスの中には、医療脱毛や歯のホワイトニングなど、特定商取引法の適用を受け、クーリング・オフや中途解約の条件が法で決められているケースもありますが、薄毛治療は対象となりません。

特定商取引法の適用を受けない場合の解約について

は、原則、契約時に合意した内容に従うこととなりますので、契約書や同意書などがあれば確認し、請求に納得できない場合は、クリニックに解約料の算出根拠の説明を求めましょう。

**美容医療サービスは、期待した効果が得られないという相談も多く寄せられています。契約を勧められても、すぐに契約せず、治療内容やリスク、費用の総額、解約する場合の条件や契約書などの記載内容をよく確認し、慎重に判断しましょう。**お困りの際は、最寄りの消費生活センターにご相談ください。

相談窓口のご案内… ☎03-3235-1155

## フレッシュ市場

### 柿



りんご、みかんと並び古くから日本で親しまれてきた果物の一つに柿があります。柿は、9月中旬から12月下旬に旬を迎え、そのほとんどが和歌山県と奈良県で生産されています。

柿は大きく分けて甘柿と渋柿に分かれており、熟すと渋みが抜けるものが甘柿、熟しても渋が残るものが渋柿とされています。渋柿というと干柿を想像する方も多いと思いますが、アルコールや炭酸ガスを使用し脱渋することで、生でも美味しく食べられるものもあります。

**美味しい柿を見分けるためのポイントは、①果皮全体がオレンジ色でツヤがあること、②大きめでずっしりと重みがあること、③ヘタと果実の間に隙間がないこと、の3つです。**

皮をむきそのまま食べることが多いですが、サラダや炒め物にしたり、生ハムで巻いておつまみにすることもおすすめです。また、熟しすぎた柿は、細かく刻み牛乳と混ぜるだけでプリンのように楽しむことができます。

風邪を引きやすい季節ですが、栄養満点の柿を食べてこの冬を元気に過ごしましょう。

資料提供：東京都中央卸売市場 多摩ニュータウン市場 東京ニュータウン青果株式会社

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！



イチチーノとコチーノ

詳しくは **東京都中央卸売市場**  <https://www.shijou.metro.tokyo.lg.jp/>