

2009年12月18日 第35期 No.9-402号

事務局 〒270-1143 我孫子市天王台3-7-1-201 和田三千代方 TEL 04-7183-1434

<http://www.abikoshi-syohisyanokai.com/>

バス見学会へお忘れなく

日時 平成22年1月7日(木)
9時10分出発
集合 我孫子駅北口ふれあい広場前
行先 ・産業技術総合研究所
太陽光メガソーラー・サイエンス
スクエア(つくば市)
・筑波実験植物園
参加費 昼食代 1500円
植物園入場料300円
(植物園は65歳以上無料)

現在30人の申込みがあります。ご希望の方はお早めに和田へ。

バス見学会は、バスの中での情報交換が、毎回好評です。なかなか定例会にいらっしやれない方も、遠慮なくご参加ください。

消費生活の安定及び向上に向けた 県民提案事業

先月ご案内したように我孫子で二つ、千葉で一つの県民提案事業を準備しています。取りあえず、今回は2月2日の弁護士神山美智子さんの「食の安全と消費者の権利」のチラシを配布します。先着150名の方には、ブックレット「ほんとにいいの?健康食品って」を参考資料として配付します。

あなたの財布を狙う悪質商法にかからないようにと、会員が寸劇で啓発します。

22年2月2日(火) 13:30~16:30

アビスタホール

お忘れなく、今からカレンダーにご記入を。

もう一つの「緑のカーテンを作りましょう」の講習は会場が決まり次第、来月にご案内します。

高齢者等の消費生活における 権利擁護について

22年2月6日(土) 13:30~
アビイホール(イトーヨーカドー3階)
講師 及川 智志 弁護士
裏面にチラシ

これは県の消費者行政活性化基金を使って我孫子市が行うものです。消費生活相談員等のレベルアップ講座ですが、消費者の会や、民生委員、高齢者との関わりのある方に広く参加を呼びかけています。ご参加ください。

第34回消費生活展 食と健康を考える

子どものために何かをしよう

2月13日(土) 14日(日)
10:30~16:30
あびこ市民プラザ(エスパ3階)

4月から準備を重ねてきた消費生活展がいよいよ2月に開催されます。今回は市民の関心が高い「食と健康」です。来月チラシ配布。

- ① お米は日本人の主食です。(消費者の会)
- ② おいしくて安全な手作りを(石けんを広める会)
- ③ よい生活習慣は一生の宝(全国友の会)
- ④ 食べて欲しいね 地元の野菜(あびこ型「地産地消」推進協議会)
- ⑤ 健康な土で安全野菜(エコピュアあびこ)
- ⑥ アレルギーと上手につき合いましょう(生活協同組合我孫子生活センター)
- ⑦ 体にやさしいね せっけん!(NPOせっけんの街)



- ⑧ あびっ子は せっけん育ち
(我孫子市石けん利用推進協議会)
 - ⑨ 食事空間と子育て
(我孫子市住宅センター協議会)
 - ⑩ 消費者庁ができました
(我孫子市消費生活センター)
 - ⑪ 豊かな食生活を送るために～身近な情報を活用してみましよう～
(我孫子市健康づくり支援課)
- お誘い合わせご参加を。当日お手伝いくださる方は7105-5292加藤さんまで。

1月定例会

1月5日(火) 11:00～16:00

我孫子南近隣センター 8F 調理室

7日が見学会なので、今年は1月定例会はお休みにしようかと思いましたが、2月の講演会や消費生活展の準備等もありますので、新年会を兼ねて行います。500円の会費でお昼の食事を一緒にしますので、そのつもりでおいでください。多くの方のご参加を期待しています。

県民提案事業での寸劇の練習もします。

2月定例会の予告

2月1日(月) 13:30～16:00

我孫子南近隣センター 8F 第一会議室

うつ病の講演会

このところ発症する人が多くなったうつ病について、12月13日、柏市民文化会館小ホールで、千葉県病院局主催の講演会がありました。

今年も自殺者が3万人を超えそうです。不況やさまざまな社会環境がありますが、うつ病に気づき、治療をしていれば救えた命が多かったのではないかと、講演者は言います。

従来型のうつ病は中高年に多い。几帳面で仕事熱心な人がなりやすい。

現代型うつ病は青年層に多い。もともと仕事熱心ではない。いくつかのパターンがあるので、診断は専門家に。

うつ病は誰にでも起こりうる病気で、治療が早ければ回復も早いと言われます。家族は

温かく見守ることが大切です。

表面的なことしか書けませんが、本当は生きにくい社会を何とかしなければいけないのでしょうね。

牛とごぼうのつくねバーグ

千葉県食肉事業組合連合会主催の料理講習会が12月11日に開かれました。これは国産肉の消費拡大を目的とした事業。消費者の会で男性3名を含む28名が参加しました。

その中で好評だったのが「牛とごぼうのつくねバーグ」です。ハンバーグにごぼうが入るヘルシー感と、みそだれが高齢者にも受けるのでは・・・との感想。作り方を紹介します。

材料(4人分/10個)

- ・牛細切れ肉(挽肉でも良い) 300g
- ・ごぼう(小さめ1本くらい) 150g
- ・玉ねぎ 1/3個 ・塩 小さじ 1/3
- ・胡椒少々 ・生姜のすりおろし 小さじ 1
- ・卵 1個 ・パン粉 1/2カップ
- ・ごま油 大さじ 1

A ・赤みそ 大さじ 3 ・砂糖 大さじ 2
・酒 みりん 各大さじ 3

- ・バター 大さじ 1 細ねぎ 4～5本

作り方

①ごぼうは斜め薄切りにし、千切りに。水に3分放しアクをとり、熱湯でゆでる。冷めてから手で良く絞り水分を取る。玉ねぎはみじん切りにしバターで炒め冷ます。

②牛肉を細かく切り、叩きボウルに。塩・胡椒・生姜・卵・パン粉の順に加えて混ぜる。最期に①のごぼうと玉ねぎも加え混ぜ、8等分の小判型に整える。

③Aの調味料を混ぜる。

④フライパンにごま油を熱し②のバーグを入れ強火で焼き色を付け、裏も焼き、水 1/4カップを加え、蓋をし、弱火にして3～4分蒸し焼きに。蓋を取って③を加え火を強め、フライパンをゆすりながらタレを絡める。器に盛り、適当に切った細ねぎを飾る。ボール型にしたらお弁当に入れてもおいしそうです。

今年も終わります。どうぞ良いお年をお迎えください。来年もよろしく。

食の安全と消費者の権利

～知って、考えて、選びましょう～

日時 平成22年2月2日（火）13:30～16:00
場所 我孫子市生涯学習センター・アビスタ ホール
参加費 無料 先着150名（直接会場へ） 開場 13:00
講師 神山美智子 弁護士 ・東京弁護士会
・食の安全・監視市民委員会代表
主催 我孫子市消費者の会・千葉県 協力 我孫子市

昨年の餃子事件を憶えていますか？「食」の安全を求める消費者の権利は、今、どうなっているのでしょうか。

神山美智子弁護士は、消費者の権利として、食の安全を確保できる社会を作るため、30年以上多くの提言を続けられ、08年にはエイボン女性賞を受賞されました。先着150名の方に先生が執筆された「ホントにいいの？健康食品って」という名のブックレット（500円）を差し上げます。是非お話を聞いてください。そしてあなたから多くの人に伝えてください。

第2部

あなたは狙われている・悪質商法にかからないために 我孫子市消費者の会による寸劇

オレオレ詐欺や催眠商法は相変わらず続いています。どんな手口なのか、どこに気をつければいいのか、どうしたら引っかからないかをわかりやすく、楽しく、寸劇等でお伝えします。

我孫子市消費者の会は食の安全、環境、高齢者問題など、安全な暮らしを考えて活動しています。あなたもご一緒しませんか。

問合わせ 我孫子市消費者の会

和田 04-7183-1434
加藤 04-7105-5292

