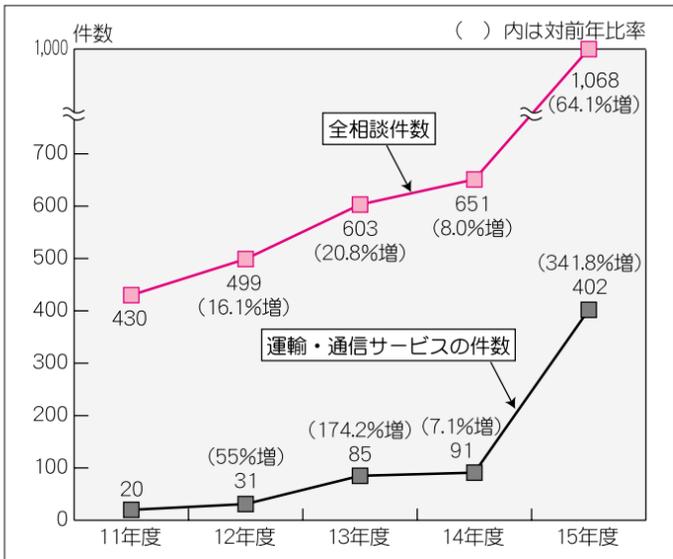


## 5月30日は消費者の日 消費者問題に目を向けてみませんか



図1 消費者相談件数の推移



### 消費者相談

今から36年前の昭和43年5月30日に「消費者保護基本法」が制定されました。53年に「同法」が10周年を迎えたのを記念して、5月30日を「消費者の日」とし、さらに昭和63年から5月を「消費者月間」としています。

この法律は、消費者の利益の擁護と増進を図り、国民の消費生活の安定と向上を確保することを目的としています。消費者月間を契機に、あなたも消費者問題を自らの問題として考えてみませんか。

今号では、わたしたちの身近な「市消費者センター(市民生活館1階)で実施している事業」と「市と消費者団体が中心になって行っている事業」を中心に紹介します。

詳しくは生活文化課市民協働係☎70・7738へ。

インターネットを中心とした情報化社会で、わたしたちの消費生活は大きく変化してきました。消費者として多様な選択肢が大幅に増えた反面、今までになかった商品やサービスの安全性、新たな手口の悪徳商法、契約・取引のトラブルなど新たな問題も発生しています。

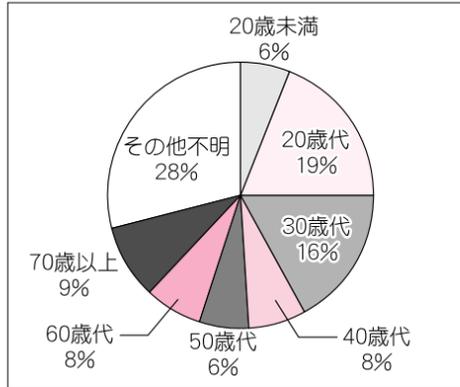
市のこれまでの消費者相談件数の推移を見ると、15年度は対前年度比64・1%増と大幅に増加しました。内訳を見ると「運輸・通信サービス」が対前年度比341・8%増と驚異的な増加を示しています。

す(左図1参照)。  
相談内容も携帯電話・インターネットの情報関連の不当請求等に対する契約・解約が大部分を占めています。また、年代別では若者の被害が多いことが分かります(下図2参照)。

一人で悩まず、あきらめず、まずは専門家の消費生活相談員にご相談ください(無料)。電話でも受け付けています。

相談の事例を毎15日号の広報「O&A 消費生活の正しい

図2 年代別の契約当事者の割合



### 出前講座

市では、消費生活相談員を地域の皆さんのグループの会合等に講師として派遣する「出前講座」を実施しています(無料)。悪徳商法の手口や被害に遭わないための心構えなど、消費者自らも良質な商品・サービスを選択するのしつかりした目を持つよう学んでいきたいと思います。

課市民協働係へ。



廃油から作った石けん

「出前講座」を実施しています(無料)。悪徳商法の手口や被害に遭わないための心構えなど、消費者自らも良質な商品・サービスを選択するのしつかりした目を持つよう学んでいきたいと思います。

皆さんの家庭では使い終わった食用油をどのように処理していますか。そのまま流すと排水管が詰まったり、川が汚れて環境汚染の原因となります。市では、消費者団体連絡協議会(消団連)との共同で廃油を利用して石けんができるプラントを導入し、廃油石けんづくりに取り組んでいます。この石けんは、廃油から作られるため、油と溶け合ったり混ざったりする「親油性」があり、油污れがよく落ちます。皆さんもこのプラントを上手に利用して、廃油のリサイクルと環境保全について学んでみませんか。作

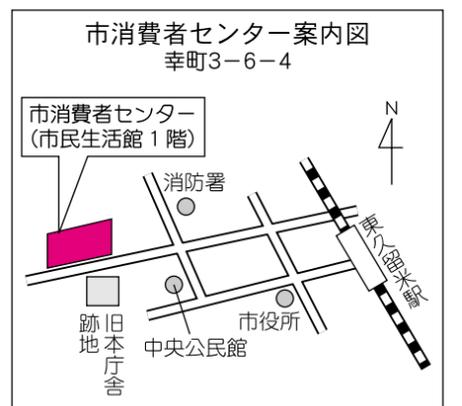
### リサイクルコーナー

リサイクル品を上手に利用していただくために、市消費者センター(市民生活館1階)にペーパー用品リサイクル展示コーナーを常設しています。また、電化製品、家具、ペーパー用品など譲りたい方、譲ってほしい方の登録を随時受け付けています。物品のやりとりは当事者間で確かめ合い交渉していただきます。登録は無料です。毎15日号の広報で紹介しています(今号の7面参照)。

### 廃油石鹸(けん)づくり

皆さんの家庭では使い終わった食用油をどのように処理していますか。そのまま流すと排水管が詰まったり、川が汚れて環境汚染の原因となります。市では、消費者団体連絡協議会(消団連)との共同で廃油を利用して石けんができるプラントを導入し、廃油石けんづくりに取り組んでいます。この石けんは、廃油から作られるため、油と溶け合ったり混ざったりする「親油性」があり、油污れがよく落ちます。皆さんもこのプラントを上手に利用して、廃油のリサイクルと環境保全について学んでみませんか。作

市消費者センター  
(市民生活館1階)  
へ行ってみよう!



### 第2回消費者講座

東久留米を食べよう!  
地場産野菜(小松菜と春大根)  
でキムチ料理に挑戦



地場産の春大根

春の陽射しをたっぷり浴びて育つ春野菜は香りも味も抜群。皆さんは5月の時期に東久留米で採れる旬の野菜をご存じですか。今回の講座は地元の農業委員の高橋初男氏を講師に迎え、東久留米で採れる野菜についてお話をいただきます。その旬の地場産野菜(小松菜と春大根)を使った本場韓国のキムチを作り、野菜本来のおいしさを再発見していただきます。できたてのキムチの味見とチヂミを食べながら、韓国料理講師の玉木恵珍氏の故郷の話もお楽しみに。ご期待ください。

日時 5月27日(木) 午前10時~午後2時  
場所 東部地域センター 2階調理室  
参加費 1,500円(材料費・お土産付き)  
持ち物 エプロン、ふきん2枚、台ふき1枚、三角きん、筆記用具、土産入れ用容器  
定員 24名(申し込み多数の場合は5月21日(金) 午前10時から市役所7階703会議室で公開抽選を行います)  
満2歳~未就学児の保育あり(申し込み時に申し出てください)。  
車での来場はご遠慮ください。  
申し込みと詳しくは5月18日(火)~20日(木)に、電話で生活文化課市民協働係☎70・7738へ。

### 消費者講座

「地産地消を」存じですが、地産地消とは、「地元で生産された農林畜水産物を地元で消費する」という意味で使われている言葉です。

地産地消を進めることは、

また地産地消は、ファーストフード等の画一的な食生活に対し、地域の伝統や独自の文化の輝きを取り戻そうという狙いもあります。食文化を通して地元東久留米の素晴らしさを実感できるとともに地

域の活性化にもつながります。そこで、生まれも育ちも地元東久留米の美味しい採れた地場産野菜を使って、韓国料理教室を第2回消費者講座として左記の通り開催します。このほかにも年間を通して、安全で安心できる暮らしの実現のために、消費者が「保護」される立場から「自立した主体」へ転換できるよう各種消費者講座を企画・実施していく予定です。詳しくは今後の広報紙をご覧ください。

物流を短縮し、消費者が求める新鮮で安全・安心な農産物等を提供することによる「食と農」の信頼の回復につながります。また、地域での消費の拡大が図られることにより、地域農業等へのサポートにもなります。

また地産地消は、ファーストフード等の画一的な食生活に対し、地域の伝統や独自の文化の輝きを取り戻そうという狙いもあります。食文化を通して地元東久留米の素晴らしさを実感できるとともに地