

我孫子市消費者の会

お知らせ

2012年11月21日 第38期 No. 8-437

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-syouhisyanokai.net/wp/>

行事がいつぱいの秋が過ぎましたが、冬にかけても次々と続きます。咳がいつまでも続く風邪が流行っていますが、お元気でしょうか。できるだけご参加ください。

我孫子市民フェスタ2012

12月1日(土) 2日(日) 会場 アビスタ
今年から、市民活動フェスティバルが上記の名前に変わりました。物産展やご当地グルメも登場する我孫子のおまつりの一つとしての企画です。県の補助金を受けての事業になりました。消費者の会は、他の事業と重なったこともあり、まちづくり分科会の中でパネル展示の参加になりました。また、分科会事業の「新市民会館をまちづくりの視点で考える」というシンポジウムに参加します。時間等の詳細はチラシを配布しますので、ご確認ください。

平成24年度我孫子市平和事業

長崎を見た中学生が語る 平和の尊さを!

日時 12月2日(日) 13:30~

会場 けやきプラザ ふれあいホール

- ・根戸小合唱部による合唱
- ・長崎原爆犠牲者慰霊平和祈念式典参加発表
- ・平和への祈りコンサート・佐々木祐滋さん
(佐々木サダコさんのおい「INORI」の作者)

平和事業の中学生派遣も今回で8回目になりました。毎年、中学生の発表は心を打つものがあります。

チラシを配布します。ご参加ください。



ちよいとお待ち 講演と落語

とき 25年1月20日(日) 13:30~16:00

会場 アビイホール(イトーヨーカドー3F)

開場 13:00 入場無料

講演 「賢い消費者になる~最近の被害事例と防止法」 弁護士 村千鶴子さん

落語 「ちよいとお待ち オレオレさん俺だよ」
落語家 山遊亭金太郎さん

「消費生活の安定及び向上に向けた県民提案事業」として開きます。悪質商法は手を替え品を替え続いています。未公開株の電話が良くありましたが、この頃は「各種のファンド」や「権利への投資」にシフトしていると村先生は言われます。定年後の男性が特に危ない? 多くの方と一緒に学びましょう。

我孫子在住の真打ち、山遊亭金太郎さんは、創作落語を披露してくださいませ。お楽しみに。

チラシは来月配布します。ご家族、お友達と誘い合わせ是非ご参加ください。

バス見学会のお知らせ

先月1月28日と予告しましたが、先方の都合で29日(火)になりました。日程内容が決まりましたのでお知らせします。

25年1月29日(火) 集合8:20 ふれあい広場
帰着16:40の予定

見学先・中国木材(株)神乃池バイオマス発電所

・サミットウィンドパワー(株)鹿島発電所
自然エネルギーの進捗状況を見に行きます。

「脱原発」を実現させるためにも、必見の見学です。

昼食は鹿島セントラルホテルで。1000円程度。会員のバス代は会負担。その他は200円。

参加申込み 7184-5480 栗原 7183-1434 和田

出来るだけ早くお申し込みください。最終は
1月15日まで。

講演会 いのちはぐくむ農と食

～放射能とガンから身を守る発酵食品の力～

日時 1月24日(木) 13:30～15:30

開場 けやきプラザ ふれあいホール

講師 小泉 武夫氏 東京農大名誉教授

主催 食農倶楽部 後援 消費者の会 他

12月定例会

12月3日(月) 13:30～16:00

我孫子南近隣センター 8F調理室

定例勉強会として、医療と介護について皆さんの情報を伝えあいましょう。流山での見守りネットワークの仕組みも参考になるでしょう。

資料のある方はお持ちください。

1月定例会の予告

1月8日(火) 午前11時から午後3時まで。

我孫子南近隣センター 8F調理室

7日の月曜がとれませんでしたので、日を変えました。お間違いなく。

新年会は例年通り行います。ご参加ください。

映画「第4の革命」上映会

消費者の会としてではありませんが、上記の映画の上映会を開きます。昨年の福島原発事故の後、ドイツのメルケル首相はいち早く「脱原発」を宣言しました。素早い行動をなぜとれたのか、この映画は、原発推進の人の疑問に答える形で語られ、自然エネルギーに切り替える方法を教えています。福島事故の前、2010年に作られた映画です。

農業革命、産業革命、IT革命の次は、第4のエネルギー革命だとの位置づけです。未来を生きる人たちのために、今を生きる私たちが安心な社会を残す責任があります。

お正月早々ですが、是非ご覧ください。

日時 1月6日(日) ①10:30～ ②14:00～

開場 あびこ市民プラザ・ホール

会費 当日700円 前売り600円 学生500円

申込・問合せ 加藤7105-5292 和田7183-1434

主催・さようなら原発1000万人アクション

我孫子市民実行委員会

対談「放射線対策と原発の明日」

日時 1月19日(土) 19:00～21:30

開場 柏市民文化会館 大ホール

講師 小出裕章氏VS小林泰彦氏

前売り500円 当日800円

申込み 郵便振替 00100-9-744177

問合せ 加藤 和田

塩麴を使っていますか？

3月と4月の定例会で、会員の三ツ木さんから塩麴の作り方と使い方を学びました。皆さんはその後食べていますか？

私は麴300gに対し塩80gで作っています。キャベツや白菜を主に、ニンジン、きゅうり、ピーマン等、家にある野菜を塩麴で和えて冷蔵庫に入れておき、ほぼ毎食、漬物代わりに食べています。4日くらいは冷蔵庫で保管できます。この頃は醤油麴も流行っていますね。

おつまみを3品を紹介します。量は適宜お考えください。

① 大根おろしのなめこ和え

なめこはさっとゆでて、水気をきる。大根はすりおろし、レンコンは皮ごと薄くスライスして酢水にさらし、塩と酢を入れた湯でさっとゆでる。塩麴で和えて味を調べ、あさつきの小口切りを散らす。

② レンコンとホタテのサラダ

レンコンは薄切りして酢水でさっとゆで、水気を切って冷ます。ホタテ(缶詰)、パセリのみじん切り、オリーブオイルと塩麴で和える。

③ ほうれん草とゆでイカの和え物

作り方を書かなくてもわかるほど簡単。ほうれん草もイカも塩ゆでし食べやすく切る。塩麴としょうが汁で和える。

食品表示の一元化問題

先月も書きましたが、まだまだ添加物の表示、遺伝子組み換え食品の表示、加工食品の原産国表示問題等は解決していません。

仕切り直して、消費者の意見を取り入れたものに改めて欲しいと思います。

消費者団体側は、連日のように勉強会や意見交換会を開き課題を詰めて、消費者庁に申し入れを行う予定です。

