

我孫子市消費者の会

お知らせ

2017年2月15日 第42期 No. 11-487

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-syuhisyanokai.net/wp/>

「春は名のみ・・・」ですが、お元気で
ようか？もうしばらくの辛抱ですね。

訃報

新木にお住まいだった山口徹郎さんが、誤嚥
性肺炎で、2月5日の朝亡くなりました。消費
者の会や高齢社会への対応を探る会にいつも出
席して下さり、東北を忘れない旅もご一緒に
くださいました。バリトンの声が素晴らしく、
栗原さんと組んで、あちこちの施設を訪問し歌
ってくださいました。享年78歳。心からご冥
福を祈ります。

3月 定例会

3月6日(月) 13:30~16:30

我孫子南近隣センター 8階 第1会議室

第41回 消費生活展終了

明日への備え～熊本地震から見えたこと～

参加者は2日間で636人と、昨年より多少
減ったものの、会場は賑わいました。各団体の
パネルをじっくり見てくださる方、中央で子
ども向けの工作物や科学遊びに夢中になる子ども
たち、今年もプリプリせっけんは好評でした。
川村学園の学生さんも応援に駆けつけてくれて、
おもちゃ図書館の部分も担当して下さいました。
消費者の会からは準備を含めて延べ56人が、
それぞれの担当をしっかりと努めました。ありが
とうございました。

感震ブレーカーに関心集中

消費者の会のスタンプラリーの問題として、
感震ブレーカーを取り上げたため、来場者に、
展示した感震ブレーカーに触っていただきました。
大きな地震で避難するときは、ブレーカー
の基を切ることが大切です。でも実際の時は、

たぶんパニック状態になって、そこまで頭が回
らないでしょう。震度5以上の地震で、ブレー
カーを自動的に落としてくれるものが販売され
ています。それが感震ブレーカーです。

赤い小さな玉「スイッチ断ボール」の紐の先
をブレーカーに差し込んでおく仕組みです。
ネットのアマゾンで市販より安く売っています。

寝室用シェルター

耐震基準を満たすために家を改造するのは大
変だと思いの方に、寝室用のシェルターを作
ることも紹介し、1/5の模型を借りて展示しま
した。市によっては補助金が出ているところも
あります。何にしても人の命だけは守るとい
うことに視点を置いて、消費者の会、くらしを良
くする会として3つのコーナーを担当しました。

消費生活展の冊子を配布します。会場でもら
った方は友人にあげて話題にしてください。地
震はいつ来るか分かりませんから。

千葉県消費者団体連絡協議会消費者大会

講演 信頼できる食品表示って何だろう

日時 3月21日(火) 13:30~15:30

会場 千葉県消費者センター(南船橋)

講師 元主婦連合会事務局長 佐野真理子氏

先月も食品表示を考える市民ネットワークの
活動の一端を紹介しました。食品添加物は増え
る一方、健康食品や機能性表示食品も野放し状
態です。

表示を良く見て自己責任で選べといわれます
が、表示は信頼できるのか？何が表示され、何
は表示しなくても良い仕組みなのか？佐野真理
子さんに熱く語っていただきます。

ご希望の方は、和田へ事前にお申込ください。

報告 安部 司氏の講演から

2月7日、「食料・農業・環境を考えるセミナー」がJ Aなどの主催で開催されました。その中で、食品ジャーナリスト安部司氏の「食の安全・安心について～食品添加物・遺伝子組換え食品～日本の食を取り戻す」という講演がありました。要点を報告します。

食の崩壊＝和食の崩壊、世界的に評価を受ける日本の伝統食が何故衰退するのか。安倍氏は

- ・添加物の数の増加と応用技術の向上
- ・ファストフード、コンビニ、中食の増加

と言われました。

「添加物から見えてくるもの」として

I 添加物のはたらき

- ① 安くなる (?)
- ② 簡単
- ③ 便利
- ④ 美しくなる
- ⑤ オイシイ (?)

似て非なる食品、調理済輸入食品、調味料不要の〇〇の素、調理不要、24時間開店、家庭料理にない日持ち、過剰なみてくれ、品質より色・形重視、作られた濃厚な味、味の画一化

II 味覚のマヒ

(1) 黄金トリオ

塩＋化学調味料＋たんぱく加水分解物
食品工業向け調味料が家庭に普及
だしの素＝〇〇の素＝スナック菓子＝即席めん

(例)

かつおだし＋粉末醤油＝即席カップうどん
チキンコンソメ＋赤みそ＝即席みそラーメン
中華だしの素＋ペッパー＝とんこつラーメン

(2) とりすぎ三兄弟 (表示がわかりにくい)

- ① 食塩≡ナトリウム〇g×2.5＝塩分
- ② 油分≡脂質 (見えない油、見える油、隠れ油)
- ③ 糖分＝炭水化物 (飲料) 表示

III 食の安全の意識と行動の矛盾

消費者の意識

食の安全の不安は？と聞けば

(1) 添加物

(2) 農薬

(3) 遺伝子組換え・輸入食品・エネルギー
と言うが、添加物のはたらきの「安い・簡単・便利・美しい・美味しい」を求めればメーカーは添加物を使う。消費者の支持があるからと。

つまり、消費者は、化学物質のリスクを容認していることになる。

IV 伝統食 (和食) は添加物のはたらきと逆と知る

炊事＝非効率・生産性の悪さ＝食べ物の尊さ

- ・作る人に生かされている
- ・食べる人の感謝の心と笑顔
- ・作る人、売る人、食べる人のつながり

V 添加物に限らず化学物質とのつき合い方

- ① メリットとリスクを同時に考える
- ② 摂る以上、リスクの覚悟が必要
- ③ 優先順位を考える

☆ お話の中からポイントを報告します。

- ・気になることは女性のやせすぎ、男性の太りすぎ。男性はラーメン好きだが、あの脂と塩分は化学調味料が無かったらとても飲めない。汁は極力飲まないこと。家庭では使わないこと。〇〇の素として粉末で売っているものには必ず入っているから避けること。本物のカツオ節、煮干がある。
- ・遺伝子組換え食品は野放し状態で日本に入っている。醤油、サラダ油、添加物・・・。添加物のビタミンCは中国の遺伝子組換え。表示をさせること。安いものは使わないこと。
- ・有機野菜が欲しいと言うが、高いからと買わない現実。何を優先するか考えること。
- ・日本には120種の野菜がある。それを活かした本当の和食をつくること。
- ・ジュースの糖分の多さ。表示の糖分を生砂糖ではとても摂れない量が入っている。

講師は、時短、簡単な和食を研究中。「安い物には訳がある。高い物には物語りがある」と。

