

我孫子市消費者の会

# お知らせ

2022年1月19日 第47期 No. 10-546

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.net/wp/>

新しい年も皆様にとって幸せな日々が続きますように。新型コロナウイルスもオミクロン株に罹る人が急激に増えています。広報あびこの1月16日号に3回目のワクチン接種について、詳細が書かれました。確認してください。

## 2022年2月定例会

2022年2月7日(月) 13:30~16:00

我孫子南近隣センター 8F和室

消費生活展を開いての感想など、来年に生かすためにどうぞお聞かせください。和室ですが椅子も用意しています。お集まりください。

## 2022年3月定例会予告

2022年3月7日(月) 13:30~16:00

我孫子南近隣センター 8F調理室

## 第46回消費生活展

ほぼ1年かけて企画、準備をしてきた消費生活展を開きます。

持続可能な社会を目指して

~今、始めようSDGs~

2月5日(土) 6日(日) 10:30~16:30

我孫子市民プラザ

(あびこショッピングプラザ内3F)

今回チラシを配布します。ご家族、お友達をお誘いの上、ご覧ください。消費者の会は、「脱プラスチックを実現するために」というタイトルでパネルを作りました。コロナ禍で開催するかどうか、市と共に悩みました。1月18日現在は開くことにしています。いつものように説明する人がいないかも知れませんが、お許してください。その分パネルを静かにご覧ください。おみやげは用意しています。

## 映画「結びの島」上映会

先月チラシを配布しましたが、高齢社会への対応を探る会の主催で開きます。是非ご参加ください。

1月29日(土) 14:00~16:00

けやきプラザ2Fふれあいホール 無料

先着200名/全席自由

高齢社会への対応を探る会企画

## 予告・消費者大会

講演 「クリーンミート、代替肉って安全？」

講師 神山美智子・弁護士(東京弁護士会所属)

日時 3月22日(火) 13:30~15:30

場所 千葉県消費者センター(南船橋)

クリーンミートってご存知ですか?大豆から作る代替肉かと思っていたら、違いました。動物(例えば牛)の細胞から培養して、人工的に肉をつくることのように。牛を飼うには広い牧場が必要です。牛のゲップは地球温暖化になるという人もいるそうです。細胞から肉を作ればメリットが一杯あると考えているようです。

代替肉は大豆を加工して、肉に似せた物を作ること。しかし、肉と思わせるものを作るには、どんな添加物を使っているのか?まだあまり公表されていないようです。大豆のアレルギーのある人に、きちんと情報は伝わっているのでしょうか?

食の安全に感心を持ち、様々な活動をしてこられた神山さんが、クリーンミートの本に付箋をいっぱいつけて読んでいらっしやったところに出会い、千葉県消費者団体連絡協議会としてのご講演をお願いしました。

2月号には詳細を記載しますので、日にちを確保しておいてください。

## 昆虫食 環境に良い？

1月8日の朝日新聞夕刊の1面に、《昆虫食新時代 養殖急増「珍しい」から「環境によい」食べ物へ》という見出しで紹介されました。

リード文の部分を紹介します。

**「昆虫食」が注目される中、国内で食用昆虫の養殖を始める動きが相次ぐ。単に「珍しい食べ物」という扱いではなく、環境負荷の少なさが、後押しになっている。一方、始まったばかりの産業で、安全基準や規格などが無いという課題がある。ルール作りに向けた検討も近く始まる。**

とあり、写真はプラスチックの衣装ケースがなっています。そこで、飼育しているのです。

私は戦後、広島県の山の中の父の実家で暮らしていた時、食べるものがなく、川の魚を取ったり、イナゴを捕まえて焼いて食べたことがありました。蛋白質を取るために。

川魚は焼いて美味しく食べましたが、イナゴは、焼いた物をそのまま食べたり、焼いたあと、煮て食べたりしました。蛋白質のためだと、母に教え込まれて・・・。

皆様には経験や思い出があるでしょうか？

2月の定例会で、お聞かせください。

### ステンレスの洗濯ばさみ100均に

マイクロプラスチックを出さないために、できるだけ地球環境に良いものを使おうと話合っています。1月の定例会で、ステンレスの洗濯ばさみが100均の店で売っていたという情報を頂きました。

保存容器もできるだけガラスや陶器にしようと思っていますが、長年使ってきたプラ容器は、やはり便利ですね。でも、プラスチックを作る時の添加剤のことも知ったわけですから、少しずつでも変えていきましょう。

### 「ゲノム編集」食品は食べたくない！

1 (あい) 女のしんぶん1月1日号に掲載の上記の題を見て、改めてゲノム編集食品について皆様にお知らせしたいと思いました。一部を紹介します。

筆者はOKシードプロジェクト事務局長 印やく智哉氏（やくという字は難しい字で、私のパソコンでできませんでした）

ゲノム編集食品の危険性について、ご存知でしょうか？「最新の品種改良技術」として宣伝されていますが、その実態は遺伝子組換えの新しいバージョンに過ぎません。

さらに、従来の遺伝子組換え食品にはなかったリスクがあることも判明しています。世界では、推進に慎重な姿勢に変わっていますが、日本では政府が突出する動きをしています。しかもそのために子どもたちが使われようとしているのです。

政府は、ゲノム編集食品では遺伝子を挿入せずに、特定の遺伝子を「オフ」にするだけなので、自然の変異と区別ができず、安全だから、表示の必要もなく、届出だけで流通可能としました。

しかし、「外来の遺伝子を挿入しない」というのは、事実ではありません。実際、ゲノム編集では、バクテリア由来の遺伝子、抗生物質耐性遺伝子などが挿入されています。

また特定の遺伝子はオフにされるのではなく、破壊されて、戻すこともできませんので、事実と異なります。しかも自然界で起きない方法で破壊してしまうので、自然界で起きない問題が起きている可能性があります。

と、ありました。安全な食べ物を選ぶのは、難しいですね。

### 消費者庁「食品ロス川柳」から

消費者庁が食品ロスの川柳を募集したところ、6,636件の応募があり、審査して表彰しました。紹介します。

大臣賞 冷蔵庫 開けて地球を のぞき込む  
長官賞 あまりもの まほうをかけて 新レシピ  
審査委員長賞 献立の 相談相手は 冷蔵庫  
佳作 引退が 近い品から 先に食べ

おつとめ品 値よし 味よし 地球によし  
SDGs ザクツと言うと もったいない  
密ですよ あなたのうちの 冷蔵庫

～ ～ ～ ～ ～

どうぞ皆様お元気で！！