

2025年1月15日 第50期 No. 10-581

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/>

新年おめでとうございます

新しい年は、晴天で迎えました。今年もよろしくお願ひ申し上げます。

第49回消費生活展にご協力を

2月1日(土)～2日(日) 10:30～16:30

あびこ市民プラザ 3階

1月の消費者の会の定例会で、当日の参加者を募り、各部門の担当を決めました。一般の方のご参加もちろん歓迎しますが、担当者は忘れずにご出席ください。

役割 2/1 (前は午前のみ。後は午後のみ
何も無いのは一日)

- ・和室管理 寺田 杉本
- ・スタンプラリー・景品 米澤 橋本 (前)
見城 (後)
- ・アンケート回収・景品 福田 遠藤 (前)
中山 (後)
- ・チラシ配布 伊勢 小野木 坂巻
- ・パネル説明・スタンプ 坂巻 和田 栗原

役割 2/2

- ・和室管理 寺田 杉本
- ・スタンプラリー・景品 米澤
重田 (後)
- ・アンケート回収・景品 福田 遠藤
- ・パネル説明・スタンプ 加藤 坂巻 和田
- ・チラシ配布 遠藤 *一人募集中 11:10

担当がない方も是非、お出でください。お土産もあります。実行委員会は1年をかけて他団体のものにも意見を出して作っています。他市からも見に来てくださる生活展です。

2月 定例会

2月3日(月) 13時30分～16時まで

我孫子南近隣センター 8階 調理室
生活展が終わって次の日ですが、是非ご出席を。

3月 定例会

3月3日(月) 13時30分～16時

我孫子南近隣センター 8階 調理室

消費者大会 (消費者団体連絡協議会主催)

1月20日(月) 13時～15時40分

会場：千葉県消費者センター2F 研修室

(武蔵野線・南船橋下車 徒歩10分)

○講演会 13時～15時

「薬との付き合い方～効用と副作用」

講師：薬事アドバイザー石川公子さん (県職員)

○15時～15時40分

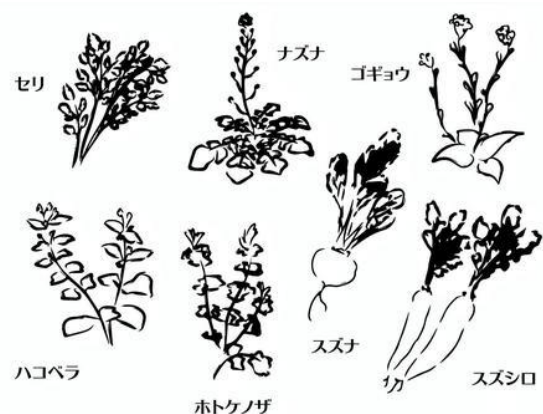
消費者団体の発表 ①我孫子市消費者の会

②四街道消費者友の会

参加ご希望の方は和田へご連絡ください。

5日の広報あびこに昨年1年の月のできごとが掲載されていましたが、皆様の1年はいかがでしたでしょうか。新年が良い年になりますように。

春の七草



1月6日の定例会で話題になったものの中からいくつか取り上げます。

◆ 2027年までに蛍光灯の製造は終了 ～LEDへ切り替えを～

皆さんは蛍光灯を既にLEDに切り替えていらっしゃるでしょうか？

2027年までに蛍光灯の製造は終了するので早めに切り替えを行う必要があります。

でも、予算的に一度にできないので少しずつ変えているという方が多いのではないのでしょうか。

参考までちょっと調べてみました。

~~~~~

近年ではエネルギー効率の高いLED照明が主流となっています。LEDは消費電力が少なく、寿命も長いので、環境負荷の低減に寄与します。

一方、蛍光灯は水銀を使用しており、廃棄時に環境への影響が懸念され、廃棄物管理の負担が大きいことが問題です。

こうしたことから、2023年に「水銀に関する水俣条約 第5回締約国会議」が開催され、蛍光灯の製造を2027年末までに段階的に禁止することが合意されました。

また、LED技術の進化により、コスト面でもLEDが優位に立つようになったことから、製造業者は新たな技術への転換を進めています。このような背景から、照明市場は2027年までにLEDに完全に移行することが決まりました。

ワンポイント

- ① 早目にした方が良い。
  - ・物価高や供給不足で値上げになる可能性あり。
  - ・工事依頼のひっ迫で後ろ倒しになるかも。
- ② 照明器具が古い場合は器具の取り換え工事も検討する。
- ③ 既存の照明器具が使える場合、工事不要型LEDがおすすめ。 (Nitto サイトから)

~~~~~

2月17日に電機商業組合主催の懇談会が県の消費者センターでありますので、いろいろ聞いて後日、報告をしたいと思います。

(和田、加藤)

◆ 食器洗い～まず分別から

お正月にやってきた大人になった子どもたち。食器洗いの時、何にでも洗剤をつけたがる。そこでNさんは教えました。

まず、油でよごれた食器とそうでない食器を分別すること。

油でよごれていない物は洗剤を付けなくても水だけできれいに落ちるのよ～と。

そして油で汚れたものは、ふき取ったあとで石けんを泡立てて洗うのよ～と。

(注：ドレッシングや酢を使用した時は、古布や野菜くずなどでふき取ってから石けんを使うこと。石けんは、アルカリ性、酢やソースなど酸性のものは中和されて元の原料に戻ってしまいます。)

水俣の甘夏を今年も共同購入

無農薬で甘くてマーマレードにするには最適な甘夏の共同購入を今年も行ないます。もちろん、そのまま食べても美味しいです。

今年は何価高で輸送費も上昇。1箱3400円です。ご注文は中村さんまで。(7182-7935)

～1956年に水俣病が公式確認されて以降、水俣湾で獲れる魚は全く売れない状況が続いていました。水俣病の患者を抱えて貧困を余儀なくされた漁民は、甘夏を栽培することで、自らの暮らしを支え、建て直しを図りました。

当初は農薬を使用していましたが、「公害で苦しむ我々が農薬を使っているのか」という矛盾に突き当たり、「被害者が加害者にならない」をスローガンに掲げ、甘夏の無農薬栽培をスタートさせました。～

映画「みとりし」～高齢社会への対応を探る会

日時：2月21日(金) 14:00～

会場：けやきプラザ2F ふれあいホール

費用：無料 予約なしで先着順 350名

(詳細はチラシをご覧ください。)

「お知らせ」の通し番号の訂正

第50期の今回のお知らせは581号となります。8月号が574号になっていましたが、正しくは577でしたので順に番号が増えます。お詫びをし、訂正いたします。