

Rapport

暮らしの交差点



“飲・食”をテーマにした6回シリーズ

『消費者大学講座』がスタート！

平成29年度の『消費者大学講座』が当分館を会場にして始まりしました。この講座は、地域における消費者教育の担い手となる人材の育成を目的に、新宿区が新宿区消費者団体連絡会に委託して実施するものです。今年度は“飲・食”をテーマに、様々な専門家をお招きしてお話を伺います。今号では第1回から第3回までの内容をご紹介します。



第1回

5月24日(水)

第2回

6月16日(金)

『これだけは知っておきたい 食品表示のポイント』

消費生活アナリスト 板倉 ゆか子氏



日本の食品表示の問題点と、安全に暮らしていくために必要な知識について消費生活アナリストの板倉ゆか子氏が解説しました。

「日本の食品表示は現在『新表示ルール』と『旧表示ルール』が並行して運用されており、更に原料原産地表示と遺伝子組み換え食品の表示については検討中である。例外規定も多く、今の食品表示の全てを理解して表示することはプロでも難しい。

表示は消費者にとって『知る権利』であり、『選ぶ権利』でもある。表示をしっかり読み取り、適切に使うことで消費者の力が発揮できる。しかし、プロでも難しい食品表示を消費者が適切に使こなすことは並大抵でない。期限表示は保存方法に影響を受けること、原産地表示が安全のための表示でないことを知った上で、『多種少食』で危険を分散すること、見た目やキャッチコピーだけでなく、効果や副作用が起きるかの『量』まで考えた自主的合理的な食品選択をすることが大切。表示を隅々まで読み、自分の価値観にあった商品を選択し、使用することを習慣づけてもらいたい。

食品表示に関しては、まだまだ議論が必要なことが多い。今回自分たちが学んだことを消費に活かすだけでなく、自分たちで『食品表示がどうあるべきか』をもう一度考えてみて欲しい」と、実例を踏まえて正しい知識と選択することの重要性を訴えました。

『栄養・介護食～食べる喜びを伝える食事のヒント～』

大妻女子大学家政学部教授 川口 美喜子氏



住み慣れた地域で自分らしい在宅生活を続けるために必要な食事のとり方、栄養について、大妻女子大学家政学部教授の川口美喜子氏が解説しました。

「美味しい食事をしていたら、人は笑顔になる。それは介護が必要な人でも同じこと。食べることで身体は出来ていて、人は元気になる。そのためには適切な運動などと共に『バランスよく食べる』という意識でいることがとても大切。そのためにはまず『自分を知る』ことが重要である。自分の健康状態・年齢・生活環境をよく自覚し、それらを見直すことが元気の食事に繋がっていく。

在宅・地域での生活は病院での入院生活と違い大きな目標を持っているわけではないが、誰も生きていく間は穏やかに生きていたいと思っている。こうした『命の長さ』よりも『限りある生の質』を食事・栄養相談を通してサポートをしているが、日々の生活の中治療に臨む人達には、栄養相談をする場がない、栄養士に出会える機会のない『栄養・食事難民』が溢れている。

新宿区は『みんなで食べる口を持つ。食べて元気になる』という活動が日本一活発な地域である。皆さんにはその一員として、食べることの大切さを発信して欲しい」と、自ら考案したバランスよく食べるための食器を用いた意識付けの方法や、介護が必要な人でも楽しめる食事の実例を挙げ「元気でいて欲しい」という思いを伝えました。

第3回

6月28日(水)

『水産物消費の現状とプライドフィッシュプロジェクト』

全国漁業協同組合連合会 三浦 秀樹氏 馬田 英史氏



全国漁業協同組合連合会の三浦氏(右)と馬田氏(左)

日本の漁業及び国内消費に関する変化と、全国のJFグループ(漁連・漁協)が取り組む『プライドフィッシュプロジェクト』について、全国漁業協同組合連合会の三浦秀樹氏、馬田英史氏が解説しました。

「日本は海洋を含めると大国であり、その大きな漁場を元に250~300種ほどの魚を食べている。これほど多くの種類を食べている国民は世界でも珍しく、日本人は海の恵みを非常に受けてきた国民である。しかし、遠洋漁業の減少やイワシの漁獲高の減少、環境の変化などの理由に加えて、世界各国との資源管理の調整問題もあり、日本の漁業は減少傾向にある。

こうした現状の中、国内の消費量も減少傾向にあり、今から約10年前の日本は世界一の魚食民族であったが、現在は8位くらいまで下がっている。魚料理は手間がかかるため、家庭に魚料理を持ち込まない人が高度成長期以降の若い人々に増えてきた結果をはじめ、様々な理由から減少しており、以前は拮抗していた肉の消費量と比べても大幅に落ち込んでいる。

魚の消費が落ち込む中、本当に美味しい魚の訴求、漁師自慢の魚『プライドフィッシュプロジェクト』を今から3年前に立ち上げ、全国のJFグループと一緒にスタートさせた。

このプロジェクトでは、全国の漁連・漁協が一体となり、魚の美味しさや旬だけでなく、地元で食べられる、買えるお店の情報を全国的に発信し、またPRイベントなどを通して知ってもらうことで実消費に結びつける取り組みである。『水産物の消費拡大』というのは生産者だけの問題ではなく、流通業者を含め、生産から加工に至る様々な分野の関係団体にも広く協力を得ながら行っている。全国の漁師がおすすめる美味しい魚の情報は『プライドフィッシュプロジェクト』のWebサイトで発信しているため、皆さんにも日本の水産物の現状と共に、魚の本当の美味しさを知ってもらいたい」と、従来とは違う新たな取り組みによる魚食普及や消費拡大への意気込みを示しました。

目次

SPECIAL

食の安全から健康料理まで、“飲・食”をテーマにした6回シリーズ 平成29年度『消費者大学講座』がスタート！
第1回～第3回の講座内容をご紹介します

TOPICS

- ・新宿区消費者団体連絡会が平成29年度総会を開催
- ・食品ロスに関する総会記念講演を開催

5月11日(木)、新宿区消費者団体連絡会(消団連)の平成29年度総会が当分館にて開催されました。

総会には来賓として吉住健一區長、新宿区議会議長の下村治夫氏、副議長の有馬としろう氏が出席。

「消費生活」という間口は広いが、身近なものであるという認識を区民に広げて頂く活動の中で、『エシカル消費』などを知る機会を頂いた。認知が広まれば多くの人が様々な身の回りのことでやれることをやろうという意識に進展していく。今後も皆さんの活動を通して刺激をもらえれば大変ありがたい」と、区長が挨拶しました。



消団連への期待を語る吉住健一區長



下村治夫新宿区議会議長



有馬としろう新宿区議会副議長

総会では平成28年度の活動報告に続き、新宿区委託講座『消費者大学』の実施や『消費生活展』への協力などの平成29年度の活動方針が示されました。また、新たに「生活協同組合・消費者住宅センター 新宿ネットワーク」と「角管生活学校」の2団体が消団連への加入を承認されました。

消団連の鍋島照子会長は

「消費者大学を行うようになって今年で10年になる。去年は電気の自由化について取り上げ、好評を頂いた。こうした講座内容を講座を聞いた人だけでなく多くの区民の方に知らせたいと思い、『消費者講座記録集』を発行し、多くの所で配架をして頂いている。

また悪質商法追放キャンペーンも引き続き活動を続けつつ、他ではやっていない『エシカル消費』に関してもシンポジウムで講演を行ったり、今年生活展のテーマに掲げて広く周知していく活動を行っていこうと思っている。今年からは新たに2団体が加わることで、色々と先進的なことをしていきたいので、皆様のご支援をお願いします」と、抱負を語りました。



今後の活動の抱負を語る鍋島照子会長

食品ロスに関する総会記念講演を開催



クイズなどを交えて食品ロスの現状を解説する井出留美先生

5月11日(木)、新宿区消費者団体連絡会総会に引き続き、総会記念講演『食品ロスの現状～食べ物を無駄にしていますか?』が開催されました。この講演は、食べられる食べ物が捨てられている、食品ロスの現状とその対策について、食品ロス問題専門家の井出留美先生に解説していただくというものです。

世界の食料生産量に対して3分の1、13億トンもの食料が廃棄されています。日本でも年間621万トンものまだ食べられる食品が廃棄されている現状です。この食品ロス問題に対して、世界の動きと共に日本も対策に動き出しています。「日本の食品ロスは事業ゴミだけでなく家庭からも多く出ている、その割合に実は大きな差はない。1人1日当たりの食品ロス発生量はおにぎり約1個分に相当する。また、事業ゴミの食品ロスには私たちの普段の食品の買い方、選び方も関わってきている。

大切なのはゴミを発生させないこと。事業側の対策として、賞味期限を延ばす、「年月日」表示から「年月」表示へ変更するなどが行われ始めている。私たち消費者も賞味期限のより長い物、形のよい物を選びがちだが、その時に必要な食品を必要な分だけ買うことで食品ロスは減らすことが出来る。それでも余ってしまった食品は地域や学校、職場などでフードドライブ(1人1品持ち寄り運動)を実施し、無駄をなくすような取り組みをすることが大切」と食品ロスを減らすために、一人一人が無駄をなくす意識を持った消費活動を行うことの重要性をアピールしました。

新宿区立新宿消費生活センター分館のご案内

当分館では、会議室と調理室兼商品テスト室の貸し出しを行っています。ご利用にあたっては、利用日前日までに、当分館窓口にて利用申請の手続きを完了することが必要です。

窓口受付時間

8:30～22:00(12/29～1/3を除き、年中無休)

受付期間

利用希望日の前月1日(2月分については1月4日)より利用申請を受け付けます。※登録団体は利用希望日の前々月1日より受け付けます。

申込方法

当分館窓口にて利用申請書に必要事項を記入のうえ、利用料金を添えてお申し込みください。

ご利用料金

ご利用施設 / 時間帯	午前 8:30～12:00	午後 13:00～17:00	夜間 17:45～21:45	全日 8:30～21:45
会議室(定員36名)	1,200円	1,800円	2,200円	5,200円
調理室兼商品テスト室 (定員30名)	1,200円	1,800円	2,200円	5,200円
付帯設備利用料 (調理器具(光熱水道費を含む)の料金)	1,000円	1,000円	1,000円	3,000円

※調理室兼商品テスト室で調理設備を使用される場合は、上記の付帯設備使用料(1,000円/区分)がかかります。

※団体登録をしている団体については、減免措置が受けられる場合があります。

お問い合わせ

〒169-0075 東京都新宿区高田馬場1丁目32番10号 【Tel】 03-3205-1008 【Fax】 03-3205-1008
【Email】 consu@shinjuku-center.jp 【URL】 https://consu.shinjuku-center.jp

消費生活に関する相談はこちらへ

新宿区立新宿消費生活センター 消費生活相談室



悪質商法・契約・解約など…困った時はご相談ください。(相談料無料)

【相談専用電話】03-5273-3830

※月曜日～金曜日(祝祭日除く)9:00～17:00

【対象】新宿区民の方、新宿区内在勤または在学の方

【所在地】新宿区新宿5-18-21
新宿区役所 第二分庁舎3階
新宿消費生活センター

※当分館では、消費生活に関する相談業務は行っていません。

新宿区立新宿消費生活センター分館ニュースレター
Rapport 暮らしの交差点

発行人: 田中健一朗 編集者: 加島嘉代

発行No: 第2017-035号 発行日: 2017年7月31日

指定管理者: 有限会社そーほっと