

くらしフェスタむさしの2022

(第44回武蔵野市消費生活展)

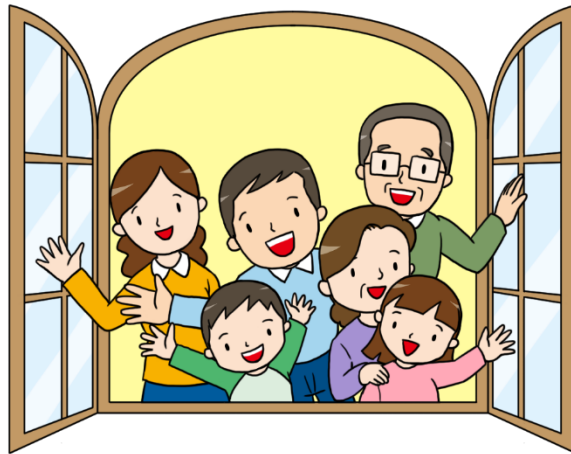
かわる時代 かわる暮らし



市民の木 ハナミズキ



市民の花 ハギ



市民の花 フヨウ



市民の花 キク

主催：くらしフェスタむさしの2022 実行委員会


東京都消費者月間協賛事業

くらしフェスタむさしの2022
(第44回武蔵野市消費生活展開催にあたって)

COVID-19 第7波感染拡大のなか、8月1日2000品目の生活必需品の値上げが行われました。10月には更に6000品目、その後も物価高騰が続くと予測されています。気候変動による様々な災害や核戦争への不安が私達のくらしに暗い影をなげかけています。

くらしフェスタ実行委員会では力をあわせ、昨年できなかった公開講座・体験教室・参加団体発表を再開します。皆様の参加をお待ちしています。

◎「くらしフェスタ実行委員会から」は11年目を迎えました。(2021年度は休止)引き続き、市民の暮らしに大切な情報を発信し続けます。

◎公開講座 「18歳成年年齢引き下げ ～本人+周りの人に覚えておいてほしいこと～」
講師：弁護士 長谷川 泰 氏 (多摩パブリック法律事務所)

◎体験教室 「使用済み封筒を利用したペンケース作り」

おわりに、様々な困難に直面する多くの人々、そして亡くなられた方々に思いをいたし、ねばり強く“誰ひとり取り残さない”世界の実現をめざしてがんばりましょう。

2022年8月 戦後77回目の夏に

くらしフェスタむさしの2022実行委員会
委員長 深井信子

目次

1. ホームインスペクションのすすめ ～中古住宅取引の安心とトラブル防止に向けて～	1
《NPO 法人 市民まちづくり会議・むさしの》	
2. ようこそコープぼうさい塾へ	11
《コープみらい 地域クラブ 武蔵野のんちゃんクラブ》	
3. 大豆ミート	17
《さつきクラブ》	
4. マイクロプラスチックについてⅡ ープラスチック資源循環促進法制定後の取り組みー	27
《武蔵野市消費者運動連絡会》	
5. 全国初の“終活互助”へのチャレンジ！ ～その2 マネー編～	34
《地域サロン「ぷらっと」》	
6. 消費者問題と制定された法律 ー知って、活用しようー	44
《新日本婦人の会 武蔵野支部》	
7. くらしフェスタむさしの 2022 実行委員会から	50
《くらしフェスタむさしの 2022 実行委員会》	
参加団体紹介	58
参加団体の活動内容	59
実行委員会の記録	61
くらしフェスタむさしの 2022 チラシ	62

ホームインスペクションのすすめ

～ 中古住宅取引の安心とトラブル防止に向けて ～

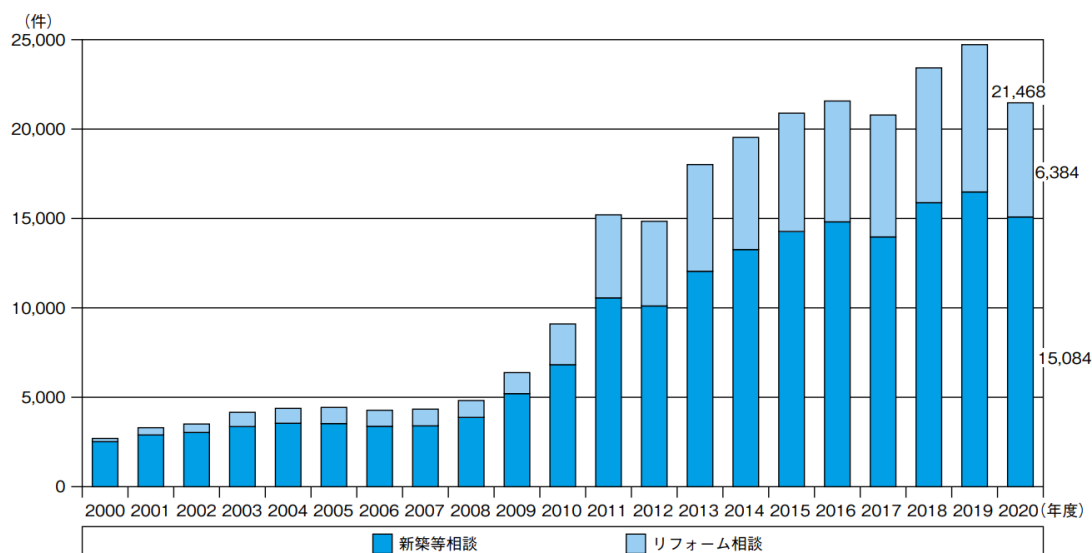
特定非営利活動法人 市民まちづくり会議・むさしの

1. 住宅に関するトラブルの現状

(1) 中古住宅を含む「新築等相談」や「リフォーム相談」は上昇傾向

住宅リフォーム・紛争処理支援センターによる「住宅相談統計年報 2021、2020 年度の住宅相談と紛争処理の集計・分析」をみると、2020 年度は 2019 年度よりも低下していますが、中古住宅を含む「新築等相談」や「リフォーム相談」は、2019 年度まで上昇傾向にあったことが分かります。

図表 1-1 中古住宅を含む「新築等相談」や「リフォーム相談」の現状



(注)「新築等相談」は中古住宅のトラブルを含む。

(資料) 住宅リフォーム・紛争処理支援センター「住宅相談統計年報 2021、2020 年度の住宅相談と紛争処理の集計・分析」より転載。

(2) 「住宅のトラブル」は新築等相談やリフォーム相談の多くを占める

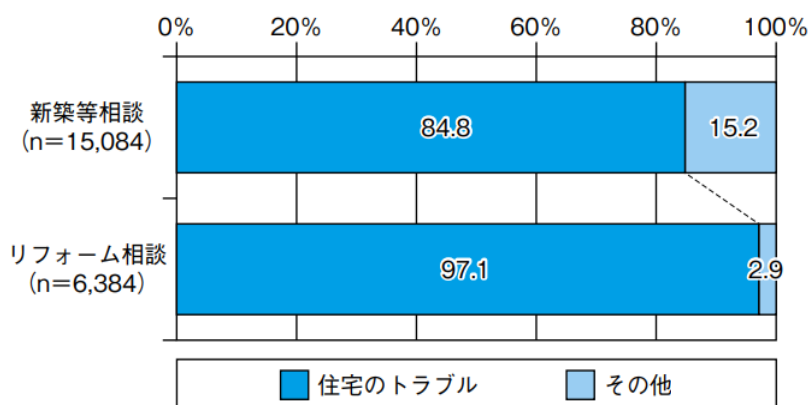
公益財団法人住宅リフォーム・紛争処理支援センターは、相談窓口、「住みいるダイヤル」を運営し、消費者からの住宅相談に応じています。また、全国の消費生活センターや国民生活センターとも連携しています。

相談内容のうち、2020 年度における住宅のトラブルに関する相談の件数は 21,468 件でした（図表 1-1）。これは、電話相談全体 29,069 件の約 74%を占めます。

このうち中古住宅を含む新築等相談は 15,084 件、リフォーム相談は 6,384 件です。新築等相談の内、新築・中古住宅における住宅トラブルは約 85%、リフォーム相談は約 97%と大変多くを占めています（図表 1-2）。

「住宅のトラブル」とは、住宅に関する「不具合などによるトラブル」に関するもの及び「住宅の契約に係るトラブル」に関するもので、前者が多くを占めます。また、「その他」とは、賃貸住宅、相隣関係や相続などのトラブルなどに関するものです。

図表 1-2 新築等相談及びリフォーム相談における住宅のトラブル



(資料) 住宅リフォーム・紛争処理支援センター「住宅相談統計年報 2021、2020 年の住宅相談と紛争処理の集計・分析」より転載。

(3) 住宅のトラブルに占める戸建ての割合、建て方、苦情の相手方

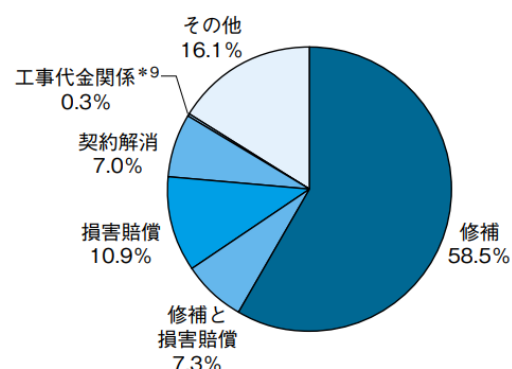
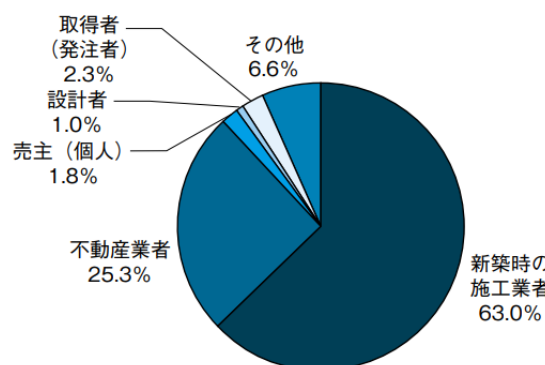
住宅のトラブルは、約 8 割が「戸建住宅」、うち 9 割以上が「持ち家」です。「新築等相談」及び「リフォーム相談」ともこれらの傾向は同じです。

住宅の構造別では、「木造」が、「新築等相談」では約 9 割、「リフォーム相談」では約 85% を占めており、住宅のトラブルの多くはマンション等の共同住宅よりも戸建てに多いのが実情です。

住宅トラブルに関する苦情の相手方は、新築時の施工業者が 63%、不動産業者（中古住宅仲介を行う宅建業者など）が 25.3% を占めています。解決希望内容としては、修補が 58.5% と大半を占め、損害賠償が 10.9%、以下、修補と損害賠償 7.3%、契約解消が 7.0% となっています（図表 1-3、図表 1-4）。

以下では、リフォーム相談に関するものを省略し、住宅のトラブルを中心に述べます。

図表 1-3 主な苦情の相手方 (n=12,439) 図表 1-4 解決希望内容 (n=12,426)



(資料) 図表 1-2 と同じ。

2. 住宅のトラブルにおける不具合事象と主な不具合部位

(1) 不具合事象と主な不具合部位

中古住宅を含む新築等相談のうち、戸建住宅において不具合が生じている相談 8,509 件（複数カウント）の状況をみると、「ひび割れ（外壁や基礎のひび割れ）」が 22.1%と最も多く、続いて「雨漏り（屋根や外壁）」16.4%、「はがれ（外壁、内装）」11.0%、「変形（開口部・建具、床）」11.0%、性能不足（設備機器、外壁）と続いています。

図表 2-1 不具合事象と主な不具合部位（戸建住宅、n=8,509、複数カウント）

主な不具合事象	割合 ^{*10}	件数	当該事象が多くみられる部位
ひび割れ	22.1%	1,883	外壁、基礎
雨漏り	16.4%	1,393	屋根、外壁
はがれ	11.0%	940	外壁、内装
変形	11.0%	935	開口部・建具、床
性能不足 ^{*11}	10.0%	855	設備機器、外壁
汚れ	9.8%	836	外壁、床
漏水	5.4%	459	給水・給湯配管、排水配管
作動不良	5.2%	440	開口部・建具、設備機器
排水不良	4.2%	360	排水配管
傾斜	3.8%	321	床
床鳴り	3.0%	256	床
きず	2.6%	224	床、開口部・建具、内装
異常音	2.4%	200	開口部・建具、外壁
腐食・腐朽	2.3%	199	柱、外壁、バルコニー・庇等
沈下	1.9%	158	地盤、外構
結露	1.6%	139	開口部・建具、内壁
異臭	1.1%	91	排水配管
遮音不良	0.7%	57	床、内壁、外壁

*10 新築等相談のうち戸建住宅において不具合が生じている相談8,509件に対する割合

*11 性能不足（契約内容との相違等を含む）：使用した部材・設備機器等が通常有すべき性能を欠いている、または契約時に定めた性能を満たしていない状態。

（例）・太陽光発電装置による発電量が当初の想定量よりも少ない

・免震材料の不具合により耐震性能が十分でない

・契約時に求めた性能や機能を有さない設備機器、建築材料等を用いて施工された（契約内容との相違）など

（資料）図表 2 と同じ。原典から転載しているため、注釈*の番号が 10 から始まっている点に注意。

新築等相談のうち共同住宅において不具合が生じている相談 1,386 件（複数カウント）の状況をみると、戸建住宅とは異なり、「漏水（給水・給湯配管、排水配管）」が 12.3%と最も多く、続いて「ひび割れ（内壁、床）」11.8%、「はがれ（外壁、内装）」11.7%、「性能不足（設備機器、開口部・建具）変形（開口部・建具、床）」11.0%、「性能不足（設備機器、外壁）」9.8%、「雨漏り（外壁、開口部・建具）」9.7%と続いています。

図表 2-2 不具合事象と主な不具合部位（共同住宅、n=1,386、複数カウント）

主な不具合事象	割合 ^{*12}	件数	当該事象が多くみられる部位
漏水	12.3%	170	給水・給湯配管、排水配管
ひび割れ	11.8%	163	内壁、床
はがれ	11.7%	162	外壁、内装
性能不足 ^{*11}	9.8%	136	設備機器、開口部・建具
雨漏り	9.7%	135	外壁、開口部・建具
汚れ	8.2%	114	内装、床、内壁
変形	7.1%	99	床、開口部・建具、内壁
作動不良	6.8%	94	設備機器、開口部・建具
排水不良	6.3%	87	排水配管
異常音	3.8%	52	設備機器、排水配管
遮音不良	3.7%	51	内壁、床
異臭	3.2%	45	排水配管
床鳴り	3.1%	43	床
きず	2.3%	32	床、開口部・建具
腐食・腐朽	1.9%	26	床、開口部・建具、内装
結露	1.7%	24	内壁
傾斜	1.2%	17	床
沈下	0.9%	13	床、外構、地盤

*12 新築等相談のうち共同住宅等において不具合が生じている相談1,386件に対する割合

（資料）図表 2 と同じ。原典から転載しているため、注釈*の番号が 11 から始まっている点に注意。*11 については図表 2-1 の注釈を参照。

(2) 基礎周りの不具合



換気口角のひび割れ



基礎に表れた漏水



0.5 mm以上のひび割れは要注意

（写真）日本ホームインスペクターズ協会提供（写真転載禁止）



配管部のひび割れ

(3) 床下の不具合



床下漏水による腐食・カビ



床下断熱材の剥がれ



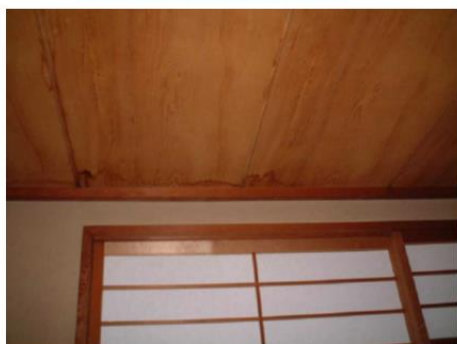
床下漏水による基礎の腐食

(写真) 日本ホームインスペクターズ協会提供 (写真転載禁止)



基礎内側の漏水跡

(4) 室内の不具合



窓際天井の雨漏り跡

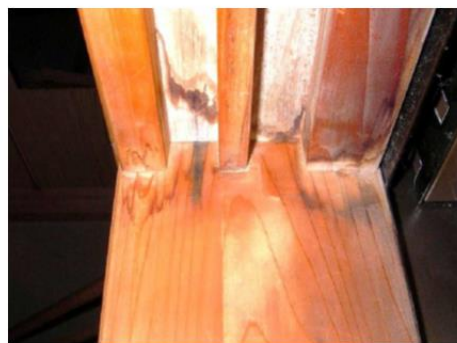


天井縁の雨漏り跡



サッシ回りの壁への雨水侵入と腐食

(写真) 日本ホームインスペクターズ協会提供 (写真転載禁止)



サッシ上側の雨水浸入跡

(5) 屋根裏、外壁の不具合



屋根下の雨漏り跡



外壁サイディングシールの劣化



屋根下、天井上の雨漏り跡

(写真) 日本ホームインスペクターズ協会提供 (写真転載禁止)



外壁サイディングのひび割れ・サッシ下

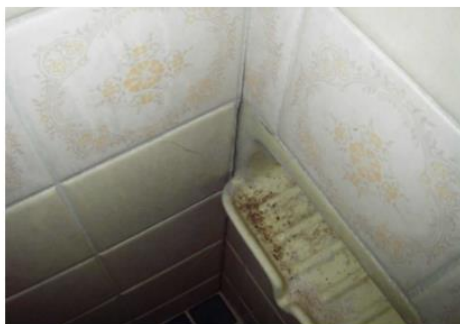
(6) 配管、水周りの不具合



床下排水管からの漏水



床上下水管の水漏れ



風呂場タイルシールの劣化

(写真) 日本ホームインスペクターズ協会提供 (写真転載禁止)

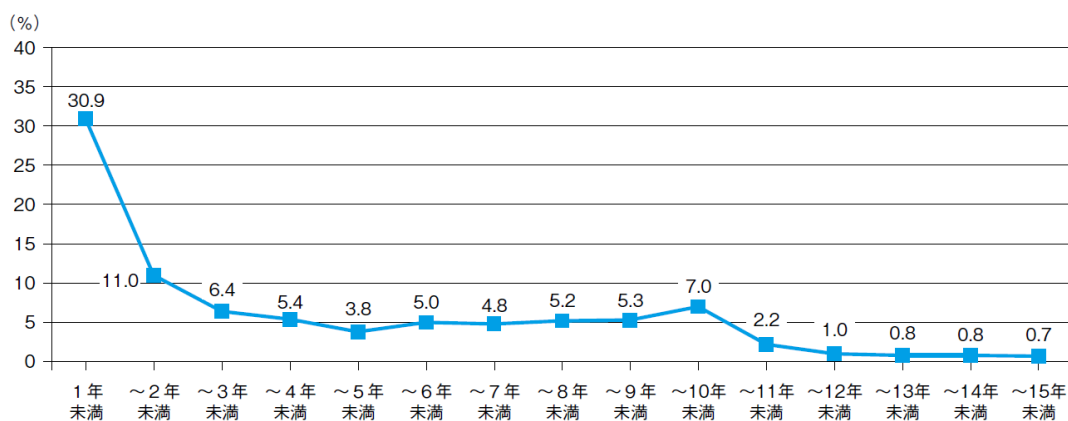
3. 新築時からの年数（築年数）と不具合の発生

中古住宅を含む新築等相談のうち、不具合が発生し、その時点における築後年数が分かる5,297件について、築後年数別の相談件数割合をみると、築後年数1年未満の相談は30.9%、1～2年未満は11.0%、2～3年未満は6.4%となっており、築後3年未満までの合計は半数弱の48.3%を占めています（図表3-1）。

住宅のトラブルは、古い物件だけでなく、新築後、間もない時期にも発生している点に注目してください。古い物件では、建設資材や設備機器等が経年で劣化し、耐用年数が過ぎている場合もあり、不具合が発生しやすくなりますが、住宅のトラブルとして問題なのは、比較的新しい物件にも生じているという点です。設備機器の初期トラブルのみならず、不適切な施工が要因となった戸建住宅の雨漏りや配管・水回りなどの不具合なども多いということです。雨漏りや水漏れの不具合は比較的早く発生し、補修後は安定し、落ち着いていることがあるわけです。

しかし、住宅の不具合などのトラブルは、その後においても、維持管理や不具合・経年劣化部分の補修などを怠った住宅では生じやすく、こうした中古住宅を購入した場合、居住を始めてから、実際に不具合に直面し、実際にトラブルが発生してしまうことがあります。新築後、間もない時点で不具合が発生してしまう住宅の場合、すぐには顕在化しないとしても、建物の構造などにおいても、設計ミスや不適切な施工があるかもしれません。

図表 3-1 築年数の経過と不具合の発生



（資料）図表2と同じ。

4. 住宅のトラブルを軽減する方法

（1）新築住宅（注文住宅、分譲住宅）の場合

平成12年4月に施行された「住宅の品質確保の促進等に関する法律（品確法）」により、新築住宅を供給する事業者は、住宅の主要構造部分や雨水の浸入を防止する部分の設計ミスや施工ミスによる欠陥（瑕疵）に関して、10年間の保証責任（瑕疵担保責任）を負うことに

なりました。

平成 17 年の構造計算書偽装問題を通じて、事業者が倒産等によって修理等ができなくなった場合、住宅取得者は、自ら修理したり、建て替えたりせざるを得ないなど多額の費用負担が生じることが明らかになったことが背景にあります。

このため、住宅取得者である消費者の利益を保護するために、平成 19 年 3 月「特定住宅瑕疵担保責任の履行の確保等に関する法律」(住宅瑕疵担保履行法)が成立し、平成 21 年 10 月以降、住宅事業者は、住宅瑕疵担保責任保険(通称、1 号保険、新築住宅かし保険)への加入や供託制度などにより十分な修理費用を賄えるようにしたうえで新築住宅を引き渡すことになりました(資力確保の義務)。保険・保証期間は 10 年、保険・保証金額は最大 2,000 万円です。以降、住宅瑕疵担保責任保険を新築住宅かし保険と記します。

したがって、新築後 10 年間は、主要構造部分や雨水の浸入を防止する部分の不具合は、法律と新築住宅かし保険又は供託制度によって、住宅取得者、消費者の利益が守られます。

ただし、新築住宅かし保険では、オプションがない限り、主要構造部分や雨水の浸入を防止する部分しか保険の対象とはなりません。新築住宅かし保険のオプションとしては、比較的不具合による事故が多い、給排水管路などを対象とした商品がありますが、構造に関係のない階段やバルコニーの手すり、内装や設備などは保証・補償外となるのが通常です。

大手ハウスメーカーや分譲事業者などが、瑕疵担保責任の対象とならない部分について、独自の保証・補償条件を設けている場合もあります。

以上から、新築住宅の場合は、オプション契約を締結する場合を除くと、法と保険(又は供託制度)に基づき、10 年間は主要構造部分や雨水の浸入を防止する部分の不具合(かし)について、補修費用等が発生した場合の費用負担のリスクは回避されることになります。住宅を新築した事業者が破綻した場合も、保険や供託制度により、住宅取得者は補修費用等相当の保険金・保証金を受け取れます。

(2) 中古住宅(個人間売買－仲介、宅建業者からの購入等)の場合

新築住宅とは、新築住宅かし保険では、①建設工事完了の日から起算して 1 年以内のもので、かつ、②人の居住の用に供したことの無い住宅です。したがって、これに該当しないものは瑕疵担保保険制度でも、一般的概念でも、中古住宅(既存住宅)と言います。つまり、築後 1 年以上経過したか、人が住んだことがある住宅は中古住宅です。

中古住宅は、新築住宅かし保険の対象ではなく、事業者は、前述の品確法による住宅の主要構造部分や雨水の浸入を防止する部分につき 10 年間の保証責任を負う必要はありません。

従来、買主が中古住宅を購入する際は、一応物件をみても、どのような問題を抱えた住宅なのかを専門的に知ることでもできずにいたわけであり、物件を仲介するか、売ってくれる宅建業者の重要事項説明や評判等に基づいて、売買契約を締結していたと言っても過言ではありません。もちろん、売買契約に、引き渡し後のトラブル保証・補償条件があれば別ですが、売主が敢えてそのような保証・補償を付けることはなかったのが実情でしょう。

新築から 10 年未満しか経過していない中古住宅は、新築住宅かし保険や供託の対象と

なっていますが、保険や供託の継承手続きをやらないと、新たな所有者は未経過の瑕疵担保責任期間を利用することはできません。この継承手続きは、新築時のハウスメーカーや分譲事業者が、当該物件の売主と買主に対し同意を与える三者間合意がないと有効にはなりません。この手続きにおける三者間同意は実際のところ、実現しにくいことが多いようです。

ただし、個人の売主と個人の買主が中古物件の取引を行う場合は「既存住宅売買瑕疵保険（個人間売買タイプ、検査事業者保証型）」があります。商品によって異なりますが、保証期間は1年又は2年、5年、保証金額は最大500万円又は1,000万円です。

宅建業者が売主となり、個人の買主が購入する場合は「既存住宅瑕疵保険（宅建業者販売タイプ）」があります。やはり、商品によって異なりますが、保証期間2年又は5年、保証金額最大500万円又は1,000万円が利用できます。

既存住宅瑕疵保険制度に加入する場合は、現時点で5社ある住宅瑕疵担保責任法人の基準による住宅検査、つまりホームインスペクションを実施し、新耐震基準であることや、決められた部位（主要な構造は雨水を防止する部分）における不具合がなく、不具合があっても補修済みであることが証明される必要があります。

その他に、大手宅建業者は、媒介契約時サービスと称し、物件のインスペクションを行い、独自の保証・補償サービスを提供している場合があります。

既存住宅を購入した後の不具合に対応するのは買主であるため、ホームインスペクションは買主にしかメリットがないと思われがちですが、売主にとっても、ホームインスペクションを実施済みとして、売りに出せることは、円滑な取引を行う上では重要です。また、不動産売却の際に、売主に求められていた瑕疵担保責任は、2020年4月の民法改正により「契約不適合責任」と名を変え、売主にはより厳しい状況になったと言われており、任意規定ではありますが、この点を明確にするため、既存住宅の売買契約における売主側の瑕疵担保責任期間を3ヶ月間に限定する事例が多くあります。

既存住宅瑕疵保険制度であっても、大手宅建業者等、民間による保証・補償サービスの場合でも、結局は、住宅検査、ホームインスペクションの実施が前提になります。つまり、既存住宅を売買する場合には、ホームインスペクションの実施が後日のトラブルを軽減するために重要な方策となっています。

(3) 住宅検査、ホームインスペクションの種類

住宅検査、ホームインスペクションは、現状、国土交通省が中心となって制度構築した「既存住宅状況調査（宅建業法上は建物状況調査）」や「既存住宅瑕疵保険に加入する際の検査」、住宅金融支援機構が推進しているフラット35などの住宅融資を受けるための「適合証明」、大分以前から民間の検査機関が米国のホームインスペクションを参考に商品化した「住宅診断（呼び名は様々）」と言われる商品、大手宅建業者などが独自の保証・補償制度のために設けたインスペクションなど、様々なものが、実施目的に応じて、戸建てやマンションなどの共同住宅を対象に行われています。これらのホームインスペクションの検査範囲や価格は多様ですが、既存住宅状況調査の場合、給排水管経路の検査を除く主要な構造と雨水の浸入を

防止する部位を、資格をもった建築士が目視で調査して報告する場合、平均的な費用は 5～6 万円とされています。

宅建業者が検査を行う資格をもった建築士による建物状況調査（インスペクション）の活用を促し、既存住宅状況調査の普及を図り、建物状況調査の結果を活用した既存住宅売買瑕疵保険への加入を促進し、消費者が安心して既存住宅の取引を行える市場環境の整備を図るため、国土交通省は、2018 年 4 月から改正宅建業法を施行しています。

具体的には、①宅建業者は売主や買主に建物状況調査の制度概要を説明したうえで、検査会社のあっせん（見積もり取得を含む）を希望するか否かを確認しなければなりません（媒介契約書上にあっせんの有無の確認が必要）。また、あっせんが可能で売主や買主が建物状況調査を実施したい場合は、それに応じて調査事業者に関する情報提供だけでなく実施に向けた具体的なやりとりが行われるように手配することが求められるようになりました。ただし、建物状況調査を行うことが義務づけられているわけではなく、宅建業者はあくまでもあっせんの有無を確認するだけで、売主や買主に建物状況調査を行う義務はありません。

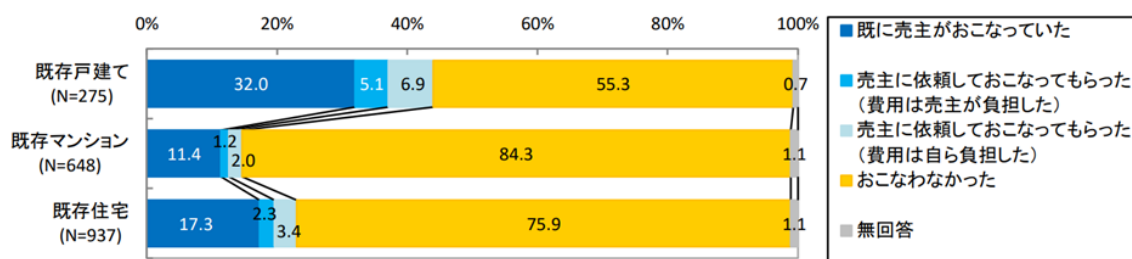
②建物状況調査を実施した場合は、重要事項説明において、調査結果を宅建業者は説明することが義務づけられています。これによって、売主と買主との間にある情報の非対称性が薄れ、公平な取引ができることが期待されています。

さらに、③既存住宅の売買契約を締結する際には、建物状況調査に基づき、売主と買主は互いに確認を行い、その内容を宅建業者が売主および買主に、売買等の契約当事者に交付する書面（いわゆる 37 条書面）を交付することが義務づけられています。

当初は普及が危ぶまれた制度ですが、徐々に既存住宅状況調査（建物状況調査）などの既存住宅取引引き時における実施比率は高まり、不動産流通経営協会（FRK）による「不動産流通業に関する消費者動向調査第 26 回（2021 年度）」によると、既存戸建ての購入にあたり、建物検査をおこなった購入者は、「既に売主が行っていた」「売主に依頼して行ってもらった（費用は売主が負担）」「売主に依頼して行ってもらった（費用は自ら負担した）」の合計で 44%。マンションを含む全体では 23%となりました（調査対象は首都圏 1 都 3 県。令和 3 年度に購入し引渡しを受けた世帯が対象）。

以上、既存住宅の取引にあたっては、円滑な取引と事後のトラブル防止に向けて、既存住宅状況調査などのホームインスペクションを実施することを、是非とも消費者のみなさまにお勧めしたいと思います。

図表 4-1 既存住宅状況調査などのインスペクションの実施状況



※1 不動産会社等による住宅保証や「既存住宅売買瑕疵(かし)保険」の利用にあたって実施された検査を除く。なお、不動産会社が提供する無償のインスペクションサービス（主に買主側の購入申込前に実施）がおこなわれた場合を含む。

以上



ようこそ コープぼうさい塾へ

コープみらい 地域クラブ
武蔵野のんちゃんクラブ

長引く新型コロナウイルスの感染も第7波になり、災害への備えのあり方も大きく変わりました。在宅避難がすすめられるようになり、巣ごもり生活の影響もあってかふだん使いの食品を上手に使うってローリングストックをする人も増えてきました。しかし、阪神淡路大震災の時トイレが使えなくなり、街に排泄物があふれたということは、メディアでも大きくとりあげられず、被災者自身も語ることが少なかった為、現在でも余り知られていません。トイレに行きたくないあまり水分をとることを控え、深刻な健康被害をおこした人も多かったのです。

いざという時、無理なく家庭で出来るトイレの備えについての情報をお知らせします。

※大きな地震がおこった時、トイレの使用は中止します。(目安は緊急地震速報・震度5)上下水道の配管は、建物内部から道路までつながっています。損傷を受けた部分があれば重大な事態になるからです。

※発災後、自宅の便器がこわれていなければ非常時仕様に変更します。(排泄物を流さず処理する仕組みでこれを携帯トイレと言います)

※地震後、約7割の人が6時間以内にトイレに行きたくなくなったという調査があります。トイレの準備は水や食料より早く必要です。

※携帯トイレの必要数は1人1日5回分と考えて

家族の人数×5回×最低7日分、4人家族では140回分必要です。

(上下水道の回復はライフラインの中で最も遅く、30日以上かかるといわれます)

※携帯トイレは、凝固剤と排便袋がセットになっている“防災セット”が代表的で、便と尿をいっしょに固めてくれ、消臭機能もありますが、1回分が100円以上と割高です。

(凝固剤＝高分子ポリマー、水分を吸収して外に出しにくい。紙おむつ・生理用ナプキン・ペット用シートや保冷剤・冷却シートにも使われている)

※のんちゃんクラブではネコ砂を使った携帯トイレをおすすめしています。

実際に使ってみました

- ・尿はネコ砂に吸収され固まりました。においも抑えられ、許容範囲内と言えると思います。
- ・便は、やはり尿よりはにおいが強いので、別の袋を使うなど工夫が必要かもしれません。しかし、被災して水が使えない時には十分に役に立つと思われます。
(使ってみたのは8月中)

※携帯トイレといっしょに備えておきたいもの

トイレットペーパー、おむつ(大人用、子供用)、尿とりパッド、生理用品(シニア女性は軽度尿吸収製品も)、サニタリーボックス、ウェットタオル、お尻拭き、手指消毒液、トイレ洗浄剤、ビニール手袋、ポリ袋、清掃道具、消臭剤、塩素系漂白剤等

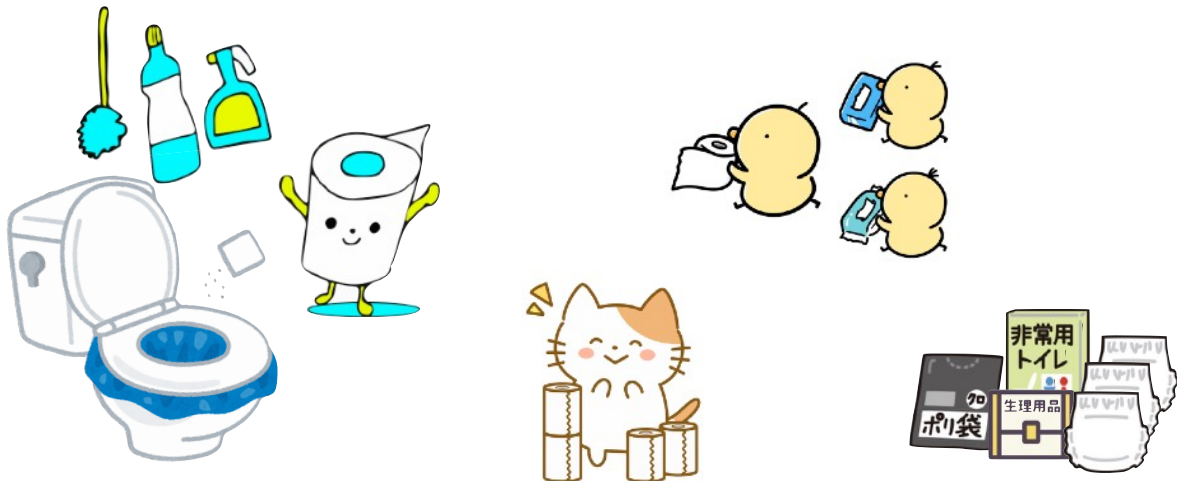
※特にトイレットペーパーは普段から多めにストックしておく。以前、国はトイレットペーパーの大規模備蓄を検討したが、製紙会社の所在地が南海トラフ発生予想地域に集中している等から断念しています。避難所でもトイレットペーパーは48ロールしか備蓄されていないので必ずトイレットペーパー持参で行くこと。最近は250m等長巻きのものが発売されているので場所をとらずに備蓄できる。

武蔵野市民の災害の備えは？

令和4年2月、武蔵野市と市民防災協会が行なった「市民防災意識調査報告書」で家庭内備蓄状況を見ると、3日分以上の備蓄をしているのは、食料72.3%、飲料水58.5%となっている。これに対し、携帯トイレは32.5%、カセットコンロ用カセットボンベは44.1%にとどまり、「用意をしていない」が3割台と比較的多くなっている。(回答者数5,520名。飲料水1人1日3ℓ。携帯トイレは1人1日5回。カセットコンロ用カセットボンベ1本の燃烧時間を強火1時間として計算)

携帯トイレの内訳をみると3日分以上が32.5%、「用意していない」36.4%、「7日分以上」6.6%でした。

先に述べた「水や食料より早く必要」なはずのトイレの備えが少ないことはもっと強く訴えていかねばならないと思います。



続・試してみました



○昨年、ふだんはレンチンするパックごはんを災害時には電気が使えなくなるので表示のとおり“湯せん”してみました。カセットコンロで安全に調理できるのは直径20cmの鍋で1パックが限度ということがわかりました。これでは家族分のごはんを食べられるようにするのはたいへんです。

○今回はごはんをパックから崩さずにはずし、炊飯可能なポリ袋に入れ湯せん。レンチンと同じようなおいしいごはんが出来ました。

ポリ袋で加熱調理する時、気をつけること

※必ず加熱調理ができる製品かどうか確かめて使う。

※もっとも注意しなければいけないのは、火傷。(水が使えない、医療機関にかかりにくい等、災害時には特に危険)

※加熱調理中の破裂を避けるため、袋の空気は、しっかり抜く。

※鍋肌に袋が当たって溶けたり、破れたりしないよう注意する。(鍋底に皿やシリコンのアク取りシートを敷いたり、ザルを入れて防ぐ)

※お湯から袋を取り出す時、手をすべらせたりしないようトングを使う。

※袋を開ける時は、キッチンばさみを使う。蒸気で火傷をしないよう注意。

※炊飯袋に食品を入れすぎるのは危険。

※ライフラインが止まっている時、多く使われた熱源はカセットコンロ。コンロにのせて安全な鍋のサイズは限られる。(底径20cmくらいまで)鍋肌に触れないで入れられる炊飯袋の数も限られる。(のんちゃんクラブで試したところ、1～2人分が適当だった。)
ただし、お湯は繰り返し使える。

※ポリ袋調理に使える素材は、熱に強い高密度ポリエチレン。

安全なポリ袋選びの確認ポイントは

1. 日本製と書かれているもの(ポリオレフィン等衛生協議会の検査を受けているもの)
2. 食品用と書かれているもの
3. 材質は半透明タイプ

上記3項目をクリアしているか、調理前に確認してみてください。

また、透明なポリ袋は熱に耐えられない可能性があるため、ポリ袋調理法では使用しません。

※お湯に入れることで化学物質が溶け出す心配については、科学的に正確に言うと、ある量は溶け出しますが、その量が溶け出しても生涯、人の健康に害を及ぼさない程度の量です。
(食品容器や包装の安全基準を定める機関、ポリオレフィン等衛生協議会の担当者より)

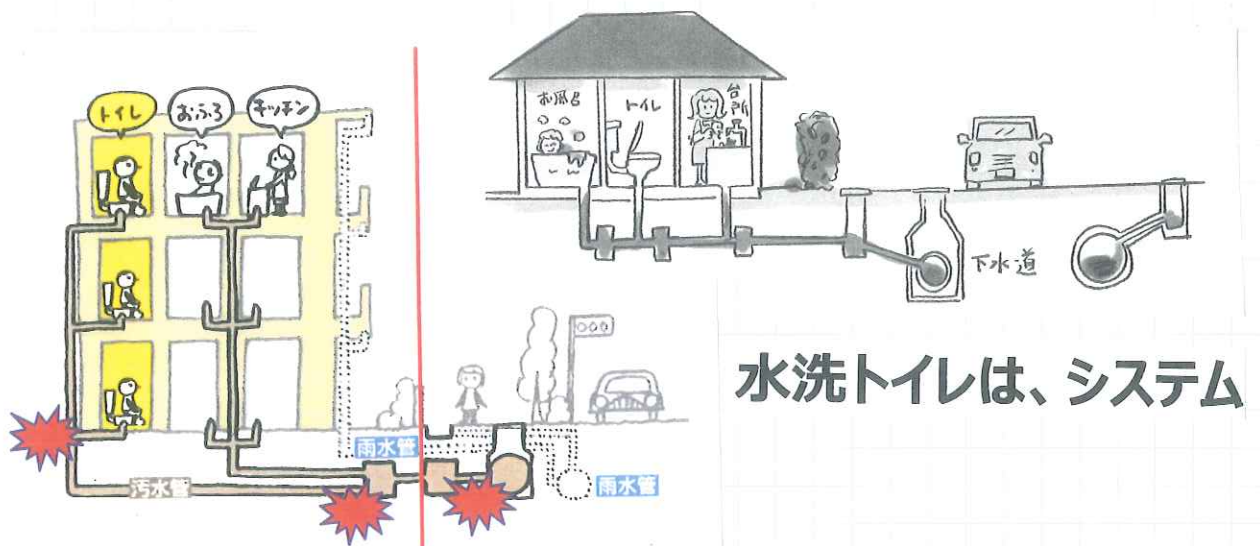


<参考資料>

※東京都生協連 コープ防災ボランティアネットワーク

スキルアップ講座「ト・イ・レを考える」

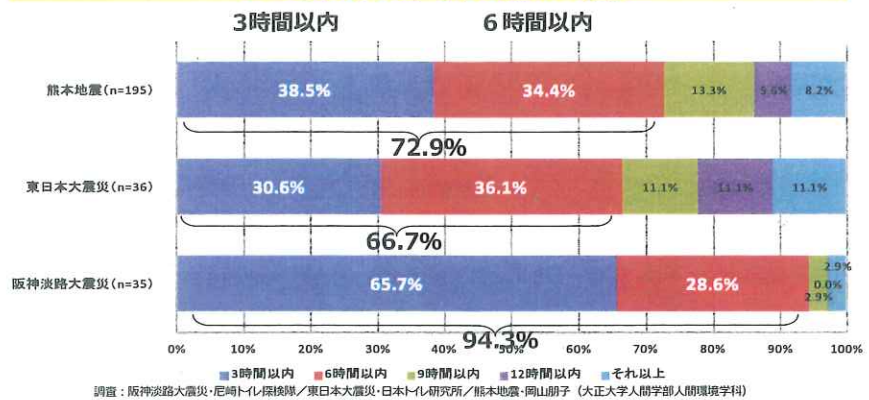
(NPO法人日本トイレ研究所代表理事 加藤 篤 氏)



水洗トイレは、システム

地震後、何時間でトイレに行きたくなったか？

6時間以内に約7割



水や食料より早く必要

携帯トイレ



株式会社総合サービス



株式会社エクセルシア



クロン化成株式会社



株式会社ケンユー

災害用トイレガイド 出典：災害用トイレガイド www.toilet.or.jp/toilet-guide/
特定非営利活動法人日本トイレ研究所

●災害時！トイレのワン・ツー・スリー (PDF)

災害時のトイレの大切さと使い方を伝えるポスターです。
避難所や自宅での、トイレ初動対応として、携帯トイレは有効です。
携帯トイレの使い方を啓発する際に、ご活用ください。



大豆ミート

さつきクラブ

★はじめに

さつきクラブは、「加工食品と手作りの食べ物」シリーズを基調として、“加工食品”として売られているものを“手作り”することによって、様々なことを学んで食の安全に目を向けているグループです。2021年度は、「野菜や家畜の盗難事件」を取り上げ、その反響は大きかったです。

近頃、「大豆ミート(ソイミート)」という言葉を目にする人が多くなったようです。実際には「まだ食べたことがない」「正確には知らない」という声も多く聞かれます。

しかしながら、店頭には様々な食品会社の商品が並んでいます。そこで、しっかり知ってもらうために、特徴、魅力、実際の使い方、レシピまで取り上げていきたいと思います。



★話題の「大豆ミート」って？

簡単に言うとずばり、ミート(肉)のような大豆食品のことです。大豆肉とも言われています。数年前より、欧米各地では牛肉や豚肉の代わりに植物由来の材料で作った代替肉を選ぶ人が増えてきました。日本人は特に健康意識への高まりが強いと言われているだけあって、いち早く「大豆ミート」に着目する企業なども増え、商品開発が目白押しです。2021年頃から、スーパーやコンビニでも見かけられることも多くなり、クックパットでも紹介されるほどです。

「大豆ミート」は肉を食べないベジタリアンのためということが定着していましたが、今では多くのメリットがあると言われており、食生活に変化をもたらしてきています。

★「大豆ミート」の魅力

I 脂質を控えた食事

- ◆ 健康のため脂肪の摂取を控えたい人のダイエット食
- ◆ 通常の肉より低カロリー、低脂肪

(原料となる大豆粉は、搾油後の脱脂大豆を粉末化したものであるため)

II 不足しがちな「植物性たんぱく質」を補う

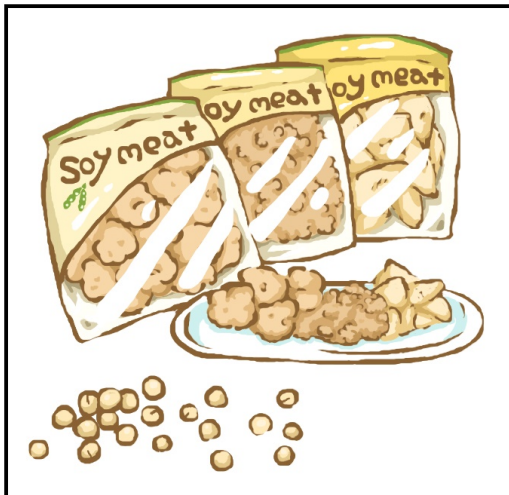
- ◆ 動物性たんぱく質は肉や魚介類から摂取し、植物性たんぱく質は豆類から摂取し、2種類のたんぱく質をバランスよく摂取するには意識的な食事が必要
- ◆ たんぱく質の役割は、血液や皮膚、髪だけでなく筋肉を作る源
- ◆ 大豆製品には良質なたんぱく質が多く含まれているので、筋肉トレーニングなどする方には必須

III 多様な栄養素がある

- ◆ 腸内環境の改善に効果がある食物繊維
これは健康維持には必要ではあるが肉食中心だと不足がちになる。
- ◆ 女性の健康の維持に必要な大豆イソフラボン
女性ホルモンの一つのエストロゲンに似た分子構造を持つ成分
加齢によりその分泌量が減少した場合必要である。
- ◆ その他 カルシウム、カリウム、鉄分、マグネシウム、亜鉛、マンガン、VB1
VB2、VE など含有

IV 使い勝手がいい

- ◆ 販売されている3つのタイプ
 - ①水戻しされ殺菌したレトルトタイプ
 - ②冷凍でそのまま料理できるタイプ
 - ③常温で保存できる乾燥タイプ → 災害時の非常食になる
- ◆ 売られている形状
ブロック、スライス、ミンチなど様々



- ・戻すポイントがわかれば、美味しく食べられる。
- ・ぬるま湯に浸し、熱湯に入れて茹で、十分に水洗いをする。
- ・中心に芯が残らないように十分水分を含める。
- ・大豆の臭みを取りきる。

★さつきクラブでは 「大豆ミート」 について皆さんが どのくらい知っているか、アンケートをとってみました

アンケート結果 (2022. 4/1~4/30)

52 名回答

「大豆ミート」 について

① 聞いたことがある 51 名 聞いたことがない 1 名

→ 【TV・雑誌(33 名) ・新聞(16 名) ・その他(14 名)】

店/スーパー/衛生病院病院食/衛生病院レストラン/友人/大学で学習/SNS

② 知っている 50 名 知らない 2 名

↓

【4~5 年前】 サラダに入っているから

【3~4 年位前から・1 年前・2 年前・15~16 年前から・10 年前・4 年前】

・昭和 44 年衛生病院に入院した時から・産科で・衛生病院で・衛生病院 28 年前、出産時の病院食・店頭・自然食品の店で・出始めのころ食べてみてからよかったです ←かなり前から肉が食べられない人から聞きました。

③ どのようなイメージをお持ちですか。

- ・カロリーオフ・大豆だけれどお肉っぽくておいしい
- ・ビーガン・ベジタリアンでも大丈夫なの？
- ・お肉の代わり・ヘルシーで栄養価が高い・健康的なイメージ
- ・3 年位前に食べたが美味しくなかった。今は美味しくなっているかな
- ・ヘルシー・お肉みたい・ベジタリアン向けの食品
- ・健康食品、宗教？
- ・保存出来ていざというときに便利
- ・健康的、たんぱく質、ダイエット食品
- ・健康に良いが美味しくない、パサパサしている
- ・代替え肉、最近美味しくなった
- ・植物たんぱく質、ベジタリアン用
- ・グルテンミートを食べたことがあるが、同じようなものと思っている
- ・ダイエットに利用
- ・家畜肉に替わるたんぱく質として注目の商品
- ・ごく普通の食材の一つになっている
- ・太らない、カロリー少なめ、健康に良い
- ・見た目は肉だが大豆の味がしそう
- ・食べたことないので味が気になる
- ・健康的なイメージ ヘルシー 7 名

- ・環境負荷軽減
- ・これからの「食」に大切
- ・なかなかいける。ただし調理法による
- ・一度は試してもいいと思う
- ・豆腐ハンバーグみたいな?
- ・味付け難しそう。使うときはそのまま使えるの?
- ・お肉の代わりにたんぱく質が摂れる
- ・植物性タンパク質
- ・油分少ないのでパサパサした感じ
- ・以前は健康的なイメージであり手に入りにくいというものであったが、最近盛んに報道されているので興味ある
- ・ベジタリアン向け
- ・不自然な感じ 「大豆」のままのイメージがよい
- ・ベジタリアンに便利なのでもっと普及してほしい
- ・肉の替わり、代替え品、肉を食べられない人、タンパク低カロリーなのでダイエット向け
- ・ノンコレステロール、旨味は少なめ
- ・タンパク質がとれるので味が良ければ試してみたい
- ・ヘルシーで近年美味しくなったイメージ

「大豆ミート」製品について

①購入したことがある 22 名 購入したことがない 31 名



商品名・購入先・値段がわかれば教えてください

- ・高島屋で健康のため購入したが高かった
- ・大豆ミートのサラダ (スーパーで 300 円くらい)
- ・大豆ミートのナゲット(重蔵)
- ・大豆ミートのナゲット(ニッポンハム)
- ・ハンバーグ
- ・衛生病院の売店
- ・大豆のお肉のフィレタイプ(サミット)
- ・Coop まめからくん パラパラミンチ
- ・竜田揚げ用大豆ミート
- ・大豆ミートバーグ (ピーコック 398 円)
- ・テンペ 自然食品スーパー bio 300 円くらい
- ・素材として買ったが美味しいと思わなかった
- ・何を作ったかは覚えていない。
- ・フリーズドライ、成型されている。それを鳥の唐揚げのように調理



あまり目にしない

やはり本物の唐揚げの方が美味しい。

- ・オーガニックスーパー
- ・フィレタイプとブロックタイプ（サミット）
- ・グリーンズベジタリアン 大豆そぼろミンチ 1Kg 入り 1490 円

② 見たことがある 39名 見たことがない 14名

- ・生協のカタログなど、スーパー、レストラン、ネット、テレビ
- ・病院（衛生病院の自然食レストラン）、自然食品店
- ・Coop の宅配で、マルエツ、ピーコック、西友、料理雑誌
- ・友達がごちそうしてくれた。スーパーの乾物コーナー
- ・大昔、川越方面の豆腐屋の店先で発見
- ・インターネットの店舗、インターネットサイト

③利用している「大豆ミート」の使い勝手や、「大豆ミート」を使ったおすすめの調理法

- ・このアンケートをきっかけに食べてみます
- ・クリームソースあえ
- ・酢豚
- ・ひき肉を使った料理に加える
- ・プラントベースフード(植物の食材からなる食品)というものもあるんですね
- ・唐揚げ…美味しい肉に近い食感
- ・麻婆豆腐
- ・回鍋肉
- ・野菜あんかけ
- ・ミンチ状のものは、ミートソースに
100%大豆だと少し匂いが気になるので半々で使っている
- ・煮込みハンバーグ
- ・鯖の竜田揚げのように油で焼く
- ・一度使ったきりで、再三使おうとは思わない
- ・お肉に混ぜて使うことができていなくて、メインとして単体のレシピを知りたいと思っているところ
- ・ハンバーグ・タコライス・チャーハン
- ・パスタのミートソースなどに使っている。トマト味に合う
- ・唐揚げは好評。生肉より長持ちする【消費期限が長い】ので助かる
- ・唐揚げは食べやすい、挽肉状にしたもの【ドライ】は他の料理に加えやすい
- ・ミートではなく米の形に加工したものをもらったことがある。お稲荷さんに加工したものは美味しかった
- ・年々大豆の独特な臭いが改善されているように思う。トマトソース、キーマカレー、肉みそ等

★2種類買ってみました。裏面にレシピが掲載。使いやすいそうです



裏面のコメント【表示】

日本は古来から畑の肉といわれる大豆や小麦をゆば、豆腐、麩等加工し、生命を育んできました。現代の食生活は動物性たん白中心に傾いてきており生活習慣病を引き起こす原因のひとつといわれています。毎日の食卓の中に植物性たん白をお肉の代わりにバランスよく取り入れることにより、皆様の健康維持にお役に立ていただければと心から願っております。

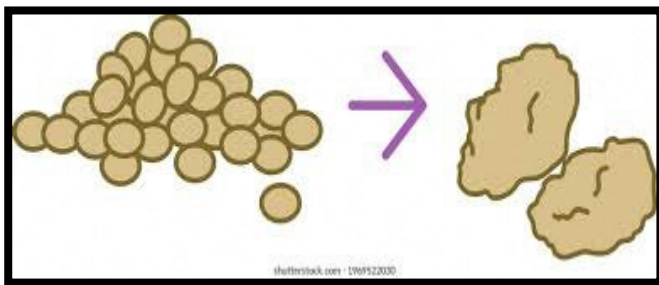
大豆タンパク うすぎり	国産大豆ミートミンチ
名 称 植物たん白食品 原材料名 分離大豆たん白粉、大豆粉、小麦たん白粉、でん粉（コーン） 内 容 量 90g 原 産 国 台湾 販 売 者 三育フーズ株式会社	名 称 植物たん白食品 原材料名 脱脂大豆（大豆（国産）） 内 容 量 90g 加 工 者 セブンスデー・アドベンチスト教団 販 売 者 三育フーズ株式会社
保存方法 直射日光・高温多湿を避け、常温で保存してください。	
栄養表示(100g 当たり) エネルギー 342kcal たんぱく質 55.5g 脂質 0.6g コレステロール 0mg 炭水化物 28.6g 食塩相当量 1.0g	栄養表示(100g 当たり) エネルギー 440kcal たんぱく質 46.0g 脂質 15.6g 炭水化物 28.9g 食塩相当量 0.04g

★「大豆ミート」を使って料理してみました

調理前の戻し方—— 戻し方が第一ポイント

お湯(約 70～85℃)で 10～15 分戻し、柔らかくなったら水洗いで軽く 1～2 度繰り返してからよく水分を切ります。戻した後は大きさが 1.5～2 倍になります。

薄切りの場合は、水切り後油で素揚げして調理することで、お肉に近い食感になり、好みの味付けが可能です。



A ミンチを戻し ジャージャー麺を作りました。



材料【4 人分】大豆ミートミンチ：60g タケノコ水煮：100g
干し椎茸：2 枚 ネギ：1/2 本 ショウガ：2 カケ ご
ま油、サラダ油少々 片栗粉：小 2 中華麺：4 袋 キ
ュウリ：1/3 本 調味料（だし汁 1 カップ・醤油・砂糖・味
噌各大さじ 2・ごま油少々）

作り方 大豆ミートミンチの戻し方は上記参照。

- ① タケノコ・椎茸・ネギ・ショウガはみじん切り。キュウリは細切り。調味料を合わせておく。
- ② フライパンにサラダ油を熱し、ショウガ・ネギを炒め、香りがしてきたら大豆ミートミンチを加えて更に炒める。大豆ミートに焼き目がついたら、タケノコ・椎茸を加え、更に炒める。全体に火が通ったら、調味料を加えて 5～6 分煮る。

火を止めてから水溶き片栗粉を回し入れ、かき混ぜながら弱火にして、とろみがつけば出来上がり。

③ 麺をゆで、流水で軽く洗った後、お皿に盛り、ごま油を絡める。

④ ③の上に②をかけキュウリの細切りをのせる。

B 薄切りを戻し、回鍋肉 ホイコーローを作りました

材料 【4人分】 大豆ミート薄切り：50g キャベツ：300g(2cm角に切る)

ピーマン：2個(大きく乱切り) ニンジン：50g(薄切り) 塩少々

調味料(味噌 大さじ1・水 小さじ4・醤油 小さじ1・砂糖 大さじ2/3 ・
ごま油 小さじ1/2)

作り方

大豆ミート薄切りの戻し方は上記参照。

調味料を合わせておく。

① 大豆たんぱく薄切りをごま油できつね色になるまで炒め、塩で味付けして皿に移す。

② 野菜を炒め、①を加え少し炒め、最後に調味料で全体を絡める。



A Bを試食して

その他、大豆薄切りを使用した酢の物やごま風味も作り試食しました。臭みもなく「美味しい」の一言です。大豆ミートは牛肉や豚肉、鶏肉などの代替肉であるため、一般的な肉料理と同じように使用できますが、下味をしっかりと付けることがポイントです。ぬるま湯にしっかりと浸し、しっかりと水切り。それによりとてもおいしく出来ました。例えばミンチタイプならひき肉を使用するような料理に使うのがいいだと思います。具体的には、ハンバーグやミートソース、そぼろ、餃子など。また、スライスタイプは生姜焼きなどに向いています。またブロックタイプなら「大豆ミートのから揚げ」も店頭にも並んでいます。準備の際に大豆ミートに含まれた水分をしっかりとしぼり取っておくことで、鶏肉のから揚げよりも早く味がしみ込み、忙しいときにも重宝するメニューのひとつです。保存が出来るので、防災用にも優れています。

★販売しています

ハムメーカーなどの商品 大豆ミート使用

ハム TYPE ソーセージ TYPE デイナーヴルスト TYPE 麻婆豆腐
和風おろしハンバーグ 唐揚げ・野菜大豆ボール 等

デパートに

大豆ミートの揚げ出し・精進回鍋肉・豆のスパイシーサラダ・畑のお肉豆腐・
大豆ミートナードッグ・大豆ミートの黒胡麻担々麺・NEXT カルビ&すき焼
き弁当 等

おいしくて健康的な大豆ミート！ぜひ、毎日の食卓へ

粒状大豆たんぱくで作った 大豆ミートを使うことで脂質を抑えた食事に					
	和牛肉 (かた/脂身つき/生)	和牛肉 (かた/赤肉/生)	豚肉 (ばら/脂身つき/生)	鶏肉 (むね/皮なし/生)	大豆ミートの 主原料 (粒状大豆たんぱく)
たんぱく質 (100gあたり)	17.7g	20.2g	13.4g	23.3g	46.3g
脂質 (100gあたり)	22.3g	12.2g	40.1g	1.9g	3.0g
たんぱく質50gあたりの 脂質を比べると...	63.0g	30.2g	149.6g	4.1g	3.2g

※参照：文部科学省「日本食品標準成分表2020年版（八訂）」より計算

文部科学省 日本食品標準成分表 2020 年版（八訂）

大豆ミートはお肉のような食べごたえが味わえるだけでなく、栄養も豊富な
ので、年齢や性別を問わず魅力的な食品です。販売されているラインアップ
や、レストランなどでも大豆ミートを使ったメニューが増えているので、状況
や好みに合わせて選んでみるといいと思います。

終わりに

結構早くから作られているのに、日の目を見ることがなかった大豆食品。使い勝手の良さ、栄養価から研究が進んで、今に至りました。タンパク質の大切さが問われてきた昨今です。企業も「大豆ミート」としての商品開発が進み、スーパーで売られ、家庭の食卓に上り、レストランでもメニューの一つに加わっています。

気候変動、人口増加などから肉や魚などの資源不足も重なり、食のスタイルも変化してきています。それを受けて、企業のめざましい技術革新から、あらたなタンパク質が話題となっています。

大豆は貴重な食品です。天候によって左右されやすい農作物の一つです。今年も6月～7月の豪雨で関東地方の大豆農家が悲鳴を上げています。消費者の大切な食品の被害に対して県、国で一丸となって生産者を大事にしてほしいと思います。

大豆そのものの自給率は7～10%、サラダ油などの原料となる油糧用を除いて食品用に限ると自給率は25%になります。一人一日あたりたんぱく質摂取量80gのうち6gを大豆から摂っています。一人一日たんぱく質供給量は、穀類19g、魚介類13g、肉類16g、牛乳8g、卵6gです。〈農林水産省HPによる〉

将来の世界的な食糧事情から考えて、食肉の一部も大豆たんぱくに置き換えていくことも必要かと思います。体作りにもたんぱく質は欠かせません。肉にも負けないような良質のたんぱく質に目を向けてはいかがですか。

参考文献

- ・ お腹いっぱい食べて内臓脂肪を落とす「大豆ミートダイエット」
著書 池谷敏郎
発行 株式会社オコム
- ・ ニッポンハムグループ広報誌 2022 Rotary 発行 日本ハム株式会社
- ・ FOODIE 未来につなぐ・食・2022 発行 ISETAN
- ・ 大豆ミート研究所 HP より

マイクロプラスチックについて Ⅱ

ープラスチック資源循環促進法制定後の取り組みー

武蔵野市消費者運動連絡会

1. マイクロプラスチック問題の現状

マイクロプラスチックを発生させるプラスチック製品は、私たちの生活の中に深く入り込んでいて、プラスチック製品なしの生活は考えられません。しかし、プラスチック製品から発生するマイクロプラスチックによる環境汚染の実態は、まだ正確に把握することは困難ですが、確実に広がっています。そのため、プラスチック製品の削減（代替製品の使用）、再利用などの対策を世界中の各国がとり始めています。

また、これまでマイクロプラスチックの発生源とは気づかれていなかったものが、発生源となっている事実もわかってきました。国内の調査で、調査地点の9割でマイクロプラスチックが見つかり、そのうちの約4割が人工芝とコーティング肥料からのものだったという報告もあります。（2022/6/21 毎日）

企業もマイクロプラスチックの発生抑制対策を取り始めて、製品の製造段階でのマイクロプラスチックの流出を抑える対策などをするようになってきました。（住友ゴム工業、JA全農、全国複合肥料工業会など）

マイクロプラスチックによる海洋汚染などを減らすために、日本でも2022年4月に「プラスチック資源循環促進法」を制定、施行しました。

2. プラスチック資源循環促進法とは

プラスチック資源循環促進法とは、「プラスチックに係る資源循環の促進等に関する法律」の略で、製品の設計から廃棄物の処理まで、プラスチックの商流すべてにおける資源の循環等の取り組みを促進するための法律で、2021年6月に公布され、2022年4月1日から施行となりました。

プラスチックの資源循環においては、プラスチックのライフサイクル、つまり設

計から廃棄までの一連の流れに関わりのある、すべての事業者、自治体、消費者の相互連携によって国内のプラスチックの資源循環の相乗効果を高めることが重要です。

ここでいう事業者とは、プラスチックの生産者だけでなく、工場、店舗等でそれを販売する事業者や、製品の設計を行う事業者まで、非常に幅広い事業者が対象になっています。また、この法律では、基本的にプラスチックが使用されている製品包装なども含むことから、対象となる商品も非常に幅広くなっています。

プラスチック製品に係るすべての人がこの法律の目指すところを理解し、行動することで、プラスチック製品による環境被害を減らして行こうというものです。

そして、

- ・ 廃棄物の発生を最小化する循環型経済への移行
- ・ 資源循環を成長分野として投資できる環境整備
- ・ 消費者のライフスタイルの変革

を促すなど、「環境・経済・社会の三方よし」な社会を目指すというものです。

3. 法律制定の背景

私たちの生活の中に深く入り込んでいて、それなしの生活は考えられなくなっているプラスチック製品ですが、一方ではこのプラスチックの廃棄による海洋汚染などが大きな問題になっています。日本でも、国内でプラスチックの適正処理、3Rを率先するようにし、その結果、容器包装等の簡素化などによりプラスチック排出量は削減、廃プラスチックのリサイクル率も上昇し、また海洋へ流出するプラスチックの抑制も図られてきました。しかし、その一方で、1人あたりの容器包装排気量が世界で2番目となるなどの課題もあります。

そんななか、諸外国の廃棄物輸入規制強化や、世界共通の課題となっている気候変動の問題への対応を契機として、国内におけるプラスチック資源循環の促進が重要となってきました。

こうした背景から、身の回りにあるものに使用されているプラスチックに関して、包括的な資源循環体制の強化を実現するために、3R+Renewableを基本原則とした「プラスチック資源循環促進法」が施行されることになりました。

●3Rとは

リデュース (Reduce)：ごみを減らす。使い捨て製品をへらす。

リユース(Reuse)：繰り返し使う(容器は捨てずに詰め替え用に使用するなど)

リサイクル(Recycle)：使用済みのペットボトルなども回収し、原料に戻す。

4. 始まった取り組み

プラスチックごみ世界ランキングは、

①アメリカ ②日本 ③ヨーロッパ ④中国 ⑤インド といわれています。プラスチックごみ排出の多い日本は、プラスチック資源循環の取り組みを緊急に、あらゆる分野でやっていく必要があります。

ゴミのポイ捨ては、世界共通の悩みです。多くの国や都市が使い捨てプラスチックを禁止して、プラスチックごみの排出を減らそうとしています

- ・ケニア＝2017年にレジ袋を禁止。レジ袋の製造、販売、使用に重い罰
- ・ジンバブエ＝2017年にポリスチレンの食品容器をすべて禁止
- ・バヌアツ＝2018年レジ袋、ポリスチレンの持ち帰り容器、プラのストロー禁止
- ・インド（ニューデリー）＝2017年に使い捨てプラを禁止
- ・モロッコ＝2016年にレジ袋禁止
- ・フランス＝2016年にレジ袋を禁止。2020年にプラの皿、コップを禁止、2021年にスプーン、フォークの禁止
- ・ルワンダ＝2008年にレジ袋を禁止
- ・カナダ（バンクーバー）＝2019年にプラのストロー、ポリスチレンの持ち帰り用容器を禁止

◆企業・事業所では

プラスチック資源循環促進法が事業者を求める内容は、

- ①プラスチック廃棄物の排出の抑制、再資源化に資する環境配慮設計
- ②ワンウェイプラスチック（一度だけ使用した後に廃棄することが想定されるプラスチック製品）使用の合理化

③プラスチック廃棄物の分別収集、自主回収、再資源化などです。

具体的な取り組みについては、いくつかの例を取り上げてみます。

- **apple**

再生可能な素材とリサイクルされた素材のみを使用して、製品を作るとの目的を掲げ、リサイクルロボットの Daisy を活用し、消費者から回収した自社製品からリサイクルされた製品の製造に取り組む。

- **全国清涼飲料連合会**

「プラスチック資源循環宣言」を発表し、2030 年までにペットボトル 100% 有効利用を目指す。

- **セブンアンドアイ HLDGS**

グループの環境宣言として「GREEN CHALLENGE 2050」を発表
2030 年目標にプラスチック製レジ袋の使用ゼロをめざす。

- **ホテルにおける促進法**

2022 年 6 月 14 日から、歯ブラシ、カミソリ、ヘアブラシ、くし、シャワーキャップなどの 5 品目の使い捨て製品に対しては、削除、一部対策することになる。

- **セブン、ローソン、ファミリーマート等コンビニエンスストア**

「スプーン」の有料化も考えられている。「パスタ購入でお箸を渡す」実験も始まっている。

- **クリーニング店等**

各クリーニング店が「プラスチックノー包装」を始めている。プラスチックハンガーは、資源として回収されるようになる。

- **モスバーガー**

米から出来たスプーンを導入（10 月に全国拡大）

- **人気のガチャポンも「紙製カプセル」**

紙製の白い球体にとプラスチック資源循環促進が行われている。

具体的な取り組みとして、企業ではありませんが、日常生活に多くの利用がある生協の具体的な取り組みを資料で紹介しますので、参照してください。

◆消費者は

私たちの毎日の暮らしの中で、電気、ガスなどのエネルギーや水を大量に使っています。その結果、地球温暖化などの環境問題を引き起こしています。

自分たちのくらしが、どれくらい環境に影響しているかを知ること、自分がないに注意して生活すればよいか、くらしをチェックしてみる必要があります。

日本は世界と比べても環境の影響が大きい暮らしをしているといわれていますので、率先してマイクロプラスチックによる環境汚染の問題にも取り組む必要があります。

安くて便利なプラスチック製品は、今ではなくてはならないものとして、私たちの身の回りにあふれています。そして、使っているうちに劣化はしますが、腐って無くなるということはありません。そのためプラスチック製品を廃棄すると、製品の形は崩れ、細分化され、マイクロプラスチックとなり、環境を汚染することになってしまいます。

「プラスチック製品ゼロ」の生活の実現は、かなり難しいでしょう。しかし、削減のための努力はできます。

消費者は、プラスチック製品を生産する立場ではありませんので、利用者として、日常の小さなことからプラスチック製品の使用をやめる、例えばレジ袋の使用を控えるという小さなこともみんなで実行すればひとつの力になります。プラスチックの代替品の使用や、プラスチック製品のリユース、リサイクルを積極的にすること、プラスチックの使用の削減を企業・事業所に求めることなど、できることを考えて生活を見直し、できるだけマイクロプラスチックを増やさない生活をしていくことが大切です。

施行された「プラスチック資源循環促進法」がめざす効果をあげ、プラスチックによる環境汚染を削減できるよう、私たちの努力と共に、企業・事業所の取り組みを知って、要望も伝え見守っていきましょう。

*参考

- ・環境省：プラスチック資源循環特設サイト

循環型社会を目指して

プラスチック製品は便利に使える一方、使用量の増加とともにプラスチックごみとなって環境に深刻な影響を与えるようになりました。コープデリグループでは4R+Rで容器包装プラスチック使用量削減に取り組んでいます。

プラスチックの使用量を減らすこと、繰り返し使うこと、使ったプラスチックは再資源化すること、再生可能資源を活用すること、そして不要なプラスチックの使用を断ることを組合員とともに進めています。

Reduce 減らす

人気野菜果実飲料「ミックスキャロット」「彩果菜園フルーティーアップル(一食分の野菜)」の包材をペットボトルから紙パックに変更しました。



Refuse 断る

【レジ袋減量率】
コープみらい
86.3%

Renewable 再生可能資源の活用

商品の包装材に、繰り返し栽培できる植物を原料につくられるバイオマスプラスチックの活用を進めています。石油から作られるプラスチックの一部をサトウキビの廃糖蜜などから作られたバイオマスプラスチックに置き換えた包材を使用しています。



植物由来のプラスチック原料を
外袋に17%使用しています

Reuse 再利用する Recycle リサイクル

繰り返し使えるつめかえ商品とリサイクル原料を使用した商品を広げています。つめかえ用ボディソープ等のつめかえ容器として、ボトル部分にリサイクル樹脂を100%使用した「つめかえボトル」を発売しました。今後、ボトル入り商品を順次、パウチや紙パックに入ったつめかえ商品へのシフトを進めます。



CO-OP 再生PET使用
つめかえボトル 500ml用



【2021年度リサイクル資源回収量(コープみらい)】

回収品目	宅配のみ			宅配・店舗			店舗のみ
	商品と カタログの お届け用ポリ袋	商品カタログ・ チラシ	飲料用紙 パック	ペットボトル	食品発泡 トレー	たまごパック	アルミ缶
回収量 (kg)	434,915	27,864,720	785,003	943,016	479,074	153,353	176,495
前年比	98.3%	104.8%	97.0%	103.6%	107.5%	103.1%	99.7%
CO ₂ 削減量 (t-CO ₂)	1,131	16,162	393	3,395	3,018	567	1,518

【CO₂削減量合計】26,183(t-CO₂)

▶ ペットボトルを商品包材にリサイクル

組合員の協力により宅配・店舗で回収したペットボトルは、コープデリエコセンターなどで減容・圧縮された後、リサイクル工場で再資源化され、一部がコープ商品の包材として生まれ変わって私たちの元へ戻ってきます。「CO・OP ふっくら卵のオムライス」や「CO・OP 国産大豆手揚げ風油揚げ」など対象商品のパッケージには、目印である双葉のマークと回収したペットボトルが一部使用されていることが明記され、組合員自身が資源の循環を実感できる取り組みとして広がっています。



エコマーク認定容器
PETフィルムに
再生プラスチック80%
認定番号18140023号

生協で回収したPETボトルを、この袋の再生プラスチックの一部に使用しています。



動画
「CO・OPのペットボトル
リサイクル」

▶ お店のスプーンやフォークを再生可能な素材へ

使い捨てプラスチック製品の使用量の削減の取り組みとして、店舗でお買い上げの惣菜やデザート用に提供しているストロー、スプーン、フォークといったプラスチック製カトラリーを木製または紙製に切り替えました。ストローとデザートスプーンを紙製に、スプーンとフォークを木製に、割り箸の外袋をプラスチック製から紙製に順次切り替えています。木製・紙製への切り替え後も、使い捨てカトラリーの使用量削減のお願いを呼びかけていきます。



▶ 業界初！ペットボトルキャップを店内買い物かごにリサイクル

店舗では、業界で初めて2022年3月にペットボトルキャップを再利用した買い物かごを18店舗に導入しました。この買い物かご1つに対してリサイクルペットボトルキャップを97個分使用（重量からの換算値）。このリサイクル原料には、宅配や店舗で回収したペットボトルキャップの一部が使用されています。通常のかごと比較してバージンプラスチック原料の使用量を30%削減しています。



エシカル消費対応商品

2021年度コープデリグループ認証マーク付商品供給高

認証・認定マーク	認証・認定内容	供給高(億円)	認証・認定マーク	認証・認定内容	供給高(億円)
MSC	持続可能で環境に配慮した漁業に与えられる漁業認証	38.9	有機JAS	農薬や化学肥料に頼らない環境負荷を削減した農法で生産かつJAS規格登録認定機関認証商品	38.9
ASC	環境や地域社会に配慮した養殖業につけられる認証マーク		レインフォレスト・アライアンス	森林保護、農場労働者の人権配慮、気候変動の緩和など、より持続可能な農法に従って生産された商品	26.7
MEL	資源と生態系の保全に取り組む日本の生産者を認証		フェアトレード	公正な価格で取引され、開発途上国にくらす人々の生活や環境を守る商品	0.6
FSC®	森林の環境や地域社会に配慮して作られた製品であることを示すマーク	258.7	RSPO	「持続可能なパーム油」の生産・製造・流通・消費を応援する商品	13.5
エコマーク	生産から廃棄を通して環境負荷が少なく、環境保全に役立つと認められた商品	137.5			

コープサステナブルシリーズ誕生

「誰かの笑顔につながるお買い物」。コープでは「地域」「環境」「社会」「人々」の4つの視点で配慮したエシカル消費につながる商品を増やしています。こういった商品が「見つけやすく、選んで使いやすく」なるよう「コープサステナブル」のロゴを付けシリーズ化しました。「海の資源を守る」「森の資源を守る」「オーガニック」の3つをテーマに2021年3月頃から順次開発・発売を進め、2022年春には4つ目のテーマ「リサイクル材使用」が加わりました。

2021年10月度発売

CO・OP骨取り赤魚とブロッコリーの ブイヤベース風



MSC認証のアメリカ産赤魚の骨を取った切り身と、ブロッコリー、トマトに、魚介が香るブイヤベース風のソースをセットしました。

冷凍のまま、約10分フライパンで調理する(赤魚を焼く→野菜とソースと水を加える→加熱する)だけで、手軽に洋風の魚メニューができます。



2021年4月度発売

CO・OP未晒し原料を再利用した トイレットペーパー



飲料容器などに使われている未晒し(無漂白)原料100%利用のトイレットペーパーです。未晒し原料特有のブラウンカラーが特徴で紙芯も省いています。2022年5月より、外包装の材質を紙に変更しました。



2021年4月度発売

CO・OP北海道産有機大豆の小粒納豆

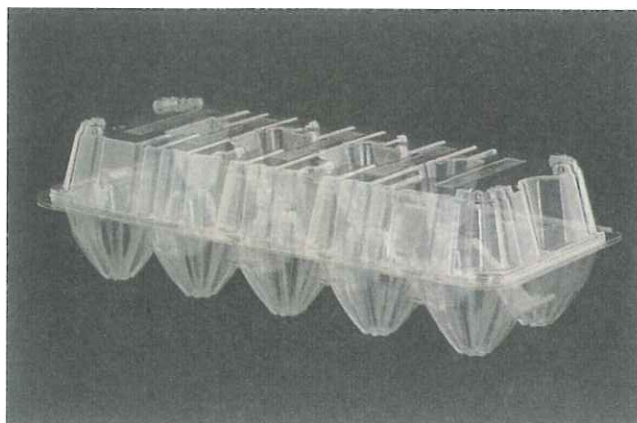
北海道産(安平町、津別町、中札内村の3カ所)の有機JAS認証大豆を使用した、小粒納豆です。たれにも有機しょうゆを使用しています。



容器包装プラスチック削減

店舗向けたまごパックのプラスチック使用量削減

2021年11月から、店舗向け「コープ産直たまご10個入（L、M、MS）」「コープ産直たまご（さくら色）10個入」の容器を見直し、プラスチック使用量の削減を実現しました。容器の厚みを減らしながら、たまごが入る部分の凹凸部分やたまごの仕切りの形を工夫し、これまで同様の強度を保っています。この見直しにより、年間のプラスチック使用量を約5.6トン削減できる見込みです。



有料レジ袋をバイオマスプラスチック配合製品に切り替え

店舗では、容器包装リサイクル法改正に対応し、2020年7月1日からこれまで無料配布していた一部のレジ袋を含め、全アイテムを有料化しました。主要なレジ袋の素材を見直し、サトウキビ由来のバイオマスプラスチック25%配合品へ順次切り替えを行いました。2021年4月時点のバイオマス配合のレジ袋の取り扱い率は85.8%でしたが、2022年1月には全店での取り扱いになりました。



宅配事業の商品お届け用プラスチック製袋の使用量削減

コープデリ宅配では、衛生面などを考慮し、個人別に仕分けた商品をプラスチック製の袋に入れ、箱に詰めてお届けしています。この袋は、宅配事業の容器包装プラスチック使用量において大きなウエイトを占めています。

衛生面や強度面の理由から再利用できないため、使用量削減のためには薄く、小さくすることが重要です。デイリーコープ（夕食宅配）では、弁当の汁漏れ対応のプラスチック製の袋を原則廃止し、弁当容器全体をラップで包むことで袋を75%削減しました。ウィークリーコープ（週1回配達）では、素材の変更を含め薄肉化を検討しています。



全国初の“終活互助”へのチャレンジ！

～その2 マネー編～

地域サロン「ぷらっと」

1. はじめに

「夫婦とも 95 歳まで生きるには約 2000 万円の金融資産が必要」——。金融庁が 2019 年、このような報告書をまとめたことに対し、多くの国民から反発の声が上がったため、麻生同長官は国民に誤解を与えるなどとして撤回したことはまだ記憶に新しいことでしょう。

ところが、岸田首相は 2022 年 6 月、「経済財政運営と改革の基本方針(骨太の方針)」に関連して「資産所得倍増プラン」を発表、2021 年現在、総額約 2000 兆円に上る国民の個人金融（家計）資産を貯蓄から投資に振り向け、長引くデフレ不況や円安から脱却する旨打ち出しました。また、少子高齢化によって自然増であるはずの年金や医療、介護などの社会保障給付費が年々抑制されているなか、生命保険会社や信託銀行などの金融機関はこれに乗り、個人年金や民間医療保険、株式投資などの商品をメディアやダイレクトメール、インターネットなどを通じ、PR に躍起のようです。

しかし、そのねらいは公的年金などを中心とした老後の不安を必要以上にあり、重要事項の説明不足や誇大広告などによって国民の“タンス貯金”を吐き出させることにあり、「うまい話」、いえ、“うまそうな話”に寄せられてソロバン勘定に狂いが生じてしまった人も少なくありません。このため、消費庁や独立行政法人国民生活センター、自治体はウェブサイトや広報紙などで個人年金や民間医療保険、株式投資などの契約にあたっては慎重に臨むよう注意を呼びかけています。

そこで、今年度は昨年度の「全国初の“終活互助”へのチャレンジ！」の「住まい

編」に続く第二弾として「マネー編」と題し、これらの現状と対応のあり方について述べてみたいと思います。

2. 年金の種類と加入年金・受給額の確認

まず「人生 100 年時代」を見据えた終活を考えると、まずは公的年金の見通しを早めに立てるため、その動向をひんぱんにチェックしてシミュレーションを重ねることです。なぜなら、会社員と公務員は一般的には 60～65 歳で定年を迎えますが、それまでのキャリアや人脈を生かす半面、昨今の政府の「働き方改革」や今般の新型コロナウイルス感染症（COVID-19）に伴う解雇、雇い止めに遭い、会社員（民間サラリーマン）から公務員、あるいは逆に公務員から会社員へと転職したり、自営業・自由業者へと脱サラしたりするかと思えば自営業・自由業者が会社員（サラリーマン）や公務員に転身したり、失業したりというように長い人生のなかで人それぞれの変遷もあるからです。このような人生の変遷に伴う公的年金との関係を重視し、リタイアしたのちの老後の生活の不安を除去し、パートナーなど家族、さらには知人や友人ともども安全・安心な人生 100 年をまっとうすることです。

具体的には、公的年金は国民皆年金体制のもと、20～60 歳になるまで職業を問わず、全員が国民年金に加入し、毎月、その保険料を納めることになっています。保険料は 2022 年 10 月以降、月額 1 万 6590 円ですが、経済的な事情によっては納付の免除や猶予もあります。そして、会社員や公務員（第二号被保険者）は 2015 年 9 月以前は厚生年金や共済年金、同年 10 月以降、厚生年金と共済年金の統合化によって公務員も従来の共済年金でなく、厚生年金に二重に加入し、原則 65 歳から全員が国民年金から老齢基礎年金を受給することになっています。

ただし、夫が会社員、または公務員で妻が専業主婦の場合、国民年金の保険料の納付は夫が加入する厚生年金、または共済年金の制度全体で負担するため、免除されま

す。共働きの場合、夫婦ともども厚生年金（2015 年 9 月以前は共済年金）に加入するため、その納付期間に応じた老齢基礎年金をそれぞれ独立して受給することになります。ちなみに、老齢基礎年金は 40 年加入の場合、2022 年度現在、月額 7 万 7800 円（満額）です。国民年金の保険料の納付期間が 10～40 年未満の場合、その期間に応じて減額されます。

一方、厚生年金（同）は定年退職するまで納付した保険料の期間（加入期間）と標準報酬月額（ほぼ税込み月収）¹ に応じた老齢厚生年金（同退職共済年金）を原則 65 歳から受給しますが、勤め先によっては、会社員は企業年金（厚生年金基金：代行部分）、公務員は職域相当部分（退職等年金）も加入する場合、これらの“第三の年金”を別途受給するため、老齢基礎年金しか受給できない自営業・自由業者よりも年金額が多くなります。もっとも、自営業・自由業者は定年がないため、働く気があれば何歳になっても給与（報酬）を得ることができます。もっとも、会社員や公務員のよう退職金はないうえ、加齢によって心身の低下や商取引がままならなくなり、いずれはリタイアせざるを得ないことには変わりありません。

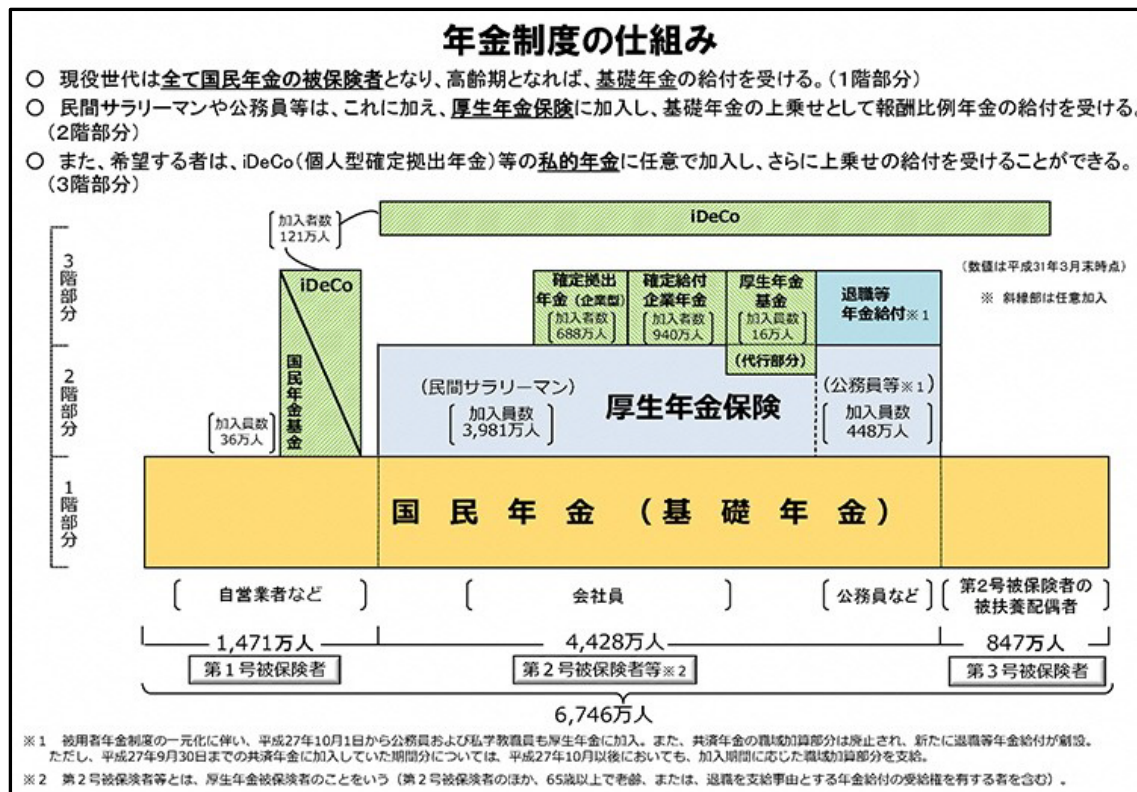
なお、老齢基礎年金を 60～65 歳未満に繰り上げ支給を選択すれば本来の年金額よりも最大で 24%減額されます。逆に 66～70 歳に繰り下げ支給を選択すれば同 84%増額されます。ただ、老齢厚生年金は 60～65 歳未満で退職しても 65 歳からの老齢厚生年金の受給額は変わりません。また、65 歳以上の老齢厚生年金の基本月額と総報酬月額の合計を 47 万円以下に抑え、引き続き正社員や嘱託、顧問などとして在職すれば年金額の支給停止は行われず、給与と年金をまるまる受け取る在職老齢年金の受給も可能です。これに対し、老齢厚生年金の支給年齢を 71～75 歳に繰り上げれば同 84.0%増やすことができます。

¹ 厳密には毎月の給与と夏、冬のボーナス（賞与）に応じた標準報酬月額と標準賞与額の合計額。

もう一つ、夫に万一の際は老齢基礎年金、または遺族基礎年金のいずれかを受給したり、夫の老齢厚生年金に代わる遺族厚生年金、共働きだった場合、自分の老齢厚生年金と遺族厚生年金を調整して併給することも可能です。共済年金もほぼ同様です。

いずれにしても、まずは自分の現在、あるいは現役時代の職業と公的年金、さらに企業年金との関係を勤め先や近くの年金事務所に照会したり、事業主として公的年金などとの関係をチェックしたりして、リタイア後、毎月、いくら公的年金や企業年金を受給することができるか、早めにシミュレーションしたいものです。とりわけ、自営業・自由業者の場合、夫婦の老齢基礎年金や預貯金などだけでは老後の生活費として不足する場合、国民年金の保険料とは別に毎月400円の付加保険料も納め、老齢基礎年金のほか、付加保険料の納付期間に200円を乗じた付加年金を受給したり、国民年金基金や確定拠出年金（個人型）に加入したりして会社員や公務員と同様、“2階建て年金”にして少しでも公的年金を多く確保することが大切です（図1、写真1）。

図1 公的年金は基本的に“2階建て”



出典：日本年金機構HP、2022年8月

写真1 老いも若きも老後を見据えて



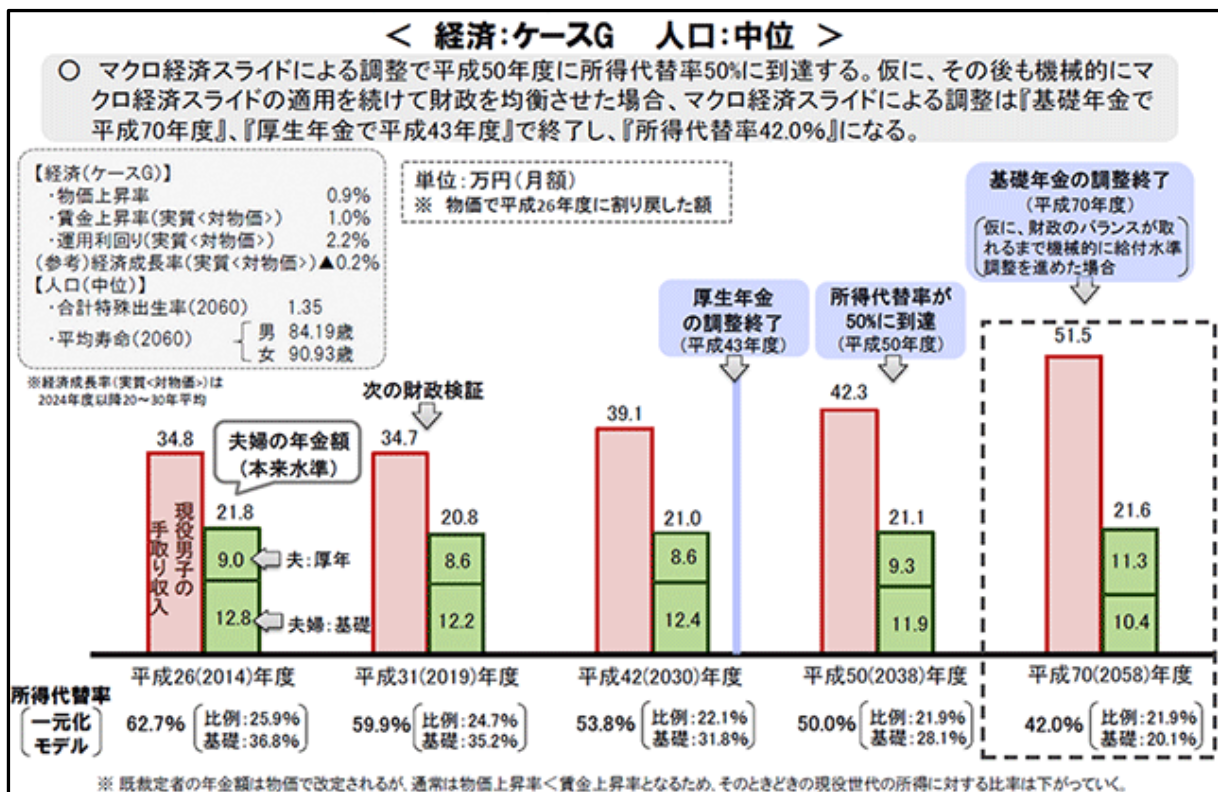
(JR 吉祥寺駅北口にて)

3. 将来の年金額は給与の 53.8～42.0%？

参考まで、厚生労働省の「2019 年財政検証結果（ケースG）」によると、会社員世帯の標準的な年金額（モデル年金）は 2014～2058 年度、物価上昇率が 0.9%、賃金上昇率が 1.0%、保険料積立金運用利回りが 2.2%、経済成長率がマイナス 0.2%、合計特殊出生率² が 1.35、平均寿命が男性 84.19 歳、女性 89.93 歳、現役男性の手取り収入が月額 34 万 8000～51 万 5000 円の場合、夫婦（専業主婦）の老齢基礎年金は月額 12 万 8000～10 万 4000 円、夫の老齢厚生年金は同 9 万～11 万 3000 円で、2014 年度、現役時代の収入の 62.7%、2019 年度、59.9%、2030 年度 53.8%、2038 年度、50.0%、2058 年度、42.0%となり、68.0～69.0%だった 1980 年代当時と比べて大幅な減りようとなりそうです。公務員の場合も大同小異ですが、自営業・自由業者は夫婦とも老齢基礎年金だけのため、さらに深刻です（図 2）。

² 一人の女性が一生に生む子どもの割合。

図2 2019年財政検証結果（ケースG）の場合のモデル年金



出典：厚生労働省HP、2020年8月

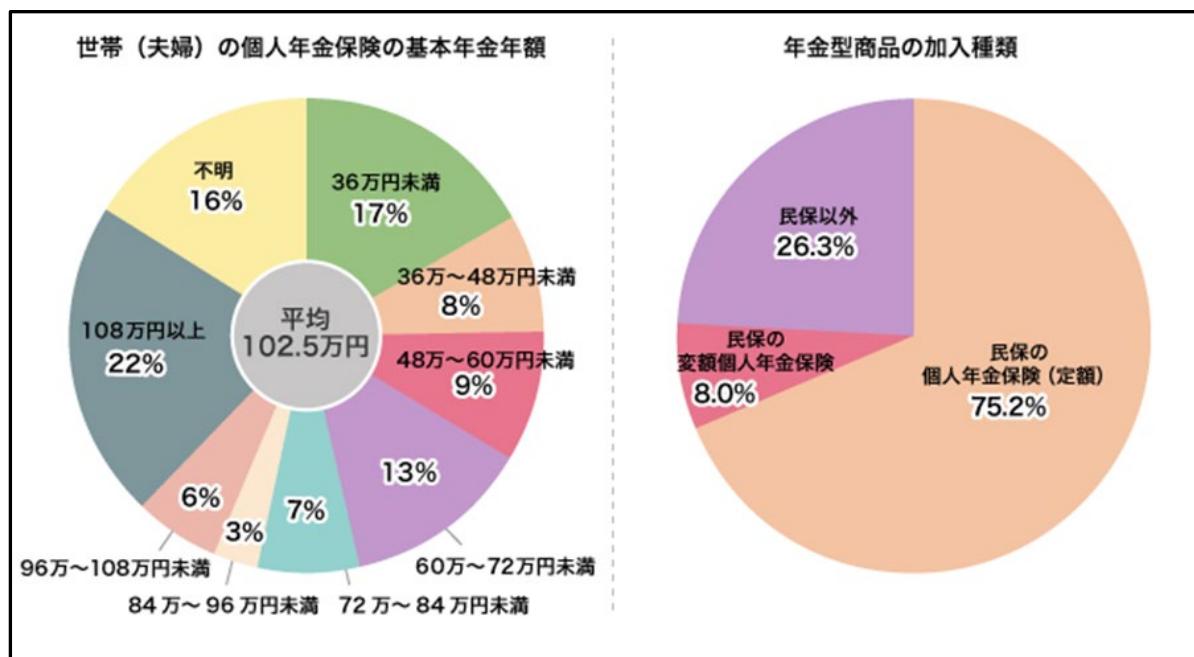
4. ポイントは毎月の生活費の確保

ポイントになるのは老後の毎月の生活費はいくら必要かということですが、生命保険会社などでは夫婦で最低月額 25 万円、ゆとりを持つなら同 30 万～35 万円などとPR しているようですが、在住する地域の物価高やライフスタイル、老後、自宅か老人ホームか、また、同じ自宅でも持ち家で住宅ローンが残っているか、賃貸の場合、家賃はいくらか、いずれ老人ホームなどに移り住むか、さらには子ども夫婦と同居するかなどによって一概にいえません。

そこで、まずは現在の毎月の生活費と将来受給する公的年金の受給額を照らし合わせ、公的年金だけで大丈夫か、それとも足りないか、早めにシミュレーションし、不足の場合、財テクや個人年金、副業で不足する毎月の生活費を確保します。また、一口に個人年金といっても保険料が一時払いか、毎年支払って積み立てていくか、受給

期間によって退職してから公的年金を受給するまでの“つなぎ資金”、または退職して死亡するまで公的年金を上乗せする“上乗せ資金”か。受給額は定額型か変額型か、物価などの変動に応じで増額される逓増型か、もしくは終身型か確定型か有期型か、夫婦のいずれかが死亡しても同額の夫婦連生型（夫婦年金）か、受給期間中に死亡しても受給される保証期間付きか、財形年金（貯蓄）か、さらには取り扱う金融機関は生命保険会社、信託銀行、全国共済農業協同組合連合会（全共連：JA 共済連）、全国労働者共済生活協同組合連合会（全労済）によって基本年金額をいくりにするかによって違うため、契約にあたっては十分調べる必要があります（図3）。

図3 個人年金の種類（生命保険の場合）

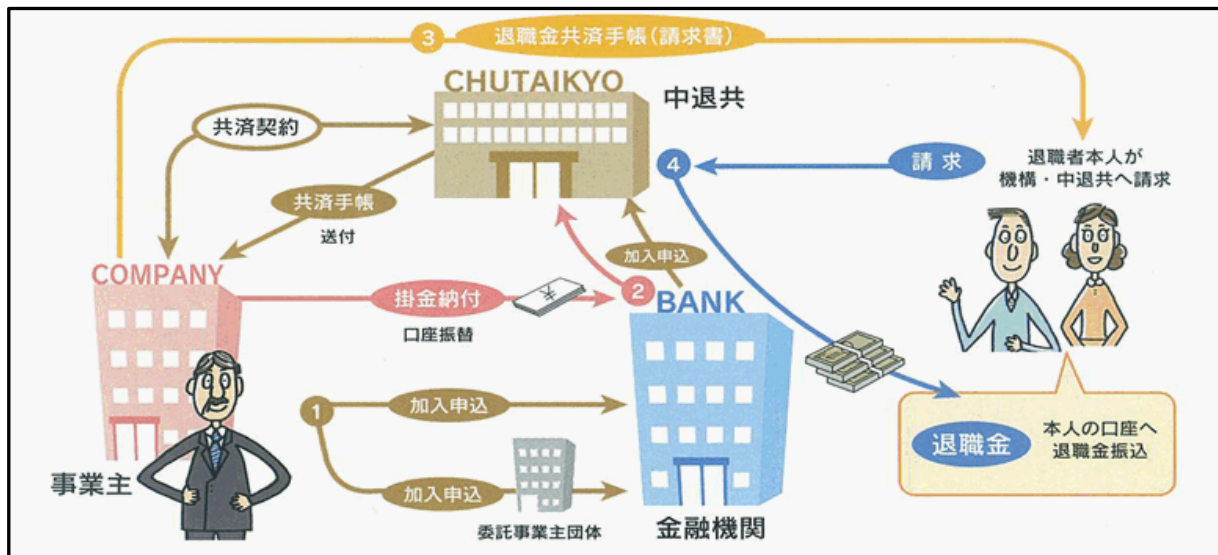


出典・生命保険文化センターHP、2022年

なお、中小・零細企業で企業年金が導入されていない場合、事業主と話し合い、中小企業退職金共済制度（中退共）に加入して足りない国民年金をカバーすることもできます。また、政府は今後の年金全般の財政運営を懸念し、2025年4月をメドに、パート（パートタイマー）など短時間労働者の厚生年金の加入要件である常用労働者501

人以上となっている要件をなくしたり、個人事業所も対象業種を撤廃し、飲食や理美容、宿泊業も厚生年金の加入を義務づけたりする方針です（図4）。

図4 中小企業退職共済制度の仕組み



出典：厚生労働省HP、2022年8月

このようななか、岸田首相は2022年5月、「貯蓄から投資へ」と年金積立金管理運用独立行政法人（GPIF）の年金の保険料などの資産約200兆8295億円を現行の外国・国内株式、外国・国内債券にベンチャー企業の育成に振り向けた旨意向を表明する一方、「高年齢者等の雇用の安定等に関する法律（高齢者雇用安定法）」を2021年4月に改正・施行、事業主は70歳までの定年の引き上げや雇用の継続、定年制の廃止のいずれかを実施することにしましたが、いずれも実施は定かではありません。

また、デジタル化やIT（情報通信）化を通じた労働生産性、すなわち、能力給を全面的に押し出した「働き方改革」という名の成果主義が全企業のほぼ半数に達し、早期退職や退職勧奨、定期昇給の停止などが常套手段となっているほか、一定の年収要件（1075万円以上）を満たす専門的、かつ高度な職業の力を持つ社員の労働時間の制限を撤廃する高度プロフェッショナル制度（高プロ）により能力のない社員は再就職先を探さざるを得ない状況になりました。この結果、私たち庶民はもはや公的年金だけ

ではハッピー・リタアメントとはならなくなったようです。

そこで、上述したように、岸田首相は長引くデフレ不況や低金利、円安のなか、「資産所得倍増プラン」などを提唱、ハイリスク・ハイリターンの株式や投資信託、金融商品の活用を呼びかけていますが、高齢者をねらった悪質商法の被害が増えているため、慎重な行動が望まれます。「うまい話はない」というワケです。

なお、私事で恐縮ですが、筆者は 40 歳のとき、郵政省の郵便年金（現株式会社かんぽ生命保険）の夫婦連生年金に加入したおかげで公的年金とこの個人年金で専業主婦の妻ともども毎月そこそこの収入を得ており、おかげさまでつつがなく過ごしています。

5. まとめ

いずれにしても、“終活”、いえ、“老活”として早めに生涯設計を立てるとともに常に点検し、実行することが大切です。「衣食足りて礼節を知る」、「金の切れ目が縁の切れ目」、「安物買いの銭失い」、「うまい話はない」、「善は急げ」ですが、「石橋をたたいて渡る」ことも大事です。その意味で、新聞やテレビ、ラジオ、ウェブサイト、書籍、市報などを通じ、参考となる講演や講座、ワークショップ、友人・知人などから有益な情報を収集したり、個人情報保護に努めながら意見交換したりして安全・安心な老後に努めたいものです。すなわち、“終活”は関係者との互助であり、早めの“老活”ということでもあるのです。

なお、このような老後の年金や住まいなど終活・老活への取り組みについて地域サロン「ぷらっと」（境 3-12-10、ソフィー武蔵野 101：JR 武蔵境駅北口より徒歩約 5 分）では併設の非営利任意団体「福祉デザイン研究所（所長・筆者）」で 2021 年度から向こう 5 年間、「全国初の“終活互助”へのチャレンジ！」と題する研究プロジェクトを仲間と取り組んでいるため、興味のある方はお気軽にお立ち寄り下さい。お待ちし

ています（写真2）。

写真2 終活マネーの意見も交わしている地域サロン「ぷらっと」



（境3丁目にて）

***参考文献**

- ◆ 川村匡由『人生100年時代のニュー・ライフスタイル～「新しい生活様式」を超えた医（移）・職・住～』あけび書房、2022年。
- ◆ 川村匡由編著『入門 社会保障』ミネルヴァ書房、2021年。
- ◆ 川村匡由『老活・終活のウソ、ホント70』大学教育出版、2019年。

***連絡先**

- ◆ メール kawamura0515@ybb.ne.jp
- ◆ 電話 090-3102-8446（川村）
- ◆ H P <http://www.kawamura0515.Sakura.ne.jp>

（主宰・川村匡由記）

消費者問題と制定された法律

—知って、活用しよう—

新日本婦人の会武蔵野支部

〇はじめに

戦後の深刻な食糧難、生活物資の欠乏などの混乱が続く中、国民の生活の改善や安全な食料の供給などを目指して、さまざまな法律がつくられ、対策がとられ、徐々に生活の改善、消費生活保護の方向に進んできました。

「食品衛生法」が(1947年)制定され、次の年には、「農薬取締法」、「薬事法」、「生協法」などが次つぎと公布されました。市民も悪質な商品の追放や、安全な商品を求めて消費者運動を始め、「主婦連合会」(主婦連)が1948年に結成されました。

それ以降、消費者を巡る様々な問題に対処するため、つぎつぎと法律が制定されて、消費者関連団体も「日本生活協同組合連合会」や「全国地域婦人団体連絡協議会」(地婦連)などが結成されました。

これらの団体が結成され、活動を始めた後も消費者をめぐる問題は次々と起こり、それを対処するための法整備も行われていますが、消費者被害を完全に防ぐことはなかなかできません。

1. 消費者や消費者問題、消費者の権利などについて

消費者とは、財やサービスを消費する主体であると定義されますが、具体的には、代価を払って最終的に商品を使用する、もしくは、サービスを受ける者をさします。

企業や非営利組織などの法人が、購入した製品を再販売しているような場合、または法人が生産する製品の部品などの一部に利用するために購入しているような場合には、産業消費者もしくは使用者といいます。

☆消費者の特性とは、従前から

- 供給者と消費者間の格差＝経済力の格差や商品についての知識の格差(情報の非対称性)
- 消費者の弱さ＝生命、身体、精神の傷つきやすさ。比較的少ない損失でも生活そのものに影響しやすい経済的弱さ
- 消費者の負担転嫁能力の欠如＝企業と違って、損失を他者に転嫁できない。

の3点に整理されることが多いようです。

☆消費者の権利（ケネディ大統領の4つの権利）

- ・安全を求める権利（the right to safety）
- ・選ぶ権利（the right to choose）
- ・知らされる権利（the right to informed）
- ・意見を聞いてもらう権利（the right to be heard）
- ・消費者教育を受ける権利（1975年にフォード大統領が追加）

＊国際消費者機構（略称：CI）は、1982年に消費者には権利と同時に責務があるとして、以下のように消費者の8つの権利と5つの責務を提唱しています。

- 消費者の8つの権利
 - i 生活の基本的ニーズが保障される権利
 - ii 安全である権利
 - iii 知らされる権利
 - iv 選ぶ権利
 - v 意見を反映される権利
 - vi 補償を受ける権利
 - vii 消費者教育を受ける権利
 - viii 健全な環境の中で働き生活する権利
- 消費者の5つの責務
 - i 批判的意識
 - ii 自己主張と行動
 - iii 社会的関心
 - iv 環境への自覚
 - v 連帯

☆消費者問題とは

定義は一義的ではありませんが、一般的な一例をあげると、「最終消費者として購入した商品、サービス及びその取引をめぐって生じる消費者の被害又は不利益の問題」とされています。

2. どんな消費者問題が起きていたのか

2020年に「消費者庁新未来創造戦略本部」が開設され、2022年6月に“消費者問題年表”が発表されました。大変よくまとまった年表で、消費者問題を時系列で

見ていくことが出来ます。この年表によって消費者問題を見ていきます。

●高度経済成長期：大量生産、大量消費の時代

- ・消費者が身体被害を受ける事件が多発

1955 森永ヒ素ミルク事件

1956 水俣病

1960 うそつき缶詰事件（ニセ牛缶事件）

1961 サリドマイド睡眠薬事件

1965 新潟第二水俣病

1968 カネミ油症、スモン病

- ・食品の安全性や、公害に関する問題が次つぎ起こった。

●国民生活センターが1970年に開設

- ・最大の関心事は、食品の安全性（特に食品添加物、健康食品の問題）

牛乳のBHC汚染、AF2（発ガン性）、魚の水銀汚染など

- ・詐欺的事件で消費者が被害を受ける事件が次つぎと（1970年以降）

1970 ネズミ講、催眠商法

1971~85 訪問販売、豊田商事事件

1974 ヤミカルテル、マルチ商法

1976 サウ金被害

1982 “金”の現物まがい物商法

1987 霊感商法、その関連商法

1989 原野商法

1990 悪質な電話勧誘

1997 和牛預託商法

1997 ココ山岡事件（販売した宝石を5年後、販売価格で買い戻す）

2000 企業不祥事多発（雪印乳業食中毒、三菱自リコール隠し）

2001 狂牛病（BSE）確認

2002 クレジット、消費者金融の問題顕在化

2002 食品表示偽装事件多発

2003 架空請求大幅増加、ワンクリック請求など詐欺の増加

2005 多重債務

2006 製品事故の顕在化（シュレッダー事故、シンドラエレベーターなど）

2007 こんにゃくゼリーによる窒息死事故の顕在化、NOVA事件

2008 中国冷凍ギョーザ事件、事故米穀不正規流通事件

●消費者庁関連3法案—消費者庁及び消費者委員会設置法、関連法律整備法

消費者安全法 2009年公布

＊消費者庁及び消費者委員会設置—9月1日

2010 貴金属訪問買取被害

2011 生食用牛肉集団食中毒、「茶のしずく」石鯀事件

●「消費者教育法」公布（2012）—「消費者市民社会」をめざす消費者教育

2012 健康食品の送り付け商法多発

2013 ホテル、百貨店、レストランによる食品表示の不正事案多発

2014 ベネッセコーポレーションの個人情報流出が発覚

2015 個人情報削除を持ちかける詐欺の相談が急増

2016 通信販売での健康食品等の定期購入契約に関する相談が急増

2017 架空請求に関する相談が再び増加

2018 ジャパンライフ（磁気治療器等のレンタルオーナー商法）が事実上倒産

2019 レオパレス施工不良問題発覚

2020 全世界で新型コロナウイルス感染症が大流行。それに伴い、「新しい生活様式」に伴うトラブル発生

2022 成年年齢を20歳から18歳に引き下げ（2018年改正民法の施行）

3. 消費者問題と制定された法

◎消費者保護基本法（1968年公布）

◎消費者安全3法公布（1973年）→全都道府県に消費生活センター設置

- ・消費生活用製品安全法→改正：重大製品事故の報告・公表制度等（2007）
- ・有害物質含有家庭用品規制法
- ・化学物質審査製造等規制法

◎消費者契約法（2000年公布）→改正：消費者団体訴訟制度導入（2006）

◎消費者基本法…消費者保護基本法から改称（2004年公布）

◎消費者庁関連3法公布（2009）

- ・消費者庁及び消費者委員会設置法
- ・関係法律整備法
- ・消費者安全法→改正：見守りネットワークの構築等

◎消費者教育推進法公布（2012）

▼消費者問題を解決するためには、以下の法制度も重要です。

- ・食品衛生法・薬事法など
- ・製造物責任法
- ・特定商取引に関する法律
- ・景品表示法

- 訪問販売等に関する法律
- 無限連鎖講防止法
- 電子消費者契約法など

また、消費者問題対策のために設置された機関やシステムもあります。

- 国民生活センター設置（1970）
- 全都道府県に消費生活センター設置（1973）
- 国民生活センター 商品テスト・研修施設開所（1980）
- 消費者庁及び消費者委員会設置（2009）
- 「消費者ホットライン」全国で運用開始（2010）
- 消費者庁に「消費者安全委員会」発足（2012）
- 消費者ホットライン3桁化『188（いやや）』（2015）
- 消費者庁、国民生活センターに「消費者行政新未来創造オフィス」開設（2017）
- 消費者庁新未来創造戦略本部開設（2020）

4. わたしたち消費者は…

消費者問題を約 50 年にわたって見てきましたが、高度経済成長期には、「大量生産、大量消費」という社会状況の下、多くの公害が問題となり、身体的被害も多く生まれました。その後、さまざまな規制が行われ、企業活動による公害問題は、大規模なものはなくなってきました。高度経済成長期以降、消費者問題は、企業の不適切な対応による製品、特に食品の安全にかかわる問題や、商取引に関する問題が多く発生するようになり、規制する法律も制定されています。

2012 年に「消費者教育推進法」が公布され、「消費者市民社会」を目指す消費者教育を推進する方針が示されました。

これまで消費者問題は、消費者被害の問題とされてきましたが、消費者を取り巻く問題は、単に消費者被害に止まらず、地球環境（温暖化、気候危機等）やごみ問題などの現代の大量消費社会の生み出す問題によって、人間の生存にも影響を及ぼし始めています。このような状況をふまえ、「消費者が自らの利益の擁護及び増進するために主体的に行動し、さらには、消費者が自らの選択と行動が社会全体に与える影響を考慮しつつ、公正かつ持続可能な社会の形成に積極的に参画することが出来るようにするため」消費者教育の推進がきわめて重要とされました。

消費者の行動としては

1. 不正な事業者と取引をしない
2. 環境、人、地域に「やさしい」商品を選択する
3. 余計なサービスは断る
4. 買いすぎない など

学校での取り組みは

- ・小・中学校では

世界の食料問題、水不足の問題を家庭の食卓や、給食を通じて知ること
身近な商品をしっかり比較し、選ぶことが世界を幸せにすると気づく、フェア
トレードの授業など

- ・中学校、高等学校では

ネット販売を考える…消費者トラブルから地域経済との関係などが大切です。

私たち消費者が、本当の「消費者市民社会」を推進し、消費者被害をできるだけ
受けない、また、加害者もつukらない、そのために、消費者問題の歴史を知り、消
費者を守る法制度を知って、自分たちの生命・財産の安全を確かなものにするだけ
ではなく、地球環境も守りながら暮らして行きたいものです。

*参考

- ・消費者問題年表 新未来創造戦略本部作成 2022.6
- ・Q&A 消費者教育推進法と消費者市民社会 日本弁護士連合会

2022

くらしフェスタ実行委員会から

Vol. 11

武蔵野市くらしフェスタ実行委員会では、毎年、市民の方に知っていただきたい情報を選び提供しています。今回取り上げた「18歳成年年齢引下げ」は2019年、健康食品は2016年、子供の事故は2012年・2013年・2015年の3度にわたり取り上げています。ネットなど様々の情報が発信されていますが、多くの消費者が正しい情報にアクセス出来ず、被害や事故が繰り返されているのが実情です。

1. 「18歳成年年齢の引下げ」について知っておきたいこと

2. いわゆる「健康食品」について

3. 知って防ごう 子供の事故

1. 「18歳成年年齢引下げ」について知っておきたいこと

2022年4月から成年年齢（法律で大人として認められること）が20歳から18歳に引き下げられました。高校在学中に成人となり親権者の同意がなくても自らの判断で様々な契約が出来るようになります。しかし社会経験の少ない18歳・19歳の若者は的確な判断が出来ず、また未成年者取消権もなくなった為、消費者被害が増えることが心配されています。

昨年の実行委員会からでは「くらしの豆知識」（2021年版）や法務省の資料をもとに具体的な法律の変更点を紹介しました。今回は若者が毎日の暮らしの中で出会うトラブルを、法律ではどのように考えるか理解して行動する為の助けになる書籍を紹介します。

◎『 大人になる君に知ってもらいたいこと 法的思考のススメ 』 （尾島史賢 関西大学出版部）

若者が直面する具体的な事例を〔Case〕で提示し、これに対応する一定の答えを〔Answer〕で記載、〔Advice on one point〕で豆知識的なワンポイントアドバイスも記載しています。本書を読んで「法律ではこんな時 どう考えるか」（これをリーガルマインドといいます）社会生活に役立ててください。

本文内容

- | | |
|------------|------------|
| 1. 「日常生活」 | 8. 「薬物」 |
| 2. 「住まい」 | 9. 「就職活動」 |
| 3. 「アルバイト」 | 10. 「倒産」 |
| 4. 「消費者」 | 11. 「相続」 |
| 5. 「恋愛」 | 12. 「刑事事件」 |
| 6. 「お酒」 | 思考のヒント |
| 7. 「交通事故」 | あとがきにかえて |

◎『 くらしの豆知識 2022年版 』

“「自分は大丈夫」は通用しない！” “消費者トラブル対策本” と銘打ち「18歳のひとり立ちナビ」「撃退！ネットトラブル」の特集を組んでいます。若者だけでなくわかりやすく、各世代のくらしの参考になる関係機関の連絡先やウェブサイトのURLも載っているお役立ち本です。

2. いわゆる「健康食品」について 19 のメッセージ

～食品安全委員会からの情報から～

「健康食品」については、多くの人での何年にも及ぶ長期間の科学研究が少なく、安全性や有効性が確立しているとはいえません。「健康食品」を利用するかどうかはあなたの判断次第です。信頼のできる情報を基に、あなた自身の健康に役立つ選択をしてください。

ここでいう「健康食品」とは、「健康への効果やダイエット効果をうたって販売されている食品」を言います。これには、特定保健用食品（トクホ）、栄養機能食品、機能性表示食品も含まれます。また、ここでは「サプリメント」とは、カプセル・錠剤・粉末・顆粒形態の「健康食品」を言います。

「食品」であっても安全とは限りません。

- ・健康食品のリスクはあらゆる食品にあります。身近な「健康食品」にも健康被害が報告されています。
- ・「天然」「ナチュラル」「自然」のものが、安全であるとは限りません。これは食品全般に言えることです。
- ・栄養素や食品についての評価は、食生活の変化や科学の進展などにより変わることがあります。健康に良いとされていた成分や食品が、その後、別の面から健康を害するとわかることも少なくありません。

多量に摂ると健康を害するリスクが高まります。

- ・錠剤・カプセル・粉末・顆粒の形態のサプリメントは、通常の食品よりも容易に多量を摂ってしまいやすいので注意が必要です。

ビタミン・ミネラルをサプリメントで摂ると過剰摂取のリスクがあります。

- ・現在の日本では、通常の食事をしていればビタミン・ミネラルの欠乏症が問題となることはまれであり、ビタミン・ミネラルをサプリメントで補給する必要性を示すデータは今のところありません。健全な食生活が健康の基本です。
- ・むしろサプリメントからの摂り過ぎが健康被害を起こすことがあります。特にセレン、鉄、ビタミン A、ビタミン D には要注意です。

健康食品は医薬品ではありません。品質の管理は製造者任せです。

- ・病気を治すものではないので、自己判断で医薬品から替えることは危険です。
- ・品質が不均一、表示通りの成分が入っていない、成分が溶けないなど、問題のある製品もあります。成分量が表示より多かったために健康被害を起こした例があります。

誰かにとって良い「健康食品」があなたにとっても良いとは限りません。

- ・摂取する人の状態や摂取量・摂取期間によって、安全性や効果も変わります。
- ・限られた条件での試験、動物や細胞を用いた実験のみでは効果の科学的な根拠にはなりません。口コミや体験談、販売広告などの情報を鵜呑みにせず、信頼のできる情報※をもとに、今の自分にとって、本当に安全なのか、役立つのかを考えてください。

※食品安全委員会、医薬基盤・健康・栄養研究所の「『健康食品』の安全性・有効性情報」、厚生労働省のインターネットサイトなど

食品安全委員会からの「メッセージ」としての19の項目

1. 「食品」でも安全とは限りません。
2. 「食品」だからたくさん摂っても大丈夫と考えてはいけません。
3. 同じ食品や食品成分を長く続けて摂った場合の安全性は正確にはわかっていません。
4. 「健康食品」として販売されているからといって安全ということではありません。
5. 「天然」「自然」「ナチュラル」などのうたい文句は「安全」を連想させますが、科学的には「安全」を意味するものではありません。
6. 「健康食品」として販売されている「無承認無許可医薬品」に注意してください。
7. 通常の食品と異なる形態の「健康食品」に注意してください。
8. ビタミンやミネラルのサプリメントによる過剰摂取のリスクに注意してください。
9. 「健康食品」は、医薬品並みの品質管理がなされているものではありません。
10. 「健康食品」は、多くの場合が「健康な人」を対象にしています。高齢者、子ども、妊婦、病気の人が「健康食品」を摂ることには注意が必要です。
11. 病気の人が摂るとかえって病状を悪化させる「健康食品」があります。
12. 治療のため医薬品を服用している場合は、「健康食品」を併せて摂ることについては医師・薬剤師のアドバイスを受けてください。
13. 「健康食品」は薬の代わりにはならないので、医薬品の服用を止めてはいけません。
14. ダイエットや筋力増強効果を期待させる食品には、特に注意してください。
15. 「健康寿命の延伸（元気で長生き）」の効果を実証されている食品はありません。
16. 知っていると思っている健康情報は、本当に（科学的に）正しいものですか。情報が確かなものであるかどうかを見極めて、摂るかどうか判断してください。
17. 「健康食品」を摂るかどうかの選択は「わからない中での選択」です。
18. 摂る際には、何を、いつ、どのくらい摂ったかと、効果や体調の変化を記録してください。
19. 「健康食品」を摂っていて体調が悪くなったときには、まずは摂るのを中止し、因果関係を考えてください。

3. 知って防ごう 子供の事故

子供は、昨日できなかったことが今日できるようになることがあります

子供の成長は目覚ましく、「まだできない」と思っていたことが突然できるようになったりします。「次は何ができるようになるか？」を予測すると、安全対策をとりやすくなります。

乳幼児の事故防止に向けた注意喚起情報

- **椅子の上に乳幼児を立たせない工夫をしましょう！**

乳幼児の椅子からの転落は、重いけがとなる可能性があります。子供を椅子の上に立たせない工夫が必要です。取扱説明書等を確認し、ベルト等を適切に使いましょう。

- **誤飲等による乳幼児の事故に注意！**

子供はいろいろなものに興味を持ち、どんなものでも口に入れてしまいます。子供の手が届かないように、危険なものを片付けるなど安全な環境を作り、また、応急手当の方法や相談先を日頃から確認しておきましょう。

- **自宅とは異なる住まいでの事故に注意！**

帰省先や親族宅など自宅とは異なる住まいでは、使い慣れない製品や異なる環境により危険性を認識しづらくなります。また、子供は好奇心が旺盛で見慣れない製品に興味を持つことがあるため、普段以上に注意が必要です。子供の危険を未然に防ぐため、住人の理解や協力を得るなどして安全対策を行いましょう。

家庭内でも水の事故に注意しましょう！

夏は水の事故が多くなりますが、家のなかでも注意が必要です。令和元年、東京消防庁管内では、「おぼれる」事故で0歳～5歳の乳幼児29人が救急搬送され、中等症※以上と診断された事例が6割を超えています。事故の発生場所は浴槽が最も多く27人となっているほか、庭やベランダで水遊びをされていて、ちょっと目を離したすきに子供が溺れそうになったり、水遊びの時に滑って転

びそうになったなどのヒヤリ・ハット事例もありました。家庭内での水遊びにも注意が必要です。

※中等症…生命の危険はないが入院を要するもの

事故、ヒヤリ・ハット事例

○お風呂場

- ・20 cmくらいお湯を張った湯船で一人で遊ばせている間に母親がシャワーをしていて、5 秒ほど目を離したすきに子供が湯船に仰向けに浮かんでいた（1 歳）
- ・お風呂のふたに乗って遊んでいて、ふたと湯船に落ちて、頭をぶつけた（3 歳）

○庭・ベランダ

- ・庭で家庭用プールで遊んでいたところ、立ち上がろうと手を縁にかけたが、滑って溺れそうになった。水深は 3 cm程度だった（0 歳）
- ・塗装でつるつるのベランダで水遊びさせた時、つるっと滑りそうになった。転んだらコンクリートなので危なかった（1 歳）

※上記事例は、東京くらし WEB「ヒヤリ・ハットレポート No.13「乳幼児の家庭内における水回り事故防止ガイド」」を参照

事故を防ぐポイント

浴槽をはじめ家庭用プール、便器の水、洗濯機等の少しの水でも子供は溺れてしまいます。日々の生活の中で家庭内の水回りに、どのような注意が必要か確認しましょう。

- ・お風呂の時、大人が髪を洗うときは、子供を浴槽から出すようにしましょう。
- ・子供が小さいうちは、入浴後の浴槽の水は抜くようにしましょう。
- ・子供だけでお風呂場に入れないように、鍵をかけるなど対策をしましょう。
- ・家庭内の水回りでは、子供を一人にしないようにしましょう。
- ・家庭用プールで遊ぶ時は、子供から目を離さないようにしましょう。特に、子供が二人以上いるからと安心せず、常に大人が付いて遊ばせましょう。

〔その他の危険情報は 東京くらし WEB へ〕

◎参考

- ・《救急搬送データからみる日常の事故（令和元年）》東京消防庁

<https://www.tfd.metro.tokyo.lg.jp/lfe/topics/nichijou/kkhdata/>

- ・《ヒヤリ・ハットレポート NO.13「乳幼児の家庭内の水回り事故防止ガイド」》

東京くらし WEB（平成 28 年 8 月）

https://www.shouhiseikatu.metro.tokyo.jp/anzen/hiyarihat/documents/hiyari_13.pdf

2011 年からの「くらしフェスタ実行委員会から」のテーマ一覧

2011

- ・食肉の汚染（ハンバーグ）・「ちょっと待って お肉の生食」
- ・家庭でできる食中毒の予防のポイント
- ・放射能のこと
- ・災害用救助工具を知っていますか

2012

- ・気になる元素を探してみよう
- ・知って防ごう 子ども（乳幼児）の事故・高齢者の事故を防ぐために
- ・正しく洗って～毎日きれいな手～
- ・大震災に備える

2013

- ・消費者の五感に染みこんだ 100 年商品
- ・減らない焼き肉の食中毒・生肉の衛生管理が厳しくなっても
- ・コイン電池 子どもの誤飲に注意
- ・化学が作る私たちの生活 くらしを支える化学の力

2014

- ・食中毒の季節 日常の衛生管理の基本は
- ・「ベビーシッター」の事件から考えて
- ・違法ドラッグ（脱法）危険ドラッグってなに
- ・どこが違うか - 滅菌 殺菌 除菌 抗菌など

2015

- ・ボタン電池を使用した商品に注意～乳幼児の誤飲により、化学やけどのおそれも
- ・市販薬の副作用で重症化することもある！
- ・下水道に油を流さないで

2016

- ・ごま
- ・じゃがいも/お弁当作りの衛生ポイント～食中毒に注意～感染症に注意～
- ・乳幼児のヒヤリハット 誤飲について
- ・新元素「ニホニウム」 記号は Nh
- ・食品安全委員会からの情報～いわゆる「健康食品」に対するメッセージ～

2017

- ・洗濯表示マークを覚えて洗濯上手に！新 JAS 一覧
- ・もったいない！食べられるのに捨てられる「食品ロス」を減らそう
- ・食中毒を防ぐ 3 つの原則・6 つのポイント
- ・このマーク、一体なに？ピクトグラム

2018

- ・ ご存じですか？新しい案内用図記号（ピクトグラム）
- ・ ジャガイモによる食中毒を予防するためにできること
- ・ 消費者問題に関する 2017 年の 10 大項目
- ・ Safe Kids—子どもを事故から守るために—

2019

- ・ 熱中症予防の基本は 日陰・風・三度の食事
- ・ 風疹の抗体はありますか？
- ・ 新たな JAS 制度と新 JAS マーク
- ・ 消費者問題に関する 2018 年の 10 大項目
- ・ 「味噌」を知る

2020

休止

2021

- ・ 成年年齢引き下げに伴う若者の消費者被害について

参加団体紹介（令和4年度）

団体名	代表者	主な活動・日時・問合せ	会費
NPO法人 市民まちづくり会議・むさしの	篠原 二三夫	定例会 2ヶ月 1回（第2金曜 19:00～）	年 2,000 円
コープみらい 地域クラブ 武蔵野のんちゃんクラブ	深井 信子	消費者のくらしにかかわる情 報を発信しながら、コープと、 行政・地域とのつながりづく りをすすめます。（対外的な行 事への参加） コープみらいひろば問 コー プみらい東京都本部 参加と ネットワーク推進部 03-3382-5665（9:00～17:30）	無料
さつきクラブ	西上原 節子	定例会月 1回	年 1,000 円
武蔵野市消費者運動連絡会	菊地 公子	月 1回 第 1 金曜	年 2,000 円
地域サロン「ぷらっと」	川村 匡由 （江幡五郎）	年金、医療、介護、防災、終 活、老後のミニ講座、 毎月第 2， 3 日曜日 090－3102－8446（川村）	1回 100 円 （茶菓代含） ミニ講座の 場合、 同 300 円(同)
新日本婦人の会 武蔵野支部	梶 雅子	常任委員会（毎週） 支部委員会（月 1 回） 班会などは随時	月 900 円 （新聞代含）

私たちと一緒に活動しませんか！

新会員募集中！！

参加団体の活動内容

新日本婦人の会武蔵野支部

女性の要求は、平和に暮らしたい、環境をよくしたい、安心・安全な食品がほしい、老後を安心して健やかに暮らしたい、仲間と楽しみたい等々多種多様ですが、一人ひとりの要求が実現するよう活動しています。平和を求めて核兵器をなくすための活動が認められて、2003年に国連認証のNGOになり、世界の女性たちと手をつなぐ活動も広がっています。いま取り組んでいる活動は、平和活動のほかに、安心・安全な食糧を求める産直共同購入、大気汚染測定、リサイクル・資源活用などを行い、絵手紙、書道、手づくり、着付け、華道などの楽しい活動もしています。

コープみらい 地域クラブ 武蔵野のんちゃんクラブ

“食卓を笑顔に、地域を豊かに、誰からも信頼される生協”をめざし、コープと地域をつなぎます。

コープ会から発展した“みらいひろば”は地域の方ならどなたでも気軽に参加していただける楽しい交流の場です。

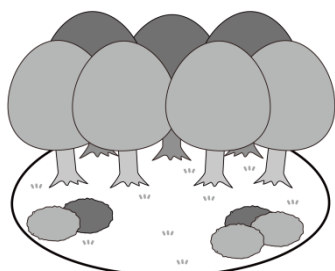
月1回お近くの“みらいひろば”に来て、コープ商品の試食や手作り、くらしの役立つ学びの交流などの活動に参加しませんか？（生協加入の勧誘等は一切ありませんので、安心して御参加下さい。託児など詳細については団体紹介欄の連絡先までお問い合わせください）

NPO法人市民まちづくり会議・むさしの

武蔵野市をさらに住みよいまちにすることを目的としています。

まちづくりの各分野の専門家が多く、主体的にまちづくりに取り組む市民活動を支援しているNPO法人です。

まちづくりに関する調査・研究を行うとともに、各種市民会議、策定委員会へも参加しています。



武蔵野市消費者運動連絡会

1973年のオイルショックによる経済大混乱の中、生活を守ろうと消費連（略称）は結成されました。この45年間余、消費生活を取りまくさまざまな問題にとりくみ、より安全で、より豊かなくらしを築き上げていくため活動を続けてきました。市内の団体が集まり、情報交換、調査、学習、共同討議の場を作り、必要に応じて他地域並びに全国的な消費者団体と提携・協力もしています。

・毎月1回定例会を開き、情報交換や学習会・見学会などを開催。

・悪質商法被害防止キャンペーン等、武蔵野市の行事に参加、協力。

さつきクラブ

「加工食品と手作りの食べ物」をテーマに、食品添加物の学習・簡易テストなど行っている。

“加工食品”と売られているものを“手作り”することで学習している。〈うどん・ソーセージ・こんにゃく・かまぼこ・味噌など〉消費生活センターの「夏休み親子教室」、「消費者スクール」に協力している。また、子どもたちに科学する目を持ってほしいと、食品を科学するという視点から、さつきサイエンスクラブとして活動している。〈糖度〉〈着色料〉〈塩分〉などの実験をベースに〈カルメ焼き〉〈塩と砂糖〉などいろいろな分野をテーマとして情報を提供している。

市主催の「サイエンスクラブ」「サイエンスフェスタ」「食育フェスタ」に参加している。

地域サロン「ぷらっと」

主宰者の専門である社会保障や趣味にちなみ、13年前から JR 武蔵境駅北口から徒歩5分の賃貸マンション「ソフィー武蔵野」101号室（1階）で年金、医療、介護、地域福祉、山歩きなどに加え、最近は防災や終活をメインに境3丁目および西東京市向台町における在宅介護・終活、「東京限界集落」の調査・研究にも取り組んでいます。

このうち、ミニ講座は毎月第2、3日曜日 14:00～16:00 に開講（8～9月は軽井沢出前講座のため、休講）、「武蔵野プレイス」でポスターによるご案内をしていますので、どなたでもお気軽にご参加下さい。



実行委員会の記録

回数	月日	内容
第1回	5月26日（木）	1 実施要領、開催の日時の決定 2 役員選出 3 メインテーマの決定 4 イベントその他の企画について 5 冊子について
第2回	6月16日（木）	1 冊子について 2 プレイスでの講演・団体発表・イベントについて 3 プレイスでの展示について 4 「くらしフェスタ実行委員会から」について 5 ポスター・チラシ（案）について 6 二次展示について
第3回	7月21日（木）	1 参加団体と活動内容の確認 2 参加団体出展内容の確認 3 「実行委員会から」について 4 全体スケジュールについて 5 講演会講師、講演内容について 6 会場レイアウト確認 7 ポスター・チラシについて 8 会場でのアンケートについて

くらしフェスタ むさしの2022

入場無料

第44回 武蔵野市消費生活展

かわる時代 かわる暮らし

会場：武蔵野プレイス1階ギャラリー
(武蔵境駅南口徒歩1分)

* 市内消費者団体が、食・くらしの安全や環境問題などについて活動の成果をパネル展示・発表します。



9月29日 (木) 13:00~17:00

14:00 ~ 16:00 体験教室

9月30日 (金) 10:00~17:00

10:30 ~ 12:15 参加団体発表会

* 詳細は裏面をご覧ください

14:00 ~ 16:00 体験教室

10月1日 (土) 10:00~15:00

10:30 ~ 12:00 公開講座

* 詳細は裏面をご覧ください

13:00 ~ 14:00 体験教室

体験教室

「使用済封筒を利用した
ペンケース作り」

* 29日(木)・30日(金)
14:00~16:00

* 10月1日(土)
13:00~14:00

先着順受付



* 新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、入館時の検温とマスクの着用をお願いします。
* 今後の状況によって、変更または中止になる場合があります。

主催：くらしフェスタむさしの2022実行委員会
問い合わせ：武蔵野市消費生活センター

☎0422-21-2972 62

くらしフェスタ東京2022
東京都消費者月間協賛事業

9月30日（金）10：30～12:15 参加団体発表会

時間	テーマ	団体名
10:30～	ホームインスペクションのすすめ ～中古住宅取引時の安心とトラブル予防のために～	NPO法人 市民まちづくり 会議むさしの
10:45～	ようこそコープぼうさい塾へ	コープみらい地域クラブ 武蔵野のんちゃんクラブ
11:00～	大豆ミート	さつきクラブ
11:15～	マイクロプラスチックについてⅡ －プラスチック資源循環促進法制定後の 取り組み－	武蔵野市消費者運動連絡会
11:30～	全国初の“終活互助”へのチャレンジ ～マネー編～	地域サロン「ぷらっと」
11:45～	消費者問題と制定された法律 －知って活用しよう－	新日本婦人の会武蔵野支部
12:00～	くらしフェスタ実行委員会から	くらしフェスタ実行委員会

10月1日（土）10:30～12:00 3階スペースC

公開講座 『18歳成年年齢引き下げ ～本人＋周りの人に 覚えておいてほしいこと～』

講師：弁護士 長谷川 泰 氏
(多摩パブリック法律事務所)



対象：市内在住、在勤、在学の方 定員：30名（超えた場合抽選）

応募方法：ハガキに講座名、住所、氏名（ふりがな）、年齢、電話番号、性別、
在勤・在学は勤務先・学校名、メールアドレスを明記のうえ、郵送または市ホーム
ページQRコードからお申し込みできます。

申込・問合せ： 電話：21-2972

9月21日(水)必着

〒180-0004 武蔵野市吉祥寺本町1-10-7

武蔵野商工会館3階 武蔵野市消費生活センター

ホームページ

<http://www.city.musashino.lg.jp/shiminsanka/shimin/shouhiseikatsu/1039271.html>



くらしフェスタむさしの 2022

第 44 回武蔵野市消費生活展

「かわる時代 かわる暮らし」

2022 年9月発行

くらしフェスタむさしの 2022 実行委員会

事務局：武蔵野市消費生活センター

〒 180-0004

武蔵野市吉祥寺本町 1-10-7

武蔵野商工会館3階

電 話 0422(21)2972