

- トラブル多発!インターネット直販・悪質サイトにご注意!
- 年末年始のお買い物情報
- 消費生活審議会において物価動向の意見交換を行いました
- 食中毒④ ノロウイルスにご用心!

発行/福井県民安全課・福井県消費生活センター



セイコガニ

(主な産地: 坂井市(三国町)、越前町)

## トラブル多発! インターネット通販・悪質サイトにご注意!

インターネットでの契約は、直接店舗に出向かなくても手軽に買い物ができる一方で、業者の信頼性を確認することは容易ではありません。

前払いと言われ、代金を支払ったのに商品が届かないという相談は当センターにも多く寄せられています。インターネット上のアドレスや携帯電話だけでは、業者の実際の所在は分からず、業者がインターネット上の店舗のデータを消してしまえば、相手を探すことは非常に困難です。

また、携帯電話で規約等をよく確認せずにサイトにアクセスし、後から料金を請求されるなど悪質な業者と接触する危険があります。

### 相談事例①

インターネットで腕時計を注文し、前払いで相手の銀行口座に45,000円を振り込みました。

振り込み後、業者から「明日商品を郵送します」と連絡がありましたが、1週間たっても腕時計は届きません。そこで、業者の携帯電話に何度も電話をしましたがつながりませんでした。携帯電話以外の連絡先は分からず、どうしたらよいでしょうか。

(20歳代男性)

### アドバイス

今回の腕時計の場合は、警察に被害届けを出すよう助言しました。このように業者の連絡先がわからない場合には、請求する手段がなく、解決は非常に困難です。

トラブルに遭わないためには、信用できる業者を選択することが大切です。「オンラインマーク」は一定の基準をクリアした業者に対して発行されるもので、業者を選ぶ目安になります。なるべくマークのある業者を選びましょう。また、契約画面の保存もしくはプリントアウトを心がけましょう。

★オンラインマーク



### 相談事例②

携帯電話にメールが届き、「登録料無料」と書かれていたので、無料ならと思いクリックをしたら、数日後2万円の利用料を請求するメールが届きました。支払わなくてはいけないでしょうか。規約らしいものは何もなかったように思います。

(30歳代女性)

### アドバイス

この携帯の利用料は、支払わずに、そのまましばらく様子を見てください。

この事例の場合「登録料無料」と書いておきながら利用料金を請求しています。料金など重要な事項の説明は分かりやすく表示しなければならぬと法律で定められています。また、クリックした時点で契約内容を確認できるしくみが必要です。無料ということを利用しての契約なので、錯誤無効を主張出来ます。



### 【ポイント】

○迷惑メールが届いたサイトや雑誌広告に載っているサイトには悪質と思われるものがたくさんあります。安易に利用しないことが大切です。

○もし請求を受けても、すぐには支払わず、状況をよく確認して下さい。支払ってしまうと返金されることはまず不可能です。

# 年末年始のお買物情報

今年も残すところ、あとわずかとなりました。これから年末にかけてお正月の準備などで食料品を購入する機会が多くなることと思います。そこで、年末年始の生鮮食料品の入荷と価格の見通しについて、市場の関係者にお聞きしましたので、その状況をお知らせします。(11月27日時点での見通し)

## 野菜

### 全体的に順調な入荷の見通し

今年は、台風の影響がなく、順調な入荷の見通し。中国産の輸入減少により、ネギが高くなる予想。ダイコン、ハクサイなど秋冬野菜を中心に全般的に安くなる見通し。

## 果物

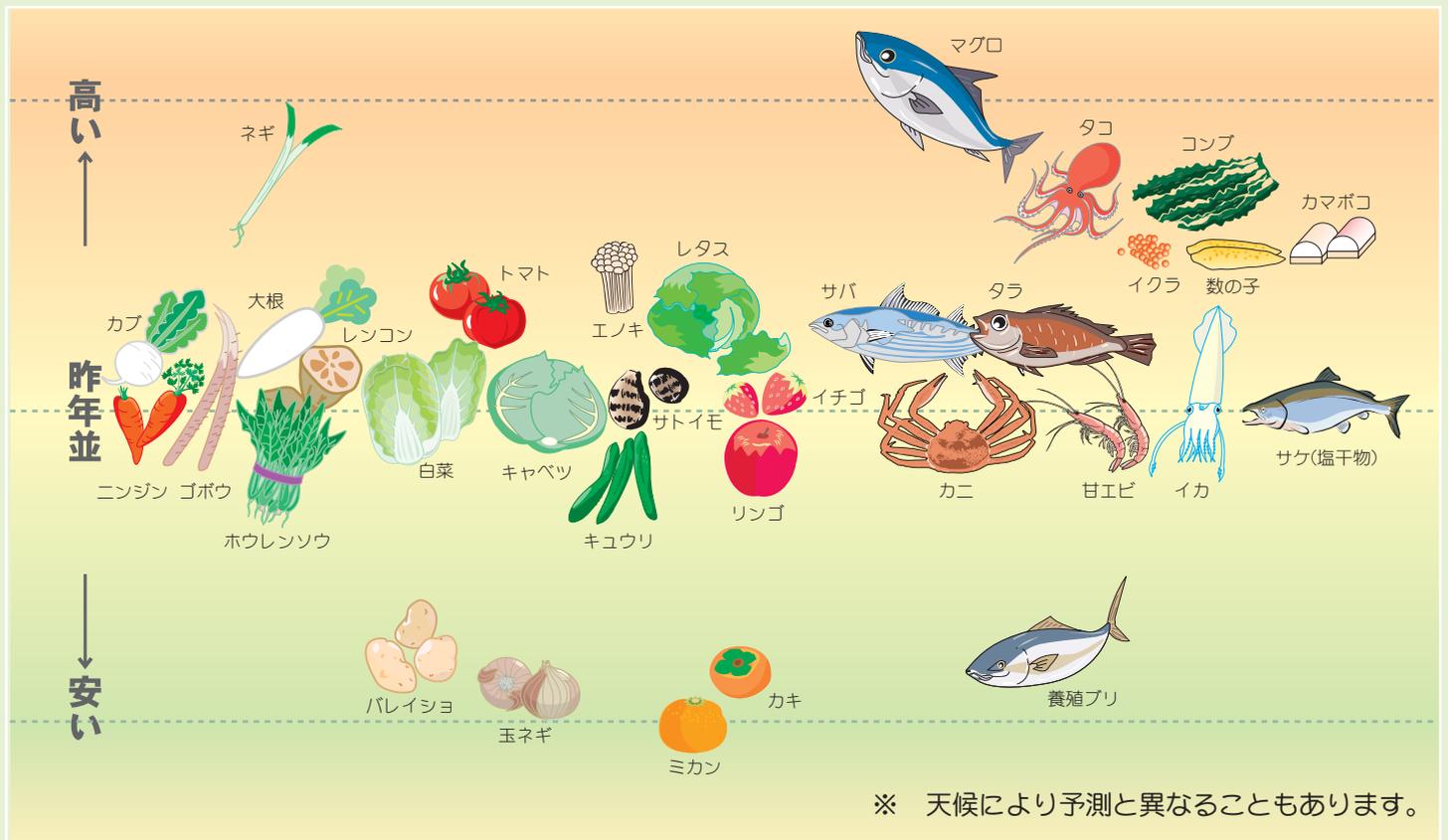
### 台風の影響なく順調に入荷

ミカンは、表年のため着果量が多く小玉傾向だが味は良い。リンゴは、玉太り良く食味は良好な仕上がり。イチゴは、昨年並みの見通し。

## 魚介類

### 漁獲量減少でやや高め傾向

漁獲量が減少でマグロ、タコ、イクラ、数の子が高め。塩干物のサケ、甘エビ、カニは、昨年並み。今年は、養殖のブリがお買い得となりそう。



## 旬のセイコガニ

### 『冬の彩りかにめし』

福井の冬の定番、セイコガニを使ったちょっぴり豪華なメニューです。カニの風味とサトイモのホクホク感がベストマッチです。

#### ～作り方～

- ① 米は洗い、だし汁に浸水する。
- ② シイタケは薄切りにする。カニは軽くほぐし、サトイモは半月切りにする。
- ③ ①に②の具とAの調味料を加えて炊く。炊き上がった後、3cmに切ったみつばを混ぜる。

#### ～材料～ (4人分)

米	2カップ
だし汁	480ml
セイコガニむき身	100g
シイタケ	100g
サトイモ	100g
みつば	15g
しょう油	大さじ1
酒	大さじ1
砂糖	小さじ2
塩	小さじ1

調理時間  
30分



提供：県販売開拓課



# 福井県消費生活審議会において、物価動向の意見交換を行いました

11月8日

原油価格の高騰と小麦、トウモロコシ価格の高騰（バイオ燃料向け需要の増加）などにより、県内でもマヨネーズや食用油の価格が既に値上がりし、食パンや即席めんなどはメーカーが今後、出荷価格を値上げすると発表しています。

そこで、事業者に参加していただき、物価動向に関する意見交換を行いました。

この中で、生活関連物資の販売店では、厚さが薄い食品トレーを使ったり、レジ袋を削減したりして、商品の小売価格を上げないようにしていることや、卸売り価格が上がる前に大量に購入して物流センターに保管し、なるべく値上げの時期を遅らせようとする努力をしていることがわかりました。

また、石油製品については、原油が投機（先物取引）の対象となっており、産油国と消費国の直接取引だけでは価格が決定されなくなっているため、今後もガソリンや灯油の価格は高値で推移し、LPガスの価格も、原油価格に連動するため、高値で推移することが予想されるとのことでした。

このような現状の中、消費者と事業者がお互いの立場を尊重し、理解しあうことで適正な価格を形成していくことが必要です。

県では、生活関連物資の価格調査を実施し、その内容について、皆様が今ご覧になっている「福井の暮らし」や福井県県民安全課のホームページで紹介していますので、「かしこいお買い物」の参考にしてください。



## 価格の動き

県調査結果 ※石油製品については、(財)日本エネルギー経済研究所 石油情報センター調査

● 18年  
● 19年

### 福井市消費者物価指数

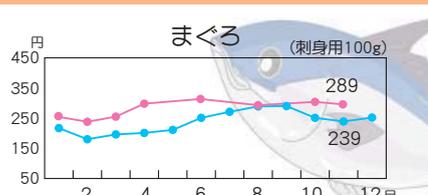
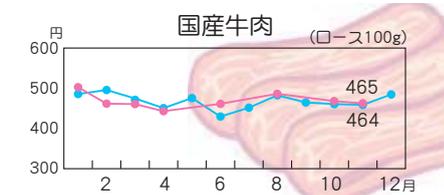
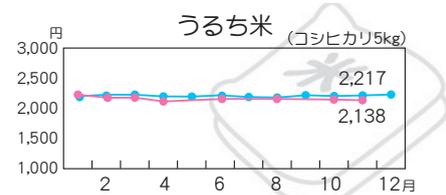
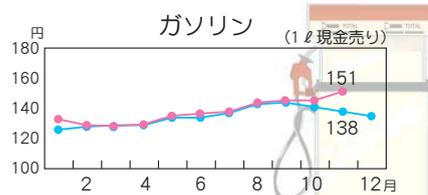
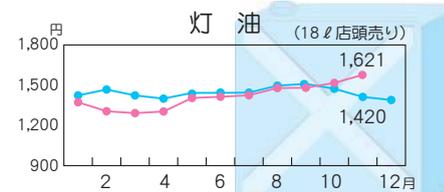
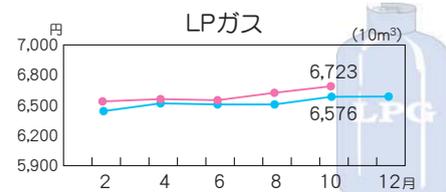
平成19年10月 速報値(平成17年基準)

総合指数 100.4

前月比 (-)0.1%

前年同月比 (-)0.1%

※福井県政策統計課調べ



県では、今回の原油価格や食料品の原材料の高騰などにより、11月から調査対象品目を追加しました。

主なものとしては、マヨネーズ (500 g) 300円、食用油 (キャノーラ、1000 g) 375円、食パン (1 k g) 391円、即席めん (カップ入り 77 g、1個) 115円でした。

詳細については、福井県県民安全課のホームページをご覧ください。

<http://info.pref.fukui.jp/kenan/index.html>

# シリーズ

## 食中毒④

えっ！  
真冬に  
食中毒？

寒い季節になってきました。今や食中毒は年間を通じて発生します。油断せずにご注意ください。

# ノロウイルスにご用心!!

### ●ノロウイルスの特徴

- ・人の腸内でのみ増殖する
- ・貝の体内や食品中では増殖しない
- ・嘔吐、下痢、発熱など風邪様の症状
- ・潜伏期間は1～2日
- ・85℃1分間の加熱で死滅
- ・少量で感染し、感染力が強い

### ●予防するには？

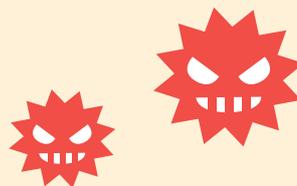
- ・もっとも重要で効果的な予防法は石けんによる**手洗い**です。

ほかにも以下のことに注意しましょう。

- ・二枚貝類の生食を避ける
- ・中心部まで十分に加熱する
- ・十分な手洗い（調理の前や食事前、トイレの後、吐物の処理の後）
- ・下痢などの症状がある場合は、食品の取扱いに注意する
- ・吐物を処理する際には手袋を使用する
- ・調理器具を介した二次汚染を防止する
- ・使用した調理器具、ふきんは十分に洗浄・消毒するなど

### ●感染源は？

- ・ノロウイルスに汚染された食品や飲料水、器具
- ・感染者のおう吐物・糞便をとおして人から人への直接感染
- ・二枚貝類の生食



### 子どもや高齢者は特に注意しましょう！

子どもや高齢者は抵抗力が低く、感染した場合、重症化する可能性が高いので、注意が必要です。

水分補給をして脱水症状にならないようにすることが大切です。安易に下痢止めを服用するとかえって症状が悪化することがあるので、医師に相談しましょう。



### ★消毒のしかた

衣服や物品、おう吐物を洗い流した場所の消毒は塩素系消毒剤（200ppm以上、家庭用漂白剤なら約200倍程度に薄めて）を使用してください。

※塩素系消毒剤で手指等体の消毒をすることは絶対にやめてください。

### 【ノロウイルスが二枚貝とヒトの間をめぐるサイクル】

感染経路の一つが①二枚貝の生食、もう一つが②ヒト



<お問い合わせ> 福井県食品安全・衛生課 電話 0776-20-0354

## 『標準営業約款制度 [Sマーク] をご存じですか！』



厚生労働大臣認可

標準営業約款制度は、消費者（利用者）擁護に資するための法律で定められた制度です。福井県内では、登録した「理容店」、「美容店」、「クリーニング店」、「めん類飲食店」が、店頭でSマークを掲げています。

登録店は、安心、安全、衛生が保証され、皆様の信頼できるお店選びの大きな目安となります。また万一の場合、事故賠償基準に基づいた補償も受けられます。

詳しくは、(財) 福井県生活衛生営業指導センター (☎ 0776-25-2064)

福井県食品安全・衛生課 (☎ 0776-20-0355) までお問い合わせ下さい。

消費生活のご相談は... (個人情報苦情相談も受け付けています。)

### 福井県消費生活センター

☎ 0776-22-1102 FAX 0776-22-8190  
〒910-0858 福井市手寄1丁目4-1(AOSSA 7階)  
アオッサ

### 福井県嶺南消費生活センター

☎ 0770-52-7830 FAX 0770-52-7831  
〒917-0069 小浜市小浜白鬚112(つばき回廊業務棟3階)

(受付時間 9:00～17:00 土・日曜日にも相談を受け付けています。)

福井県消費生活センターホームページ <http://info.pref.fukui.jp/kenan/shohic/>

※市消費者センター、町相談コーナーでも受け付けています。

物価に関するご意見・ご質問は... 0776-20-0287(県民安全課へ) ☎ 910-8580 住所記入不要



健康長寿な福井です。

