

- 海外からのダイレクトメールにご注意！
- 年末年始のお買い物情報
- 食品表示のポイント〔ゆでがに〕



「海外宝くじに当選しました」にご注意！

最近、エアメールで申し込んでもいないのに「高額賞金が当選しました」「賞金を受けとるための手続きをしてください」と書かれた、ダイレクトメールが届いたという相談が寄せられています。

相談事例

- ① 中国からエアメールで郵便書留が届き「1億円当たりました。手続きが必要ですので2千円送金してください。」と書かれていました。信用できますか？
- ② カナダからエアメールでダイレクトメールが届き「賞金210万円が当選しました！申込書と手数料5千円を支払うと、賞金とペンダントを差し上げます。」と書かれており、すぐに5千円を送金しました。その後、ペンダントは届きましたが賞金は送られてきません。だまされたのでしょうか？

《アドバイス》

これらは、いずれも「当選商法」とよばれるもので、あたかも高額賞金が当選したかのように思わせ、手数料などの名目で金銭をだまし取ったり、クレジットカード番号などの個人情報を聞き出すのが目的です。実際に賞金が送られてくることはありませんので、申し込まないように注意してください。

既に5千円を送金した相談者は、現金書留による送金でクレジットカード番号等は伝えていませんでした。これ以上、業者と連絡をとらないためにもペンダントは返送しないよう、また、今後同様のダイレクトメールが届いても、賞金当選をうのみにして申し込まないよう助言しました。

《トラブルを防ぐためには》

- 応募もしていないのに「当選」することは絶対にありません。うまい話には注意しましょう。
- 更なる被害を招くおそれがありますので信用できない相手にはクレジットカード番号などを、簡単に教えてはいけません。
- 海外からのダイレクトメールには「気をつける」、「参加しない」、「申し込まない」、おかしいと思ったら、消費生活センターに相談しましょう。
- 日本国内では、宝くじの販売や取り次ぎ、購入は法律で規制されています。海外の宝くじを郵送で申し込んで購入することは、違法の可能性がありますので十分注意してください。



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食料品の価格が気になるところです。そこで、年末年始に向けて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月下旬の見通し)

野菜

台風の影響なく、順調な入荷の見通し

今年は、台風の影響がなく、全体的に順調な入荷の見通し。ハクサイ、ホウレン草が昨年並みの価格の見込み。サトイモ、ゴボウ、レンコン、ニンジンは、冷凍中国産を敬遠していることから国内産の需要が増えており若干高くなりそう。

果物

台風の影響少なく品質向上

ミカンは、裏年のため、昨年を下回る入荷の見通しだが、玉太りはよい。リンゴは、台風の影響なく豊作型。イチゴは、昨年並みの価格になる見通し。

魚介類

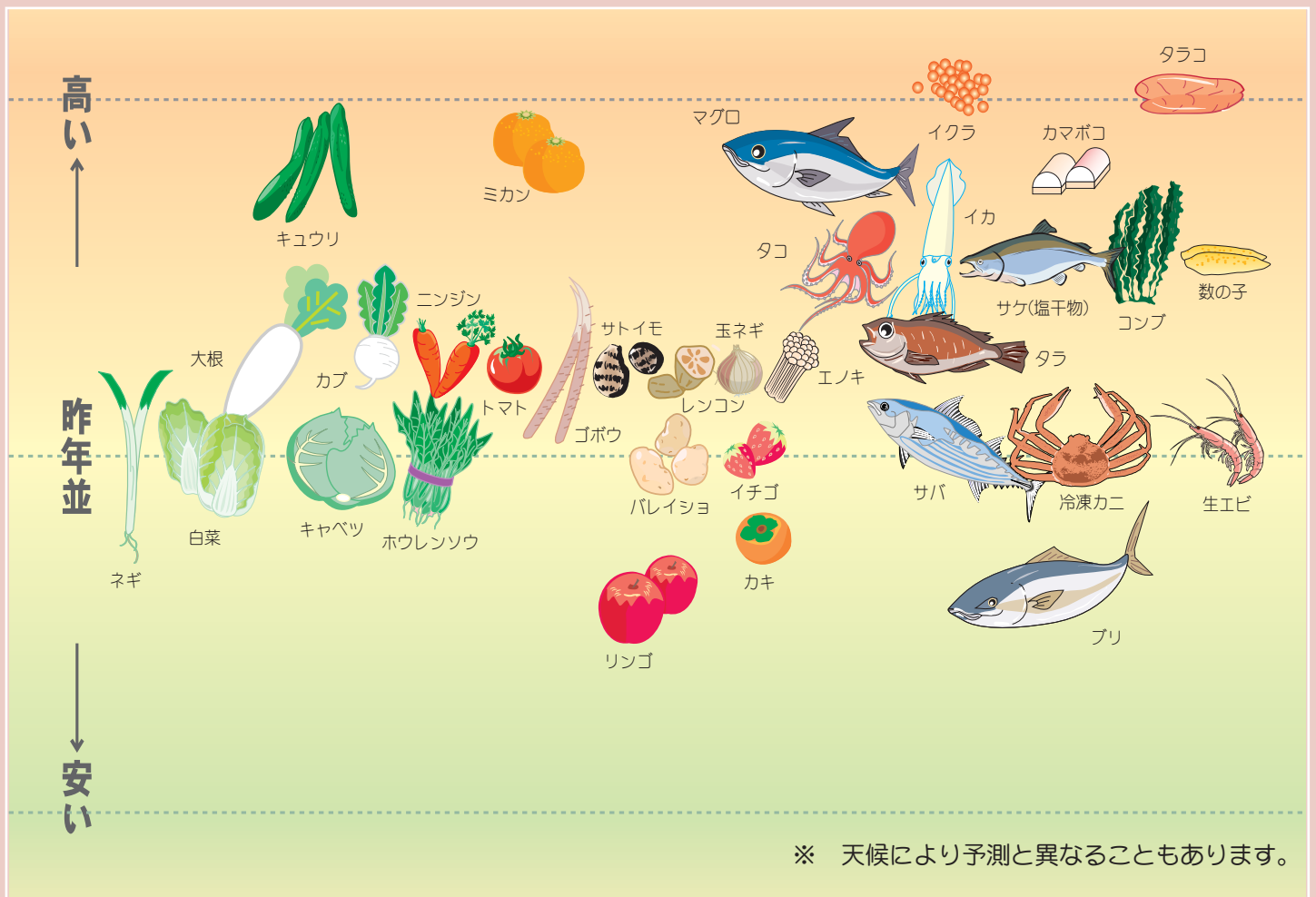
漁獲量減少でやや高めの傾向

漁獲量が減少ぎみでマグロ、塩干物のサケ、イクラが高め。タコ、数の子、セイコガニも少し高めの見通し。生エビ、輸入の冷凍ズワイガニは、昨年並み。今後は、ブリの供給増による安値に期待したいところである。

加工品

原料不足により高めの傾向

ちくわ、かまぼこは、すり身などの原料不足により高値の見通し。





ゆでがに

食品の表示は、消費者が食品を購入する際の重要な情報源の1つです。今回は、ゆでがにの表示について解説します。

ゆでがには「加工食品」のうち、「原料原産地表示が必要な加工食品」です。（ただし、茹でた場所で販売されている場合や、しょう油や砂糖、みりん等を加えて加熱したものは対象外です。）

名称

ゆでがに、ボイルズワイガニ等と表示されています。

原材料名

通常は「カニ、食塩」等と表示されていますが、単にカニをお湯で茹でただけの場合は省略されていることがあります。

原料原産地名

「国産」または、獲れた「水域名」や「港名」が表示されています。名称や原材料名と併せて「ゆでがに（国産）」等と表示されている場合もあります。

なお、茹で等の最終加工が国外の場合は、カニの原料原産地名ではなく、最終加工地が原産国として表示されています。

内容量

外見で明らかな場合は省略されている場合があります。

消費期限または賞味期限、保存方法、製造者等

【ワンポイントアドバイス】

福井県の代表的な冬の味覚である「越前がに（雄のズワイガニ）」は県の魚であり、地域団体商標にも登録されています。

越前がには県外や海外産と差別化を図るため水揚げされた港名や漁船名の書かれた黄色いタグが付けられています。

なお、雌のズワイガニは、「セイコガニ」と呼ばれ、越前がニとは区別されています。



若狭かき

『かきの炊き込みご飯』

～作り方～

- ① 米は炊く1時間以上前に洗ってザルにあげて水気をきる。にんじんは長さ2cmの千切りにする。
- ② かきを大根おろしで洗い、ふきんで水気を拭き取る。
- ③ 釜に米、②のかきの7割程度、にんじんを入れ、しょうゆ、水、塩を加える。
- ④ 昆布を③の上ののせて炊き、沸騰直前に取り出す。
- ⑤ 炊き上がる5分位前に残りのかきを加える。
- ⑥ 炊き上がったら、サクッと混ぜ、器に盛る。



～材料～(4人分)

かきのむき身	300g
米	3カップ
にんじん	1/2本
だし昆布	適量
しょうゆ	大さじ4
酒	大さじ2
水	カップ2 1/2
塩	小さじ1/3
大根おろし	適量

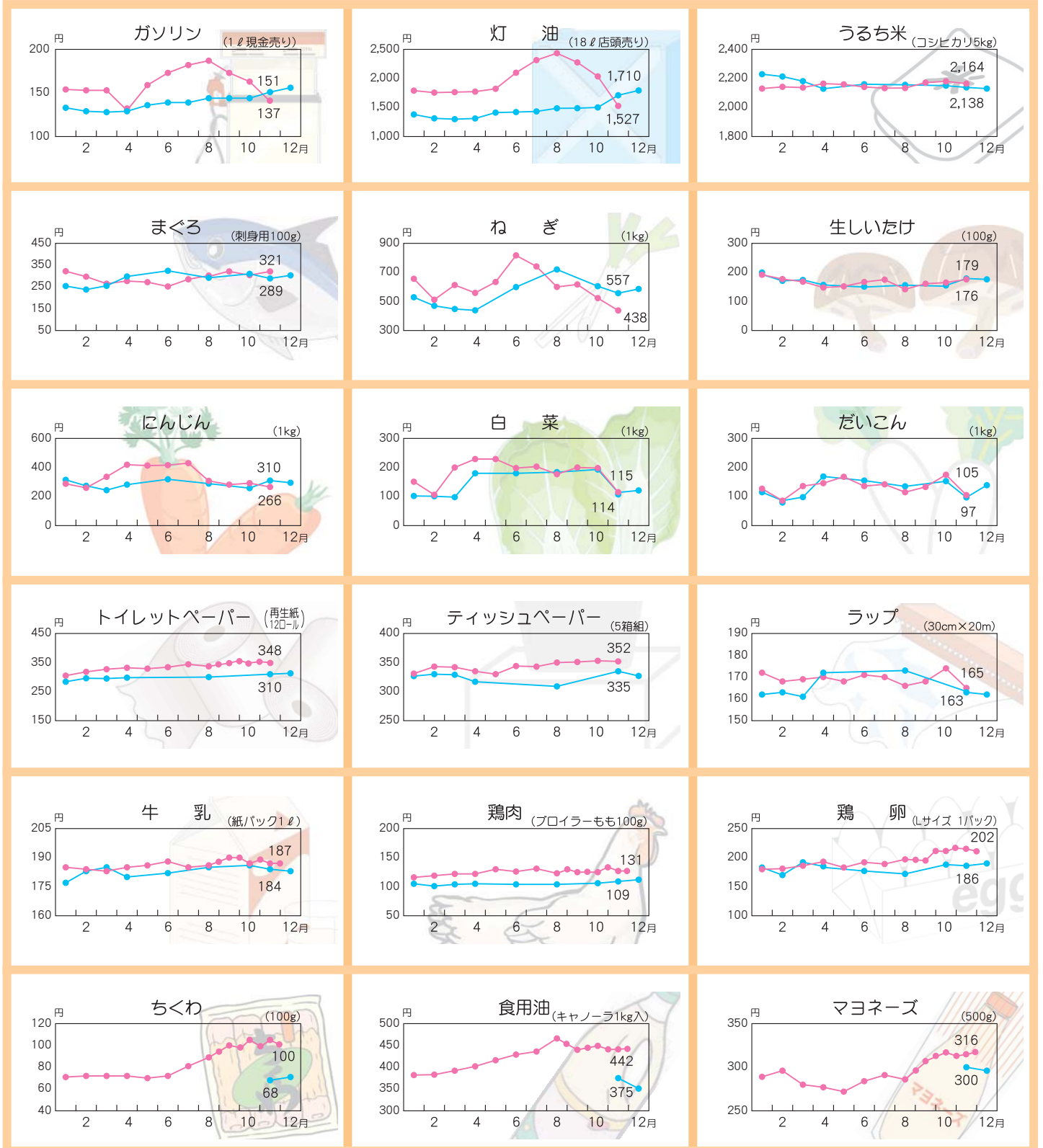


県漁協女性部連合協議会
「越前・若狭 旬のさかな 肴魚」より

価格の動き

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

● 19年
● 20年



8月から、生活に密着したもの、今後価格の値上げが予想されるもの等9品目について、中旬にも調査を実施しています。

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)

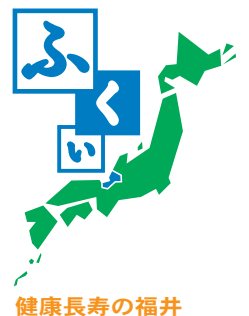
福井県嶺南消費生活センター

☎ 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://www.pref.fukui.lg.jp/doc/shohic/index.html) <http://www.pref.fukui.lg.jp/doc/shohic/index.html>

※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。



健康長寿の福井

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