

## 1 年末年始の相談窓口について (お知らせ)

京都市では、年末年始（12月29日～1月3日）の間は、次のとおり相談業務を休業します。  
また、消費生活土・日・祝日電話相談についても、12月29日（土）から1月3日（木）まで休業させていただきます、1月5日（土）から再開します。

御不便をお掛けしますが、よろしくお願いいたします。

相談窓口	12月			1月			年始開始日
	29日	30日	31日	1日	2日	3日	
	土	日	月	火	水	木	
消費生活総合センター	休業します。						1月4日(金)から 毎週月曜日から金曜日 (祝休日を除く。)
消費生活相談 ☎256-0800							
多重債務相談 ☎256-3160							
法律相談(問合せ) ☎256-2007							
交通事故相談 ☎256-2140							
一般市政相談 ☎256-2007							
各区役所・支所	休業します。						1月9日(水)から 毎週水曜日 (祝休日を除く。)
法律相談							
消費生活土・日・祝日 電話相談 ☎257-9002	休業します。						1月5日(土)から 毎週土・日曜日及び祝休日

消費者川柳

のりません うまい話と 飲酒後は (北区在住の方の作品)

トラフィカ京カード  
3,000円分進呈!

- 応募資格 京都市内在住または通勤・通学の方（中学生以下を除く）
- 応募内容 消費生活に関する五・七・五の川柳
- 応募方法 ハガキまたはA4判の紙に郵便番号・住所・氏名・作品コメントを記入し、消費生活総合センターへ郵送またはFAXしてください。ホームページからも応募できます。
- その他 作品掲載の謝礼として、トラフィカ京カード3000円分を進呈します。

## 2 平成24年 消費生活総合センターのこの1年

平成24年もあとわずかとなりました。消費生活総合センターでは、この1年、消費生活基本計画に基づき、様々な事業を行ってきました。ここでは、この1年間の当センターの取組を振り返ります。

1月



- 当センターの案内を掲載したトラフィカ京カードを地下鉄主要駅で販売!



トラフィカ京カード

「くらしの達人」表彰式の様子



2月

- 小中学生消費者標語募集事業「くらしの達人」表彰式
- 消費者問題学習会「東日本大震災・原発事故から考える 地球温暖化対策とエネルギーの未来、消費者の役割」開催
- 市民フォーラム「エコ活動がつなぐ地域コミュニティ」開催

3月

- こころの健康相談会開催
- 消費生活冊子「いっせいのおで～京都から始めよう未来へつなぐ消費生活!～」配布
- 「ストップ! マルチ商法被害3センター連携事業」の実施
- 京都市消費生活審議会消費者苦情処理部会 開催
- 「消費生活学習すごろく」のインターネット配信開始



「消費生活学習すごろく」プレー画面

4月

- 「らくさいさくら祭」にて消費者啓発ブースを出展



消費者月間講座 講演会の様子

5月

- 消費生活情報誌「マイシティライフ」211号の発行
- 市民料理教室「包丁教室」開催
- 消費者月間講座「『広げよう!見守りの輪』～高齢者を消費者トラブルから守るために」開催
- 「東山区民ふれあいひろば」にて消費者啓発ブースを出展

6月

- 「北区区民春まつり」にて消費者啓発ブースを出展
- 「公営交通100周年記念フェスタ」にて消費者啓発ブースを出展
- 京都市消費生活審議会 開催

# 7月

- 市内シネマコンプレックス3館にて当センターのCM上映開始
- 「迷惑な訪問販売・訪問買取りお断りシール」を市内全家庭に配布
- 「大学生等のマルチ商法被害110番」の開設
- 「左京区民ふれあいまつり」にて消費者啓発ブースを出展



「迷惑な訪問販売・訪問買取りお断りシール」



# 8月

- 京都市消費生活条例施行規則の改正施行
- 「消費者問題入門講座」開講

# 9月

- 京都市消費生活審議会 市民委員の公募
- 「消費者カパワーアップセミナー」開催



# 10月

- 『食の安全安心フェスタ in KYOTO』～食の安全安心をみんなで考えよう！～開催
- 「中京区民ふれあいまつり」にて消費者啓発ブースを出展
- 「消費者力検定受験対策講座」開催

# 11月

- 「落語で学ぶ消費者問題」開催
- 消費生活情報誌「マイシティライフ」212号の発行
- 市民料理教室「鮭料理」開催



市民料理教室「京風おせち料理」開催の様子



「落語で学ぶ消費者問題」案内チラシ



# 12月

- 市民料理教室「京風おせち料理」開催
- 京都市消費生活審議会 開催

今年は、「消費者月間講座」や「食の安全安心フェスタ」、「落語で学ぶ消費者問題」等の消費者啓発イベントを開催し、大変多くの方に御参加いただきました！

平成25年も消費生活総合センターをよろしくお願ひします。



### 3 京風おせち料理で、新年を迎えませんか。

京都市では、毎年、新年を迎える支度が始まる師走に、「京風おせち料理」を題材とする市民料理教室を京都水産協会と共催で実施しています。今年も、去る12月9日（日）に、ラ・キャリエールクッキングスクールにおいて実施し、参加者は、講師の指導の下、楽しくおせち料理作りを体験されました。

ここでは当日のメニューの中から、「鯛と京こかぶのたいたん」の作り方を御紹介します。

○材料 5人分

鯛 (50g)	5枚	<調味料>			
京こかぶ	2と1/2個	だし汁	400ml	砂糖	20g
柚子	1/4個	酒	50ml	濃口醤油	30ml
		みりん	15ml	塩	少量

○作り方

- ① 鯛の上身は、熱湯にサットと通して冷水に落とし、あくやうろこをきれいに落としておく。
- ② 京こかぶは皮をむいて等分に切り分け、鍋に調味料のだし汁、かぶらを加えて火を入れる。
- ③ ②の鍋に①の鯛を入れて、残りの調味料を入れて火に掛ける。  
京こかぶの葉は柔らかい部分だけを切り取り、熱湯でゆでて3センチ程度の長さに切っておく。
- ④ ③の鍋のかぶらに火が通れば、ゆでたかぶらの葉を入れ、沸騰すれば火を止めて味を含ませる。柚子の皮は線に切って、器に京こかぶ、鯛、こかぶの葉と柚子の皮を盛って仕上げる。



鯛と京こかぶのたいたん

【編集後記】 気が付けば12月。月日が過ぎるのは早いもので、もう1年が終わります。皆様にとって、どのような1年だったでしょうか。さて、12月は「師走」とも言いますが、江戸時代、「師走の大晦日（おみそか）」は借金の清算時期とされ、落語などでは借金取りから走って逃げ回る話が幾つもあります。年末の慌（あわただ）しさは古今変わらずと感じるとともに、「走る」ということは、「手段」としての意味合いが強く、現在のマラソンブームのように「走ることを楽しむ」といったことは考えられなかったのではないのでしょうか。そのマラソンですが、来年3月10日（日）には「京都マラソン2013」が行われます。江戸時代の先人達に思いを馳（は）せながら、「走る」ことの意味について考え、走ることを楽しめるありがたさをマラソンに参加することで実感してみたいかたがでしょうか。（一般募集は締め切りでしたが、10万円以上寄付いただいた方、又は寄付いただいた方が指名された方に、出走権が付与される「京都市スポーツ振興サポートランナー」の募集を平成25年1月11日まで行っています。）

平成24年最後の編集後記が宣伝になり恐縮ですが、皆様、どうぞ良いお年をお迎えください。

消費生活に関する困りごとがあれば気軽に御相談ください。

京都市消費生活総合センター

☎256-0800（消費生活相談専用）

☎256-3160（多重債務相談専用）

相談受付時間

月～金（祝休日を除く。）午前9時～午後5時

京都市中京区烏丸御池東南角 アーバネックス御池ビル西館4階

<http://www.city.kyoto.lg.jp/bunshi/soshiki/6-2-4-0-0.html>

\* 年末年始を除く土・日・祝日の緊急時の消費生活に関する相談については、

土日祝日電話相談 ☎257-9002 午前10時～午後4時



平成24年12月発行 京都市文化市民局市民生活部消費生活総合センター

京都市印刷物 第244670号