

京・くらしの安心安全情報 第72号

(平成25年12月)

京都市消費生活総合センター

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28日～1月5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（日）から1月3日（金）まで休業させていただきます、1月4日（土）から再開します。

御不便をお掛けしますが、よろしくお願ひします。

相談窓口	12月	1月	
	28日(土)～31日(火)	1日(水)～5日(日)	年始開始日
消費生活総合センター	休業します。		1月6日(月)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			
インターネット消費生活相談 (消費生活総合センターHPから)			
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			1月8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	12月28日 (土)まで	1月4日(土)から 毎週土・日曜日及び祝休日	

※インターネット消費生活相談は12月27日午前9時から休業

2 詐欺的“サクラサイト”トラブルに御注意ください！

“サクラサイト”とは，“サクラ”が芸能人，異性などになりすまして，消費者のさまざまな気持ちを利用してメールやアプリによりサイトに誘導し，なりすましたキャラクターとメール交換をするために，ポイントの購入が必要な有料サービスを利用させ，その度に支払いを続けさせるサイトを言います。

近年のスマートフォンの普及により，全国の消費生活センターに“サクラサイト”によるトラブルの相談が多く寄せられています。

〈事例〉

- ① スマートフォンのメッセージ交換ができるアプリにタレントのマネージャーを名乗る人から「メール交換ができるサイトで担当しているタレントの相談に乗ってほしい。」とメッセージが届いた。メール交換にはポイントの購入が必要であったが、「費用は後で支払うので立て替えておいてほしい。」と言われていたため，ポイントを購入してサイト内でタレントとメール交換を続けたが，いつまで経ってもポイント購入費用が支払われない。
- ② 突然，知らない異性からメールが届いた。その人とやり取りをするためには，出会い系サイトに登録する必要があった。サイトには3日間100円で利用できると記載があったため，クレジットカード決済を行った。翌月にクレジットカード会社からサイト利用料として2万円の請求があったため，あらためてサイトを確認すると，ページの下の方に3日間を過ぎると自動的に月額制に移行し，月2万円の利用料が発生するとの記載があった。

〈アドバイス〉

○知らない人から届くメールやメッセージを安易に信用して返信しない。

○サイトを利用する場合は

- ①登録や支払いをする前に表示や利用規約を十分に確認する。
- ②支払いの記録等を保存，もしくはプリントアウトしておく。

○困ったときは，速やかに京都市消費生活総合センター（電話256-0800）に御相談ください。



3 ついついっかかりが思わぬ事故に

～取扱説明書をよく読んで正しく使用しましょう～

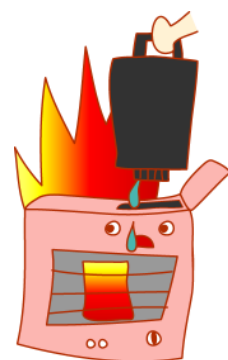
冬になると、ストーブなどの暖房器具等を使う機会が多くなるとともに、製品事故の発生が多くなる傾向があります。

特に高齢者は、在宅時間が長いことから事故の発生件数が増えるほか、感覚機能の衰えにより反応や危険察知が遅くなり、製品事故が原因による死亡者割合も高くなるため、本人や周りの方も含めて注意していただくことが必要です。

〈事例1 石油ストーブによる事故〉

○石油ストーブのカートリッジタンクのふたの締め方が不十分な状態で点火操作を行ったため、タンクからこぼれた灯油に引火した。

⇒灯油は火力が強く、火の回りが早いことから死亡事故や建物が全焼する事故にもつながります。給油する際は、完全に火が消えたことを確認してから給油を行い、カートリッジタンクのふたを締めた後、火の気のないところで灯油が漏れていないか必ず確認してください。



〈事例2 石油ストーブ・電気ストーブによる事故〉

○ストーブを使用中に上方で洗濯物を干していたが、加熱または接触により引火した。

⇒洗濯物等の衣類や布団、カーテンや新聞紙など可燃物の近くでは使用しないでください。高温部に接触して火災となることがあります。

また、故意にストーブを傾けるなどして耐震自動消火機能を利用した消化は行わないでください。転倒して火災となることがあります。

〈事例3 ガスコンロによる事故〉

○ガスコンロで天ぷらを調理中に来客があったため、火をつけたままその場を離れた。しばらくして戻ると、鍋の油が加熱して出火していた。

⇒調理中にその場を離れるときは必ず火を消してください。

また、ガスコンロの周囲にはタオルやふきん等の可燃物、樹脂製の調味料容器等を置かないでください。

不注意や誤った使い方による「製品に起因しない事故」は重篤な人的被害に至ることが多くなっています。これらの事故は、何気なく行っていることを注意することで未然に防げることが多くあります。

製品を使用する前に取扱説明書をよく読み、正しく安全に使用して事故の防止に心がけましょう。

4 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8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、「棒だらと小えびちゃんと金時ニンジンの煮物」の作り方を御紹介します。

○材料（5人分） 1人分 516Kcal

棒だら	600g	<調味料>			
小えびちゃん	5個	だし汁	600ml	砂糖	50g
金時ニンジン	1/2本	酒	100ml	濃口醤油	大さじ2
黄ユズ	1/2個	みりん	大さじ2	淡口醤油	40ml

○作り方

- ① 棒だらは、米のとぎ汁で2時間ほど柔らかくなるまで茹でる。
- ② ①の戻した棒だらを等分に切って鍋に入れ、もう一度サッと茹でる。
- ③ 鍋に②の棒だらを入れ、だし汁・酒を入れて中火で火に掛ける。
- ④ 小えびちゃん・金時ニンジンは皮をむいて、一口大の大きさに切り③の鍋に入れて一緒に煮る。
- ⑤ ④の小えびちゃんと金時ニンジンが柔らかくなれば、残りの調味料を入れて炊き上げる。
- ⑥ 黄ユズは千切りにする。
- ⑦ ⑤の小えびちゃん・金時ニンジン・棒だらを器に取り出し、煮汁のみを半量程度になるまで煮詰めて盛り付けた材料にかける。
- ⑧ 仕上げに⑥の黄ユズを飾り仕上げる。



【編集後記】今年も残すところあとわずかとなりました。皆様にとって、どのような1年だったでしょうか。

今年はサッカー男子日本代表のワールドカップ出場決定や2020年夏季オリンピック開催都市に東京の選出、プロ野球では東北楽天イーグルスが創設9年目にして初の日本一になるなどスポーツに関する話題で盛り上がった1年でした。

また、来年はソチオリンピックやサッカーワールドカップブラジル大会など世界的なスポーツの大会が開催されます。京都市においても一大イベントである京都マラソン2014を2月16日（日）に開催します。

大会当日は御不便をお掛けしますが、緊急車両や路線バスの円滑な運行のためにも、ノーマイカーデーに御協力をいただきますようお願いいたします。

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/menu1/category/13-0-0-0-0-0-0-0-0-0-0.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25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254721号