

消費生活相談

消費者トラブルと解決法【第15回】

『電話勧誘販売 マンション投資の勧誘』

【事例】

職場に電話がかかってきて、「マンションを購入しませんか？管理すれば儲かりますよ。」と勧誘された。「必要ありません、もう電話しないでください。」とはっきり断ったが、その後も電話がかかってきて困っている。



【解決方法】

- ①業者名や氏名、目的を名乗らせる。
- ②何度も電話がある場合は、一度はっきり断っている旨を伝える。
- ③怒鳴られたり、長時間にわたり勧誘を受けた場合は下記までご相談ください。

【アドバイス】

法律で業者名や氏名、目的を名乗らない勧誘は、禁止されています。また、一度断った者に対し再度勧誘することも禁止されています。

問い合わせ先

市役所市民課生活交通安全係

☎(22)2111 (内線238)

長野県長野消費生活センター

☎026(223)6777

電話医療相談所 ☎0300
午前8時30分から午後10時まで
土曜日・日曜日・祝日・12月30日～1月3日は除く
医療に関する相談に電話でお答えします

- インフルエンザの予防法
A 外出後や食事の前は手洗いやうがいを行います。
- 手洗いは接触による感染を、うがいは喉の乾燥を防ぎます。
- 体の抵抗力を高めるためにバランスの良い食事と、十分な栄養をとるように心がけましょう。
- 空気が乾燥すると喉の粘膜の防御機能が低下し、感染しやすくなります。加湿器

- 急な発熱(38度以上)・頭痛・筋肉痛・関節痛・全身の倦怠感などのような症状がある場合は、インフルエンザの感染が疑われます。早めに医療機関を受診しましょう。
- インフルエンザが流行する前に予防ワクチンを接種することで、感染しても軽症で済むことが期待できます。

10月20日、長野市のホテルメトロポリタン長野において、「信州なかの・故郷の味お披露目商談会」を開催しました。

「信州なかの・故郷の味お披露目商談会」で中野市産食材をPR!



このイベントは、県内の飲食店関係者をはじめ、多くの皆さんに、中野市自慢の農畜産物や農産加工品などの食材をPRする目的で行われ、市内の18団体が出展しました。会場では、生産者や加工業者の展示商談ブースが設けられ、来場された皆さんは、食材を吟味しながら出展者と熱心に商談していました。中には具体的な取り引きにつな

がったという方もいました。また、試食コーナーでは、ホテルメトロポリタン長野の板花総料理長が中野市産食材



▲お披露目商談会の様子



1123には電話医療相談所です

Q 冬に向かいインフルエンザの流行が心配な時期になりました。予防するにはどうしたらよいのでしょうか？

A インフルエンザは、その年により流行の程度に差がありますが、通常11月から12月に始まり、翌年の1月から3月ごろの間に患者が増加します。

○人混みを避け、ウイルスを寄せ付けないようにしましょう。特に体調が悪いときや、乳幼児・高齢者は注意しましょう。外出するときはマスクを着用すると良いでしょう。

○インフルエンザが流行する前に予防ワクチンを接種することで、感染しても軽症で済むことが期待できます。

きのこ・フルーツ料理コンクール最終審査結果発表

10月15日、中野地域職業訓練センターで「平成23年度我が家の料理大集合きのこ・フルーツ料理コンクール」最終審査会が行われました。本年度は、「えのき水」を使ったきのこ部門62点、フルーツ部門34点の応募いただいた中から書類審査を経た、きのこ部門10点、フルーツ部門5点を料理専門家2人と一般の方17人の審査員が試食し審査しました。審査の結果、各部門3点が優秀作品として選ばれました。最優秀賞のレシピをご紹介しますので、ご家庭などでお試しくささい。

なお、11月12日の産業展会場で、優秀作品の試食会がありますので、ぜひお越しください。

☆きのこ部門 最優秀賞☆ 簡単おやつ きのこ入りこねつけ

【材料(4人分)】

- エノキタケ 50g ○えのき水 2個
- シメジ 50g ○みそ 大さじ2
- ご飯 300g ○砂糖 大さじ2
- 小麦粉 170g ○油・水 適宜

《作り方》 (調理時間：50分)

- ①大きめのボウルにご飯、小麦粉を入れ、エノキタケとシメジは細かく切って入れる。
- ②解凍したえのき水、水を入れよく混ぜる。
- ③手に小麦粉をまぶし、②を小さく小判型にし、中に甘みそをティースプーン1杯入れる。
- ④大きめの鍋でゆでて、フライパンをよく温め、少しコゲ色が付いたら出来上がり。



☆フルーツ部門 最優秀賞☆ 米粉蒸しパン

【材料(4人分)】

- ブドウ(種なしで皮ごと食せるもの) 1/2房 ○ベーキングパウダー 小さじ1
- リンゴ 1/6個 ○砂糖 20g
- 米粉 120g ○牛乳 60g
- バナナビーンズ 少々
- サラダ油 小さじ1

《作り方》 (調理時間：40分)

- ①ブドウは実を水洗いし、2/3を丸ごとミキサーにかける。残りは、小さめの大きさに切る。
- ②リンゴは水洗いし皮をむき、小さめの大きさに切る。
- ③ボウルに米粉、ベーキングパウダー、砂糖を入れ混ぜ合わせ、さらに牛乳と①のミキサーにかけたブドウを入れ、ゴムべらなどでよく混ぜる。
- ④③にバナナビーンズ、サラダ油を加えて混ぜ、カップに分けて①の残りのブドウと②ののせる。
- ⑤蒸し器に入れ、中火で12分程度蒸して出来上がり。



問い合わせ先 市役所売れる農業推進室推進係 ☎(22)2111 内線381