

# 北のくらし

一般社団法人 北海道消費者協会

札幌市中央区北3条西7丁目 道庁別館西棟 TEL(011)221-4217

<http://www.syouhisya.or.jp/>



「食品ロス削減」で地域協会アンケート結果  
 .....2～3

札幌協会と合同学習会 .....4

消費生活リーダー研修講座 .....4

新型コロナウイルス感染防止を ..5

消費者月間に向け食品ロス啓発パネル製作  
 .....5

冷凍果実の残留農薬 .....6～7

新聞購読を解約したい／  
 クリーニングのトラブル  
 .....8



## 手遅れになる前に

入学や就職で新生活がスタートする4月は、晴れがましさと緊張感が交錯する季節です。しかし今年は、新型コロナウイルスの感染拡大が、門出の春に重苦しい影を落としています。

2月以降、スポーツ大会などのイベントや行事が相次いで中止や延期、縮小に追い込まれ、外出自粛の呼びかけや小中学校の一斉休校といった非常措置もとられました。

こうした対応には「過剰反応」「拙速」といった批判もありましたが、対策が後手に回ってウイルスを封じ込めることができなければ最悪の事態に陥るという危機感の方が勝りました。

前触れもなく突然やってきた危機に翻弄されながら、ひたひたと迫り来る「もう一つの危機」のことが頭をよぎりました。地球温暖化です。

国連環境計画（UNEP）は、温室効果ガスの排出が今のペースで続くと、今世紀末の平均気温は産業革命前に比べ最大3.9度上昇し、破壊的な影響が生じると警告しています。既に、気候変動の影響と思われる大規模災害が頻発し、対策を先延ばしにする猶予がないことは明らかです。

足元の危機には敏感な世界のリーダーたちも、100年後、いや50年後かもしれない人類の危機からは目を背けているように見えます。それは想像力の欠如ではなく倫理観の欠如、将来世代への責任放棄です。手遅れになる前に行動することの大切さを、私たちは今回のウイルス騒動から学んだはずで



買い物かご

**会員募集中！申し込みはお近くの消費者協会へ**

協会名

# 食品ロス削減に向け工夫凝らす ～地域協会アンケート結果～

まだ食べられるのに捨てられる「食品ロス」は、国内で年間643万ト（2016年度推計）にのぼり、うち約半分が一般家庭から排出されています。食料自給率の低い日本では、海外から大量の食料を輸入しているにもかかわらず、たくさんの食品を無駄にしているのが実状です。こうしたことから、昨年10月に食品



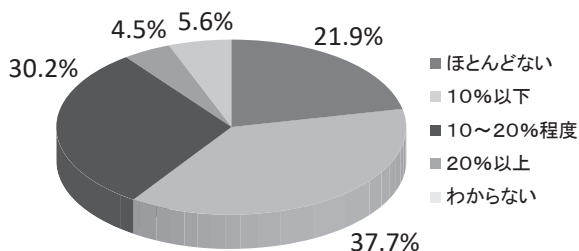
ロス削減推進法が施行され、啓発活動などの取り組み強化が求められていることなどから、地域協会のみなさんにご協力いただきアンケートを実施しました。

## 2割が食品ロスほぼゼロ

アンケート用紙は、昨年12月に70の地域消費者協会に計694枚配布し、645枚を回収しました。回収率は92.9%。

日常生活における食品ロスの発生状況を聞いたところ、「ほとんどない」が140人（21.9%）、「10%以下」が241人（37.7%）、「10～20%程度」が193人（30.2%）、「20%以上」が29人（4.5%）、「わからない」36人（5.6%）となりました。「ほとんどない」「10%以下」を合わせると約6割の消費者が、可能な限り食品ロスを出さないよう工夫していることが分かります。

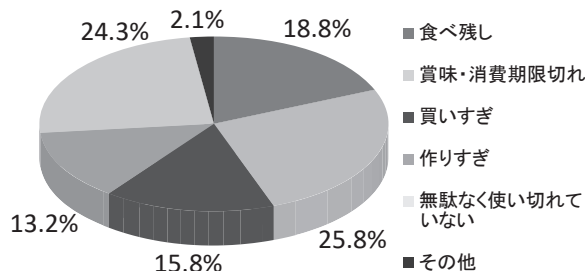
## 食品ロスの発生状況



## 賞味・消費期限切れが要因

排出してしまっている食品ロスの発生要因を聞いたところ、「賞味・消費期限切れ」が244人（25.8%）で最も多く、次いで「無駄なく使い切れていない」が230人（24.3%）、「食べ残し」178人（18.8%）、「買いすぎ」149人（15.8%）、「作りすぎ」125人（13.2%）の順となりました。

## 食品ロスの発生要因

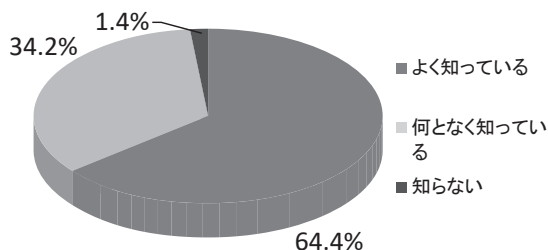


## 賞味・消費期限の違い→ 6割強「知っている」

食品ロス発生の要因でも多かった賞味期限と消費期限の違いを知っているかを聞いたところ、414人（64.4%）が「よく知っている」と回答し、220人（34.2%）が「何となく知っている」で、「知らない」が9人（1.4%）でした。

賞味期限：「品質が変わらずにおいしく食べられる期限」のこと  
消費期限：「安全に食べられる期限」のこと

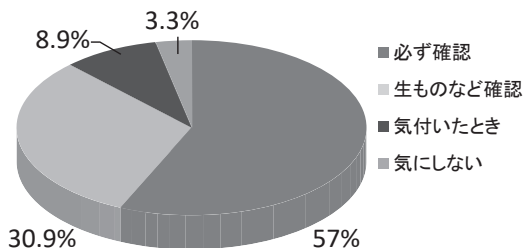
## 賞味期限と消費期限の違い



### 半数が期限確認し食品購入

食品購入の際に、賞味・消費期限を確認して購入しているかを聞いたところ、「必ず確認してから購入」が367人（57%）で半数を超えたほか、「生ものなど期限の短い食品は確認する」が199人（30.9%）、「気付いたときに確認する」が57人（8.9%）、「気にしたことがない」21人（3.3%）となり、9割近くの消費者が期限をチェックして購入していることが分かりました。

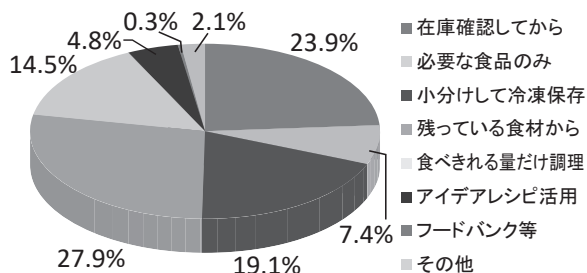
#### 期限を確認して購入？



### 残った食材使用、食べられる量を注文

家庭での食品ロス削減の取り組み状況では、「残っている食材から使う」が405人（27.9%）で最も多く、次いで「冷蔵庫や食品棚などの在庫を確認してから買い物をする」が347人（23.9%）、「野菜類や残った料理などは小分けにして冷凍保存する」277人（19.1%）、「食べきれぬ量だけ調理する」210人（14.5%）などとなりました。

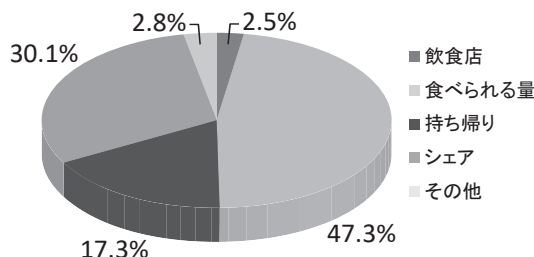
#### 食品ロス削減の工夫策



外出時に食品ロスを出さないための工夫を聞いたところ、「食べられる量を注文する」

が448人（47.3%）で最も多く、「みんなでシェアして食べきる」が285人（30.1%）、「残った料理を持ち帰る」164人（17.3%）などとなりました。

#### 外出時の工夫



### 家庭でできることから始めよう 買いすぎない、冷蔵庫内を管理…

自由記述では、食品ロスをさらに削減するために家庭や事業者、生産者に求められる取り組みを聞いたところ、257人から幅広い意見が寄せられました。

家庭においては「買いすぎない」「冷蔵庫内の在庫管理を徹底し、食材を使い切る」といったものや、食品ロス発生要因としても多かった「賞味期限・消費期限が切れていても食べられるものも多いので、匂いなどを確認して自己責任で食べる」といった記述が多くみられました。

事業者に対しては、核家族化や単身世帯の増加などにより「スーパーでの小分けパックを充実してほしい」との要望が多かったほか、「コンビニエンスストアでの賞味期限間近の商品の値引き販売」、「飲食店でのーフサイズの充実」「恵方巻きなどイベント商品は予約制にして店舗にノルマを強要しない」などの意見も多数寄せられました。

今回の食品ロス削減に関するアンケート結果を通し、多くの消費者が食品ロスに対する関心が高く、各家庭でできることから取り組んでいることが分かりました。アンケート結果を今後の啓発活動などに反映させていきたいと考えています。



## 連携と協働で活性化を 札幌協会と合同学習会

北海道消費者協会と札幌消費者協会（高田安春会長）は2月19日、札幌市内で消費者問題学習会を行いました。「連携と協働～消費者協会活動の活性化を目指して」をテーマに、消費者協会が抱える課題を考え、他団体との連携や会員増強などに向けて活発に意見交換しました。

学習会には約20人が出席。はじめに道協会の矢島収専務理事が、地域協会が抱える課題について「人口減少と少子高齢化が進む中で会員減少、役員の担い手不足が共通しているが、人口減少や高齢化は消費者協会だけの問題ではない」と指摘。「若い人が加わってくれないのは、戦後の活動をリードしてきた専業主婦が激減したという構造的な背景があり、消費者運動が果たす役割はむしろ高まっている。例えば、超高齢社会を生きるお手本が協会活動の中にある。今後は多世代交流をどう取り込んでいくかが大事」と話しました。

組織の活性化に向けて1年間議論を進めてきた札幌協会会員増強委員会の三澤健理事は

「友人知人を勧誘しても『消費者協会って何をしているの?』『メリットは?』と聞かれ、理解度は高くない。広く賛同を得られる活動を展開することが必要。次年度は具体的な活動につなげていきたい」と報告しました。

また、理事の一人は「生活者にとって直接プラスになる情報をもっと出していく必要があるのでは」と指摘しました。

ゲストで参加したNPO法人Kacotamの高橋勇造理事長は、格差に左右されない学びの場を子どもたちに提供するため、10～30代の若者が中心になって学習支援のほか、さまざまな体験活動を企画していることを報告。SNSの活用など、消費者協会における情報発信のあり方などについてアドバイスしました。

最後に高田会長は「課題は山積しており、本当に必要としていることは何か、原点に返って考えてみる必要がある」と話しました。



## 薬局の活用や改正民法学ぶ リーダー研修講座 57人参加

道協会は2月20日、道立消費生活センターで第3回消費生活リーダー研修講座を開きました。全道各地から57人が参加し、薬局の活用方法や改正民法のポイントについて学びました。

午前中は北海道薬剤師会常務理事の山田武志氏が「かかりつけ薬剤師・薬局と薬に関する最近の話題について」をテーマに、かかりつけ薬局と健康サポート薬局の機能、多剤



投薬（ポリファーマシー）の問題、ジェネリックのメリット・デメリットについて紹介しました。

中でも、医療機関や薬局が複数にまたがっている場合に発生しやすい多剤投薬について山田氏は「日本特有の問題。多剤投与により意識障害や肝機能障害など有害事象が発生したり、服薬数が多いほど正しく服用されにくくなる。かかりつけ薬局を決めることで、処方が一元化され、減薬の提案も可能になる」と説明しました。

午後はNPO法人消費者支援ネット北海道理事長で弁護士の松久三四彦氏が「4月の民法（債権関係）改正について」と題し、消滅時効や保証などの見直し、約款（定型約款）に関する規定の新設など、今回の法改正の概要とポイントについて解説しました。

### 新型コロナウイルス感染防止を!!!

#### 正しく予防、冷静な判断を

中国湖北省武漢市に端を発した新型コロナウイルス感染症が、世界的に猛威を振るっています。道内でも感染者が急増し、鈴木知事が外出自粛などを盛り込んだ緊急事態宣言を発したほか、小売店ではマスクや消毒液が品切れするなどの混乱が続いています。正しい手洗いや密集空間を避けるなど予防策を徹底し、感染拡大を防止するとともに、発熱が継続した場合などは近くの保健所に相談しましょう。

新型コロナウイルスは、ウイルスに触れた手で鼻や口を触る接触感染と咳やくしゃみに

#### 《保健所への相談の目安》

37.5度以上の発熱が4日以上継続した場合。ただし、高齢者や糖尿病などの持病がある人などは2日程度発熱が続いた場合や、強い倦怠感や呼吸困難がある場合は、すぐに保健所に相談しましょう。

#### 《正しい手洗い》

手をぬらして石けんをつけ、手の甲や指の間、爪先や手首などよく洗いましょう。

よる飛沫感染があり、人が密接するライブハウスや映画館などの屋内施設のほか、短時間であっても接触感染に近い状態となる満員電車などは感染のリスクが高まるとされています。

このため、国はイベントの自粛や学校の一斉休校、通勤時間をずらす分散通勤などを要請。3月11日には、WHO(世界保健機関)が新型コロナウイルスの感染拡大を「パンデミック(世界的大流行)と言える」との認識を示し、各国の対応強化を求めました。

感染を防ぐには、正しい手洗いを徹底するとともに、換気が悪く人が多く集まる密集空間を避けることが必要です。特に、重症化しやすい高齢者、高血圧など持病のある人、妊婦さんなどは予防を徹底しましょう。感染が疑われる症状が出た場合には、各地域の保健所に連絡し判断を仰ぎましょう。

一方、こうした混乱の中、SNSなどを通じてニセ情報が拡散し、トイレットペーパーが品薄になったり、マスクの高額販売などをうたったメールなど悪質商法が発生しています。国や自治体の正しい情報を収集するなどして、冷静な判断、対応をしましょう。

### 消費者月間に向け「食品ロス削減」啓発パネル追加

#### 啓発活動等で活用を!

北海道立消費生活センターは、5月の消費者月間に向け、統一テーマの「食品ロス削減」に関する啓発パネルを新たに追加しました。

パネルの内容は、食品ロス削減に向けて各家庭でより具体的に取組めるよう冷蔵庫の整理方法を取り上げています。消費期限切れで食品ロスを排出させないために、冷蔵庫内を定番品と臨時品に分けて保管する方法のほか、野菜室と冷凍室ではトレイ等を活用した整理のコツを紹介しています。

同センターでは、その他に食品ロス発生背景などを説明した基

礎編、どう削減に取り組んでいくかを紹介する家庭編、宴会編の既存パネルと合わせ、消費者月間での活用などを呼び掛けています。

問い合わせは同センター教育啓発グループ(☎011-221-0110)へ。

食品ロス削減へ ~冷蔵庫編~

#### 冷蔵庫の整理方法①

食品ロスの約半分が家庭から出ることから、各家庭での取組みが重要です。冷蔵庫を整理して食べ残し、賞味期限切れなどによる廃棄を少なくする食品ロス削減にチャレンジしてみましょう!

「何が「どこに」「どのくらいあるか」分かりやすく収納しやすいように定番品と臨時品に分けましょう!

**定番品** 定番品とはよく使い、無くなってしまう前に買ってほしい食材(卵、納豆、牛乳、ヨーグルト等)※特注

① 定位置を決めよう!  
定位置を決めることで、いつも使う食材がどこにあり、購入する必要があるかを簡単に判断できます。

② 賞味・賞味期限の長短で棚を決めよう!  
消費・賞味期限の短い商品は、視界に入りやすい奥手や下の棚に置きましょう。  
消費・賞味期限の長い棚 = 手の届きにくい上の棚に置きます。  
消費・賞味期限の短い棚 = 優先的に調理をするため廃棄を少なくすることができます。

**臨時品** 臨時品とはお食卓の食品や夕食の残り、作り置き等、青枠内

食品ロス削減へ ~野菜室・冷凍室編~

#### 冷蔵庫の整理方法②

野菜室は家庭から出る食品ロスの半分を占めると言われていています。野菜室上手に使うことで食品ロスをなくしましょう!

「長い」「短い」「丸い」などの形状によって分類しよう!

① 同じ形の野菜を分類してトレイに入れることで、野菜の重なりを避けられ、必要な野菜を簡単に探すことができます。

② 使いかけの野菜は、気がつくにつれパックが取れかかっていたり、小さくて他の野菜に隠れていたりますので、大きな保存容器などにまとめて入れておきます。また、適度に切ったものをに入れておくと、洗った野菜を入れても水切りが楽になります。

冷凍室編

全てが一目でわかるよう3種類の形にわけて定位置で配置しよう!

野菜	食材	収納のコツ	ひたひた!
① 立体的な食材	肉(バラ、鶏もも)、アイス、冷凍食品等	立位置を定めて、トレイに入れて保存する	ひたひた!
② 袋状の食材	餃子やカレー、肉類、冷凍食品等	袋を平らにし、重ならないよう立て置きし、ラップなどで覆って隠れないようにする	ひたひた!
③ 平入りの食材	惣菜や冷凍食品、アイス、冷凍食品等	平らに敷き、重ならないよう立て置きし、ラップなどで覆って隠れないようにする	ひたひた!



# ぶどう、ブルーベリー、りんごから農薬、基準値未満 ～冷凍果実の残留農薬～

最近、ブルーベリーやぶどう、マンゴーなどの色々な冷凍果実を店舗で見かけます。ヨーグルトに加えたり、そのまま食べたりと様々に利用しますが、生鮮品と同様に残留農薬が気になります。そこで冷凍果実の残留農薬をテストしました。

## テスト品目

○冷凍果実	15点
・ぶどう	3点 (No.1～3)
・ブルーベリー	5点 (No.4～8)
・りんご	1点 (No.9)
・マンゴー	3点 (No.10～12)
・いちご	2点 (No.13、14)
・パイナップル	1点 (No.15)

## テスト結果

412種類の農薬をテストして、基準を超えるか確認しました。

### ぶどう

すべてから農薬が検出されましたが、基準値未満でした。検出された農薬は、シプロジニル (No.1、3)、ジメトモルフ (No.3)、テブフェンピラド (No.3)、ピリメタニル (No.3)、フルジオキシニル (No.1)、ボスカリド (No.1、2) でした。

### ブルーベリー

すべてから農薬が検出されましたが、基準値未満でした。検出された農薬は、アゾキシストロビン (No.8)、キャプタン (No.8)、シプロジニル (No.6～8)、シベルメトリン (No.5)、ピフェトリン (No.6、7)、ピラクロストロビン (No.6)、ピリメタニル (No.5)、フェンプロパトリン (No.8)、フルジオキシニル (No.4、6、8)、ボスカリド (No.6～8)、ホスメット (No.4) でした。



### りんご

ピリメタニル (No.9) が検出されましたが基準値未満でした。

### マンゴー・いちご・パイナップル

不検出でした。

## 表示

原産国表示が14点 (No.1、2、4～15)、原料原産地表示が1点 (No.3) にありました。

ぶどうはチリが2点、チリとトルコの混合が1点でした。ブルーベリーは、アメリカが2点、カナダが2点、チリが1点でした。りんごはチリでした。マンゴーはタイが1点、ペルーが2点でした。いちごはチリが1点、スペインが1点でした。パイナップルはコスタリカでした。

## まとめ

412種類の農薬をテストした結果、ぶどう、ブルーベリー、りんごから農薬が検出されましたが、すべて基準値未満でした。マンゴー、いちご、パイナップルからは農薬は検出されませんでした。多くの果物に残留していた農薬は、シプロジニルが5点 (No.1、3、6～8)、ボスカリドが5点 (No.1、2、6～8)、フルジオキシニルが4点 (No.1、4、6、8) でした。いずれも殺菌剤として使用される農薬でした。

○テスト結果

果物	No.	商品名	販売者 輸入者	原産国 ・ 原料 原産地	農業 (ppm)												
					アツ キシ ストロ ピン	キャ プ タン	シプロ ジニル	シベル メ トリ ン	ジメ ト モ ル フ	テブ フェ ン ピ ラ ド	ビフ エ ン ト リ ン	ピラ クロ スト ロ ピ ン	ピリ メ タ ニ ル	フェ ン プロ パ ト リ ン	フル ジ オ キ ソ ニ ル	ボス カリ ド	ホス メ ット
ぶどう	1	TOPVALU 皮ごと食べられる ぶどう	イオン(株) イオントップバリュ(株)	チリ	-	-	0.07	-	-	-	-	-	-	-	0.09	0.05	-
	2	SEVEN & iPREMIUM 皮まで食べられる ぶどう	ライフフーズ(株)	チリ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0.06	-
	3	co・op 3種のぶどうミックス	日本生活協同 組合連合会	チリ トルコ	-	-	0.36	-	0.08	0.02	-	-	0.10	-	-	-	-
	基準値					10	25	5	2.0	10	0.5	2	2	10	5	5	10
ブルーベリー	4	TOPVALU アンデスの ふもとで育った ブルーベリー	イオン(株) イオントップバリュ(株)	チリ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0.64	-	0.02
	5	SEVEN & iPREMIUM デザートに ブルーベリー	ライフフーズ(株)	アメリカ	-	-	-	0.03	-	-	-	-	0.10	-	-	-	-
	6	みなさまのお墨付き ブルーベリー	(同)西友	カナダ	-	-	0.07	-	-	-	0.04	0.04	-	-	0.02	0.10	-
	7	あけぼの ブルーベリー	マルハニチロ(株)	カナダ	-	-	0.01	-	-	-	0.03	-	-	-	-	0.02	-
	8	ライフフーズ ブルーベリー	ライフフーズ(株)	アメリカ	0.05	0.23	0.14	-	-	-	-	-	-	0.23	0.03	0.03	-
基準値					5	20	5	0.5	0.01	0.01	2	4	5	5	2	10	10
りんご	9	ライフフーズ ヨーグルトでも そのままでも りんご	ライフフーズ(株)	チリ	-	-	-	-	-	-	-	-	0.02	-	-	-	-
	基準値					2	15	5	2.0	0.01	1	1	1	14	5	5	2
マンゴー	10	SEVEN & iPREMIUM アップルマンゴー	ライフフーズ(株)	タイ													
	11	みなさまのお墨付き 完熟アップルマンゴー	(同)西友	ペルー													
	12	ライフフーズ アップルマンゴー	ライフフーズ(株)	ペルー													
いちご	13	TOPVALU アンデスの ふもとで育った ストロベリー	イオン(株) イオントップバリュ(株)	チリ													
	14	SEVEN & iPREMIUM 果実そのまま いちご	兼松(株)	スペイン													
パイナップル	15	TOPVALU コスタリカ産 ゴールドパイン種使用 パイン	イオン(株) イオントップバリュ(株)	コス タリカ													

\* - : 不検出

\* (同) : 合同会社

## 新聞購読を解約したい… 玄関先には「訪問販売お断りステッカー」

**問** 4か月前に訪問販売で新聞購読の勧誘を受けた。一人暮らしで新聞は読まないと言ったが、話だけでも聞いてほしいと言われ、トイレトーパーや米などを渡され、断り切れず契約した。配達されるのは2か月先からだが解約したい。玄関には訪問販売お断りのステッカーを貼っていた。

(70代 女性)

**答** 訪問販売で契約した場合、特定商取引法が適用され、法律で定められた事項が記載された書面を受け取ってから8日間はクーリング・オフができます。同法では、断った人へ勧誘を続けることも禁止しています。

## 消費生活相談

また、北海道消費生活条例では、訪問販売お断りステッカーは、勧誘を断っている意思表示とみなし、このステッカーを貼っている家への勧誘を禁止しています。

今回の相談ではクーリング・オフ期間は過ぎていましたが、断っているのに勧誘を続けていることに問題があると考えられました。その旨を伝え販売店と交渉したところ、販売店が解約に応じ、残っていた景品を返還し終了しました。

訪問販売を断りたい場合は、ステッカーを活用しましょう。

トラブルに遭ったら最寄りの消費生活相談窓口へ。



## クリーニングでコートの一部がぼろぼろに トラブルにあった時の対応は？

**問** 3年半前に5万円で購入したダウンコートをドライクリーニングに出したところ、ふちの部分が、はがれてぼろぼろになってしまった。

店にコートを預ける際に劣化の可能性があると言われたが、大丈夫だろうと思い預けた。

クリーニング店と交渉し購入額の半額の賠償金を受け取ったが、コートは返却しないとわれ納得できない。(60代 女性)

**答** クリーニング事故があった場合、一般的には全国クリーニング生活衛生同業組合連合会が作成した「クリーニング事故賠償基準」に則って賠償額が提示されます。賠償額は、同じ品質のものを事故発生時に購入する場合の価格をもとに、購入してからの月数などを考慮して算定されます。

コートのふちの部分の素材を確認すると、ポリウレタンを含む合成皮革が使われていました。ポリウレタンは製造されてから通常2～3年の経過で劣化しやすい性質があります。今回は、店の説明が十分ではなかったため、クリーニングの事故賠償基準などを参考に半額の賠償がされたようでした。

賠償金を受け取った場合、その品物の所有権は消費者から事業者に移るため、原則返却してもらえません。返却を希望する場合、店側と話し合うこととなりますが、一般的には賠償額が減額されます。

クリーニング店に預ける際は、シミや汚れの状態、衣類の付属品などについて伝え、預かり証を受け取りましょう。また品物を受け取る際には、預けた品物の数や状態を確認することも大切です。



協会名

北海道立消費生活センター  
相談専用電話

一人で悩むより…  
☎ 050-7505-0999