

## 第30回パークゴルフ大会 楽しむ



9月4日、東工北パークゴルフ場で開催。13名が参加し、18ホールでプレイを楽しみました。パークゴルフ初体験の村山美恵事務局員がブービー賞と、大会を盛り上げました。結果は 優勝 加納 光夫 さん  
準優勝 飛田 和茂 さん  
3位 梶沢 辰之助 さん  
3位 橋詰 義宏 さん

お知らせ

## 第23回 消費生活展開催

『高めよう 消費者力 ～食、環境、くらし、デジタル～』をテーマに、第23回消費生活展を開催します。

- ・日時 11月19日(日) 10時～14時
- ・場所 めむろーど2階セミナーホール

### 〈パネル展示〉

食品・健康・環境・生活に関するパネル  
消費者被害防止・サークル活動紹介パネル

### 〈販売〉

松下リンゴ果樹園  
La pouse(珈琲)  
delmani(米粉シフォンケーキ)

### 〈提供〉

牛乳 限定300個 (JA めむろ様)  
芽室産手打ちそば 限定150食

### 〈自由参加〉

クイズに答えて景品とMポイントゲット

## 消費者サロン開催

### 身近なキャッシュレス決済 Mカードから学ぼう!

キャッシュレス決済について、めむろポイントカード会担当 堀籠光雄・仙石由佳里両氏から「Mカード」の説明を受けながら学びました。8月23日開催、9名参加。

#### 「Mカード」とは、

- ・買い物でポイントが貯まる
- ・貯めたポイントは買い物等に利用可能
- ・子育て世代の方はポイント付与率が1.2倍
- ・電子マネー「M☆Pay」に対応。キャッシュレスでスムーズな支払いが可能
- ・現金チャージで1%上乘せ
- ・入会費、年会費なし

「Mカード」は特典がいっぱい。利用後のレシートには、ポイント残高・有効期限等が記載されています。仕組みを知ってキャッシュレス決済を身近なものに。

## あ と が き

「陽射しがあっち」と言っていた夏も過ぎ、紅葉が始まり道端のススキの穂もきれいと思っていたら大雪の山々に初冠雪。今年の冬はどんなかな...

先日、友達から栗をもらったので、初めて栗ご飯を炊いてみようと思っています(楽しみ∞笑顔)。

実りの秋&食欲の秋。食を楽しんで笑顔で体力づくりしましょう。

新嵐山スカイパークはどうなるのかな... 森林内散策路を利用して、体力づくり&植物・野鳥の観察を楽しんでいるのでとっても心配です。(M)



## 第60回北海道消費者大会に参加して

### テーマ「国消国産と地産地消 ～誰ひとり取り残さない食の未来～」

芽室消費者協会副会長 野崎美保子



9月29日、北海道消費者大会が標記テーマで開催された。参加者158名(当協会から3名参加)。

開会式では、北海道消費者協会 長島博子会長が「物価対策の継続・拡大を求め、署名活動を行い全道から15,000人の賛同を得て、岸田首相に送付した」との報告と合わせてあいさつ。

北海道知事(濱坂真一副知事代読)、稲村久男北海道議会副議長が来賓としてあいさつ。北海道知事からは、

「地産地消は消費者市民生活を作る源である。今後も消費者支援に取り組みたい」と。

続いて、北海道知事表彰(北海道社会貢献賞)式では5名の消費生活関係功労者が受賞しました。

### 基調講演「誰ひとり取り残さない食の未来～世界の食ロスから考える～」

講師 井出留美氏(食品ロス問題ジャーナリスト)

井出氏は、2008年から食品ロスについて世界各地を回り現状を見聞。2014年から啓発、講演活動を行う。2019年、「食品ロス削減推進法」成立に携わる。

消費者として、他者を思いやる責任がある。買い占めなどは消費者のエゴであり、他人のことを考えていない行為である。家庭から排出のごみを調査していたとき、包装のままの食品が多くあり、中には高級羊かんもあった。1世帯1年間の食品ロスは約6万円(食べ残し食品56,000円+ごみ処理費4,000円 出典:京都市食品ロスゼロプロジェクト)である。

日本の年間食品ロス523万トンのうち、家庭からの廃棄は47%(244万トン)である。もっと危機感を持ち自分のこととして考えてほしい。日本のごみ焼却割合は世界トップクラスであり、その処理経費は2兆1,449億円。特に生ごみは80%以上が水分で焼却にはより多くの燃料を使い、その結果、多くの二酸化炭素を排出している。家庭から出る食品ロスを100万トン削減すれば46万トンの二酸化炭素が削減できるという。「賞味期限が過ぎたら五感で確かめて」「すぐ使うものは、棚の前からとる“前どり”を」「余った野菜は干しておいしく」「フードバンク・フードドライブ」等、私たちができる食品ロス削減を実行してくださいと、強調して終わりました。





## パネルディスカッション 北海道の食と未来から見る消費者の役割について

北海道消費者大会午後からは、「北海道の食と未来から見る消費者の役割について」と題して、パネルディスカッションが行われました。各パネラーの意見を報告します。

### 井田留美氏

(食品ロス問題ジャーナリスト)

- ・気候変動により食糧の収穫が少なくなっているのが心配。お金があれば買えていた食品がお金があっても品物がなくなり買えなくなる。食品と資源のバランスを考えなければならない。資源を無駄にすることは食糧自体が少なくなる。

### 中川苗保子氏

(JA北海道女性協議会会長)

- ・食糧自給率は、食生活の変化、輸入品の増加により下がった。輸入が増えることは、世界の食糧を奪っているのではないかと。農業の活性化で自給率は向上すると思うが、そのためには食料安全保障の確立を求める。
- ・気象変動で9月は暑く、水分不足で農産物の生育が悪く、また大雨で収穫が遅れ生産物の品質が悪い。肥料等の値上がりで農家は苦悩している。離農者が出ないように国の支援が必要。

### 吉永宏喜氏

(農林水産省北海道農政事務所次長)

- ・自由貿易により、エネルギー・食糧を輸入してきた。一人一人の食糧の安全供給に努めている。
- ・これからの農業はスマート農業を周知し、普及していかなければならない。北海道ブランドの農産物の周知を図り、海外に魅力を伝えることが重要。

### 小野幸子氏

(倶知安消費者協会会長)

- ・地産地消と食品ロスを意識して「SDGs クッキング」レシピ冊子を作成し、子ども料理講習会や病院・学校給食のメニューに取り入れてもらった。

### 長島博子氏

(北海道消費者協会会長)

- ・「もったいない」の精神で自給率を上げていくことが大切。

### コーディネーター 武野伸二氏

(北海道消費者協会専務理事)

- ・JAが掲げる「国消国産」(国民が必要とし、消費する食料はできるだけその国で生産する)について、「自給率100%でなければ国立国家とは言えない」とのことばで終了した。

※スムーズで分かりやすい進行により、気が付いたら予定の2時間が経過していた。

### 昼食は道庁地下食堂へ

「ホタテ定食」はありませんでしたが、カレーコロッケに豚汁、きんぴらゴボウなど、食材はすべて北海道産だろうな~と思いながら蘭越町産「ゆめぴりか」のご飯をおいしくいただきました。もちろん食品ロスはしないように完食しました。



## 牛乳・乳製品を使った 料理講習会開催



9月16日、牛乳・乳製品をつかった料理講習会を開催。参加者10名。講師は箕浦奈穂子さん(町内在住・ミーノファミリー)。

メニューは、豚トマ丼 キャベツの明太子バター炒め、チーズ蒸しパンの3品。

いずれの料理も、講師の箕浦さんが手順や作る時のポイントを説明しながら、材料を切る、炒める、蒸す等を実演。参加者は班に分かれて実演の手順どおり料理を作ります。箕浦さんはアドバイスをしながら班を回り、進み具合を確認します。

### 豚トマ丼

豚肉、トマト、シメジ、玉ネギ、レタス、ピザ用チーズ、そして調味料と、食材が多い丼物です。トマトと玉ネギ、白ワイン、スープの素等でトマトソースを作る。豚肉とシメジを炒めてしょうゆ・みりん味をつける。

丼にご飯を盛り、ちぎったレタス、炒めた豚肉とシメジを順にのせてトマトソースをかける。そしてチーズを散らして全体を混ぜていただきます。

### キャベツの明太子バター炒め

地元産のキャベツを明太子とバターで炒め



たひと品。いろいろな食べ方のできるキャベツを明太子でさらにおいしいおかずにしました。

### チーズ蒸しパン

材料はクリームチーズ、砂糖、卵、ホットケーキミックス、牛乳。

ボールに材料を順に入れながら混ぜ合わせて蒸しパン生地をつくります。その生地を丸型カップに入れて、電子レンジ(600W)で2分20~30秒加熱してでき上がり。

とても手軽に作る事ができ、おやつやお茶菓子に最適です。

### 参加者の感想

- ・料理のヒントや工夫を教えていただき、日常の中で役立てたいと思います。豚トマ丼は栄養のバランスもよくおいしかったです。
- ・簡単で美味しい料理で良かったです。みんなで作ると楽しいです。
- ・初めての参加でしたが、簡単でおいしくて自宅でも作りたかったです。楽しかったです。
- ・おいしいし、手軽なのが長く続けるコツだと思います。箕浦先生からはいつも簡単な料理を教えていただき、うれしいです。
- ・とてもおいしかったです。さまざまな料理のポイントを教わり、今後の参考にりました。今回のレシピを参考に家庭料理頑張りたいとモチベーションがアップしました。
- ・料理のアドバイスをいただきながら、多種類の食材ののった丼を味わいました。夏にぴったりのひと品だと思いました。

