

主な内容

- 年金制度を改正 …………… 2
- 製品事故情報の公表制度 …… 3
- 高齢者をねらう悪質商法 …… 4
- 過熱水蒸気式オープンレンジ… 7

北のくらし
きらめく



初夏の浦河港

午さがりの浦河港（日高支庁管内）は、漁をおえた船が多数係留されていて静かであった。

（全道展会員 山下 脩馬）

〒060-0003
札幌市中央区北 3 条西 7 丁目道庁別館西棟
TEL (011) 221-0110
FAX (011) 221-4210
<http://www.do-syohi-c.jp/>

NO **44** 7月



年金制度が

4月から変わりました

公的年金は、4月から保険料の引き上げや制度改革が実施されています。主な内容を紹介します。

保険料の引き上げ

自営業者などの国民年金保険料が月額240円引き上げられ1万4100円になりました。厚生年金保険料は9月に標準報酬月額0・354%が引き上げられます。

厚生年金の繰り下げ受給

本来は65歳からもらう老齢厚生年金の受給を、最長70歳まで遅らせる「繰り下げ受給制度」が導入されました。当面年金なしでも暮らせる人は、受給開始を1カ月遅らせることに年金は0・7%増え、1年間で8・4% (0・7%×12) 増額されます。

繰り下げで将来の受給額を増やすことと、65歳開始で受給期間を長くすることの損得は簡単ではありません。どの年齢まで繰り下げても12年後には受給総額が逆転し、それ以上



長生きすれば得をしますが、短命だと受給総額は少なくなります。

また、年下の妻がいる場合、本来の65歳で扶養手当に相当する加給年金が支給されますが、繰り下げれば加給年金は支給されません。

働く70歳以上の

老齢年金の需給調整

働きながら老齢厚生年金をもらう会社員の場合、賃金に応じて年金を減額する仕組みがあります。その対象者が70歳以上にも拡大されます。仕組みは65歳以上とおなじですが、70歳以上は在職中でも保険料負担はありません。

ボーナス込み給与と老齢厚生年金(報酬比例部分)の合計が48万円に満たなければ年金は減額されません。48万円を超えると、越えた分の1・2の額が老齢厚生年金から減額されます。たとえば2万円超えた場合は、その1・2相当の1万円が老齢厚生年金から減額されます。

離婚時の年金分割

今年4月1日以降に離婚した夫婦に適用されます。分割されるのは、



結婚期間中に払った保険料に対応する夫の報酬比例部分の厚生年金のみで、基礎年金は分割の対象になりません。

分割の割合は、話し合いで夫の厚生年金の半分が上限で、必ずしも2分の1になるとは限りません。(平成20年4月からは夫の合意がなくても強制的に半分に分割されますが、対象期間は20年4月以降から申請時までで、それ以前の分は合意が条件で半分が上限です。)

共働きの場合は、夫の厚生年金と妻の厚生年金の差額の半分を少ない方に移動させることとなります。

遺族厚生年金

これまでは残された妻は、無期限に夫の老齢厚生年金の4分の3相当を受け取れましたが、「子供のいない30歳未満の妻」は受給期間が5年間でうち切られます。

また、妻の老齢厚生年金に遺族厚生年金との差額が上乗せになります。



より安全・安心の消費生活に

製品事故情報の 報告・公表制度が スタートしました

ガス瞬間湯沸かし器の一酸化炭素中毒事故など身近な生活用品による痛ましい事故が続きます。5月14日より施行しました。

た。国は事故再発防止を目的に「消費生活用製品安全法」を改正し、

主な改正点

重大製品事故の報告

製品の使用で死亡事故や一酸化炭素事故、重症病事故、さらに火災事故が発生した場合、メーカーや輸入業者は、事故発生を知った日から10日以内に製品名、事故の内容などを経済産業省に届け出ることを義務づけました。

小売販売業者や修理・設置業者は、重大事故の発生を知ったときは、

メーカーや輸入業者に通知することが求められます。

なお、重大事故以外の製品事故は、独立行政法人製品評価技術基盤機構（n^ナi^イt^トe）に報告します。

重大製品事故の公表

報告を受けた経済産業省は、死亡事故や重大な危害の再発防止を防ぐために、事故の内容、メーカー名や製品名を経済産業省のホームページ上で公表し、記者発表を行います。

重大製品事故の発生

メーカーや輸入業者は、事故を知った日から10日以内に国に事故を報告（義務）

国は、事故情報を収集・分析し、その結果を広く国民に公表

国は、メーカーや輸入業者に安全でない製品の製造や輸入を禁止したり、回収するように命令

報告 ↓ 公表 ↓ 命令

安全・安心のために

これまでは、生活用品で重大な事故が発生しても、消費者によく伝わりませんでした。法改正で、情報伝達がより速やかに行われることが期待されます。消費者は、次のことを心がけましょう。

- 国は重大な製品事故



- 故を公表するので、気になる事故や製品は経済産業省や「n^ナi^イt^トe」のホームページをチェックしましょう。
- 「社告」や報道にも注意しましょう。
- 万が一事故にあったら、メーカー、輸入業者、販売店にすぐ連絡しましょう。また、消費生活センターや「n^ナi^イt^トe」にも通報して、新たな事故を防ぎましょう。

経済産業省（製品安全課製品事故対策室）
http://www.meti.go.jp/product_safety/index.html
 独立行政法人製品評価技術基盤機構（n^ナi^イt^トe）
<http://www.jiko.nite.go.jp/>



高齢者をねらう悪質商法

こんなシカケで落とします。

其の一 催眠 (SF) 商法

路上で「ドリンクを無料配布している」と近くの会場に誘われた。小物をただでもらっていると突然「健康食品を今日は半額にする」と言われた。さっきまでニコニコ愛そうがよかった案内係が怖い顔でらんでいる。とても断れる雰囲気ではなく、契約してしまった。



其の二 無料の点検商法

「無料で屋根 (床下) を点検します」「排水管の無料点検中」などとサービスを装って来訪。「このままだと床が腐ってしまう」などと不安をあおり、高額な契約をさせます。

見知らぬ業者の無料点検はきっぱり断る。本当に修理が必要と思ったら、地元の顔見知りの業者か、2社以上の業者から見積を。



其の三 絶対もうかります商法

「少ないリスクで大きな利益」「絶対安全な投資で退職金を増やす」

ありえない話ですが「話だけなら」と聞いたばかりに大損をすることもあります。頼みもしないの押しかける儲け話は、聞かずに門前払いしましょう。投資には勉強と自己責任が必要です。ラクに儲かる話はありません。



其の四 つぎつぎ販売

「ふとんの点検に来ました」などと押入を開けて「このままだと殺菌が不十分なので全部ダメになる」。不安になってリフォームに出すと、代金は100万円!。しばらくして別な業者も訪れて「ダニの防止にきた」「リフォームより買ったほうが安い」。販売員は得意客? の情報を回している可能性があります。家に入れてはいけません。



■「しまった」「だまされた」と思ったら、消費生活センターや市町村の窓口へすぐ相談しましょう。早いほど解決しやすくなります。

■不審な人が出入りしていないでしょうか。まわりの方のそれとない心配りが、高齢者の被害を未然に防ぎます。

高齢者をねらい、電話で勧誘

契約の認識なく「はい…」

Q 高齢で認知症気味の義母に健康食品が届き、試供品だと思つて2粒ほど飲んでいました。健康食品には、5日前の日付がある契約書面と約2万5千円の請求書、郵便振替用紙が同封されていた。義母は、読み書きがほとんどできなくなっており、契約をしたという認識がない。どうしたらよいだろうか。

A 契約までの経緯がよくわからないため、ご家族の協力で聞き取りを進めました。その結果、「電話で勧誘された」「健康食品を開けて飲んでみて、と言われた」こと



と言われたと思ひ、試供品として飲んだようです。

これは「電話勧誘販売」といわれ、電話で商品やサービスの契約を勧め、承諾すると数日後に郵便等で契約条件を記載した書面を送ってくるものです。特定商取引法により消費者はクーリング・オフできますが、政令で指定された消耗品は開封したり使用すると、その分はクーリング・オフできないとされています。

がわかりました。また、販売員の「飲んでみて」の勧誘を「試してみて」

当センターは、書面でクーリング・オフを申し出るように伝えました。しかし、事業者は開封した分はクーリング・オフできないと回答し

個人の事情調べて電話？

あやしい電話はき然と断る

60歳以上の高齢層をねらつた「電話勧誘販売」の相談は、過去6年間で3倍以上に増えています。(国民生活センター調べ)

ある70歳の女性は、電話で「キノコのお茶を飲むと腰の痛みがやわらぐ」と勧められ、4千800円な

ら、と契約。届いた商品を飲み始めた頃「飲んでいますか？」と再び電話。ハイと答えると「そのお茶は10万円する」と言われ、始めて契約書をよく見たと言います。

事業者は、ある程度個人の事情を調べて電話をかけていると思われる

てきました。これに対して当センターは、販売員が電話で開封を誘導したと思われること、消費者の意思能力に問題があることなどを指摘した結果、事業者は開封分もふくめてクーリング・オフに応じました。

一般的に、契約者の意思能力が著しく劣っている場合の契約は無効と考えられますが、意思能力のなかつたことを後で立証するのは容易ではありません。今回は、代金を振り込む前にご家族が気づき、すぐに相談窓口にご相談したことが解決を早めました。なお、ご家族には、判断力の衰えた人を契約トラブルから守る「成年後見制度」を紹介しました。

ケースがあります。一方、消費者は不意打ち的な電話勧誘を受け、相手がよくわからず、即決を求められます。さらに、どんな契約をしたのか商品が届くまでわからないこともあります。

電話勧誘の対策は①説明をうのみにしない②しつこい勧誘は毅然と断り電話を切る③「しまった」と思つたら、すぐ消費生活センターへ。



No. 1 ヘルシオ

式は1%未満の減塩率でした。なお、ガス式魚焼き器でもテストしましたが、減塩率は0.2%でほとんど減塩しませんでした。

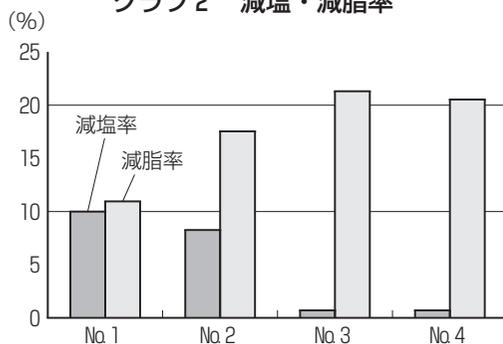
モニターの食味 8名のモニターが調理した塩鮭を試食して「塩辛さ」と「おいしさ」を評価しました。結果は、過熱水蒸気の多いほうが「塩辛くない」という評価でした。また「おいしさ」に関しては銘柄差はありませんでした。

鶏肉の調理 (2切れ 約240g)

調理時間 16分7秒～21分28秒で、従来式の34分3秒より大幅に短縮しました。

減粗脂肪率 グラフ2のように、鶏肉の粗脂肪が最も減ったのはNo. 3、ついで従来式のNo. 4でした。減粗脂肪率は、過熱水蒸気量とは相関性がなく、調理時間の長い方が高くな

グラフ2 減塩・減脂率



テスト結果 (抜粋)

No.	調理時間		水使用量		モニター食味テスト			
	塩鮭	鶏肉	塩鮭	鶏肉	塩辛さ(塩鮭)	おいしさ(塩鮭)	油っぽさ(鶏肉)	おいしさ(鶏肉)
1	20分32秒	16分7秒	197g	162g	◎	○	◎	◎
2	22分31秒	21分28秒	241g	55g	◎	○	△	△
3	21分39秒	21分7秒	21g	21g	○	○	△	○
4	25分0秒	34分3秒	—	—	△	○	○	○



No. 2 三つ星ビストロ

る傾向にありました。

モニターの食味 鶏肉の「油っぽさ」と「おいしさ」の評価は、過熱水蒸気を多量に使うNo. 1が高い結果でした。

各銘柄の評価

No. 1 ヘルシオ 塩鮭と鶏肉の調理ではともに過熱水蒸気量が多かった。塩鮭の減塩率は高かったが、鶏肉の減粗脂肪率は低い。モニターの食味では「塩辛さ」「油っぽさ」「おいしさ」ともに高評価。鶏肉の調理時間は一番短かった。

No. 2 三つ星ビストロ 塩鮭の調理では過熱水蒸気量が最も多く、減塩率も高く、「塩辛さ」で高評価であった。鶏肉では他銘柄より焦げ目の付き方が少ない傾向で食味では「おいしさ」が平均を下回った。

No. 3 ヘルシーシェフおいしさメドレー 塩鮭の減塩率は従来式と変わらない低さだが、鶏肉の減粗脂肪率は最も高かった。鶏肉の「おいしさ」は平均。過熱水蒸気量は「ナノスチーム」と称して微量。

No. 4 スチーム石窯オープン (従来式) 塩鮭の減塩率は低かった。鶏肉の減粗脂肪率は調理時間の長いこともあり高かった。塩鮭、鶏肉調理時の食味テストはいずれも平均であった。

過熱水蒸気式オーブンレンジ

減塩・おいしさアップに一役
調理時間は短縮

従来のオーブンレンジ機能に加え、100℃の蒸気をさらに加熱して約300℃の過熱水蒸気で調理するオーブンレンジが発売されています。過熱水蒸気を使用しない従来式に比べて、高温の水蒸気と高火力で余分な塩分や脂肪分を落とし、ヘルシーでおいしい調理ができると宣伝しています。北海道道立消費生活センターがテストしました。



◀ 鶏肉の調理

テストした機種 過熱水蒸気式3銘柄と、比較のためスチームを使用しない従来式1銘柄をテストしました。いずれも電子レンジ機能、オーブン機能、グリル機能があります。
安全性 調理中の過熱水蒸気は300～370℃の高温になることから「スタートボタン」や「取っ手」などの操作部の温度を測定しましたが、低温で安全性に問題ありませんでした。

しかし、「排気口」や「前面」「上面」は、高温になる部分があり、特に「排気口」はオーブン使用時に180℃を越える銘柄もあって、調理中は手で触れたり付近に物を置かない注意が必要です。

塩鮭の調理 (4切れ 約340g)

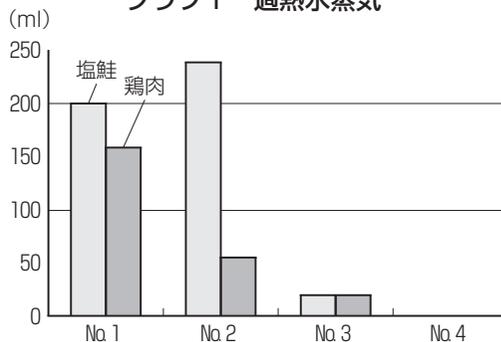
調理時間と水使用量 過熱水蒸気で塩鮭が焼き上がるまでの時間は、過熱水蒸気式は20分32秒～22分31秒で、従来式の25分より短時間

でした。

調理中、過熱水蒸気になる水の量は、グラフ1のようにNo1とNo2が多く、No3はその約10分の1程度で銘柄差が顕著でした。なお、鶏肉調理では、No1が一番多く水を使用しました。従来式は過熱水蒸気を使わないため、水量はゼロです。

塩鮭の減塩率 過熱水蒸気量が多かったNo1とNo2が、8～10%減塩しました。過熱水蒸気の少ないNo3及び水蒸気を使用しない従来

グラフ1 過熱水蒸気



(注1) No.4は従来式、(注2) R：レンジ O：オーブン G：グリル

過熱水蒸気式オーブンレンジ購入一覧

No.	商品名(型式)	メーカー	庫内容量	購入価格	加熱方式	蒸気温度(表示)
1	ヘルシオ (AX-HC3)	シャープ	26ℓ	94,900円	過熱水蒸気(R.O.G)	330℃
2	三つ星ピストロ(NE-SV30HA)	松下電器産業	30ℓ	92,800円	過熱水蒸気(R.O.G)	370℃
3	ヘルシーシェパおいしさメドレー(MRO-BV100)	日立アプライアンス	33ℓ	86,800円	過熱水蒸気(R.O.G)	300℃
4	スチーム石窯オーブン(ER-D7)	東芝コンシューママーケティング	30ℓ	35,500円	従来式(R.O.G)	—

コンタクトレンズ 正しい装着を



コンタクトレンズが適正に使われているか兵庫県立生活科学研究所が県内女子中高生596人にアンケート調査しました。着脱時に手洗いをしなかったり、守るべき装着時間を超えて使用している利用者も多いことがわかりました。

コンタクトレンズの適切な1日使用時間は12時間～16時間。大部分は適正時間の使用でしたが、17時間以上の利用者も1割以上いました。また、着脱時に手洗いをする人は6割弱にとどまり、4割は「ほとんど(まったく)洗わない」でした。さらに洗浄液について正確な知識を持っている利用者もわずか。

訪問販売による電話機等のリースに関するトラブルが全国的に多発していることから、道立消費生活センターと札幌弁護士会消費者保護委員会は「電話機リース10番」を実施

電話機リース110番 7月7日(土)

実施します。
日時 平成19年7月7日(土) 10時～16時
専用電話011-2333-0808
(電話でのみ相談を受け付けます。)

県立生活科学研究所は「知識不足のままコンタクトレンズを装着していることが明らかになった。眼障害を引き起こさないために眼科医による正しい装着方法やケア方法の指導機会を設けること、保護者への装着方法の説明を義務づけることなどの方策が望まれる」としています。

土鍋から鉛

中国製 販売業者は回収

消費者から「電磁調理器用土鍋を使用したところ、2回目で鍋の蓋と本体のかみ合わせ部分から鍋の内側にかけて銀色の異物が溶出してきた。この物質が何か調べてほしい」という依頼があり、当センターが新品で再現テストをしました。

同様の銀色の物質が確認されたため、蛍光X線分析装置で分析したところ鉛を検出しました。かみ合わせ部分に使用されていた上薬に鉛が含まれていると推定されました。本体素地部分からは検出されませんでした。土鍋の製造方法に問題があったと思われる。

(株)ニトリが平成17年8月から19年2月にかけて販売(発売元(株)ホリシン)したもので、同社は商品と引き換えに返金をしています。問い合わせ先(株)ニトリお客様サービス室 0120-1177-987

カルチャーナイト

札幌市内の施設を夜間開放する「カルチャーナイト2007」に、道立消費生活センターも参加します。

希望者は簡単なクイズや、着色料などの簡易アストができます。夏休みの夜。親子づれでおいでください。宿題のテーマに出会えるかもしません。

日時 7月20日(金) 17時30分～22時

食品ロス統計調査の 協力世帯を募集

食品の食べ残しや廃棄を減らし、望ましい食料消費の実現と食料資源の有効利用を目指す農林水産省では、食品ロス統計調査に協力していただける世帯を募集しています。

関心のある方は、左記にお問い合わせください(HPでもご覧ください)。
農林水産省北海道農政事務所
統計部生産流通消費統計課
(011) 642-5619

http://www.hokkaido.info.maff.go.jp/toukei/oshirase/2007/loss/index.html

この調査では、世帯構成別、世帯別の食品ロス率がわかります。また、欠食や世帯員全員で食事を摂る場合などの食事状況もわかります(詳細はこちらをご覧ください)。
http://www.maff.go.jp/toukei/sokuhou/data/loss2005-setai/loss2005-setai.htm

当センターは(社)北海道消費者協会が指定管理業務を行っています。
〒060-0003 札幌市中央区北3条西7丁目 道庁別館西棟