

ミナト消費者だより

港区立消費者センター TEL 03(3456)4159(代)

港区消費者問題推進員 活躍中！

消費生活の安定及び消費者知識の向上を図るため、消費者問題の啓発について区と協働で活動しています。今年度上半期はこんな活動を行いました。

8/15 学習会「手作りみそ教室」



5/16 学習会「最近の消費者トラブルと消費者課題」



出前寄席 効果的な啓発手法を習得

啓発かるたも作成中

捨
て
な
い
で
賞
味
期
限
は
美
味
し
い
め
や
す

10/4 表示の見方教室「食品ロス削減術」講師・助手



5/27 一日消費者教室の助手



ガラケー等の処分について事前レクチャー

ロ
マ
ン
ス
に
お
金
の
話
出
た
ら
詐
欺
か
も

混
ぜ
な
い
で
リ
チ
ウ
ム
電
池
火
事
の
も
と

使
い
捨
て
地
球
環
境
考
え
よ
う

10/17 統計博物館見学



7/14 出前講座の講師



11/8 港区介護予防フェスティバル



リチウムイオン電池の安全な捨て方を啓発

消費者問題推進員の登録条件は、区内に居住する20歳以上で、区が開催する講座を修了し、消費者教育の推進及び消費生活に関する普及啓発活動を行う意思をお持ちの方です。

エ
ア
コ
ン
温
度
一
度
上
げ
下
げ
S
D
G
s

散
歩
道
ハ
ザ
ー
ド
マ
ッ
プ

定期購入トラブルに気を付けましょう！！

通信販売での定期購入に関する様々な相談が消費者センターには多く寄せられています。

定期購入トラブルの例

動画サイト上の広告から、ダイエットサプリメントをお試し価格で、1回のつもりで注文したが、実際には、複数回購入することが条件の定期購入契約だった。

解約手続きを行おうとしたが、事業者につながらず、解約できない。



初回だけで解約する条件として通常価格との差額を支払う必要があった。

特別価格での購入締め切りのカウントダウン表示に焦って注文したら、5回目までは解約不可な定期購入になっていて解約を断られた。

通信販売での定期購入では、申込みの前に「最終確認画面」をよく確認することが大切です。また、証拠を残すために「最終確認画面」のスクリーンショットを残すようにしましょう。

下の項目を確認してから申込みしましょう！

- ✓ 定期購入が条件になっていないか？
- ✓ お届け予定日は確認したか？
- ✓ 支払うことになる総額はいくらか？
- ✓ 利用規約や広告表示の内容は確認したか？
- ✓ 定期購入が条件になっている場合、継続期間や購入回数が決められていないか？
- ✓ 返品特約や解除条件・解約方法を確認したか？



参考：2025年版「くらしの豆知識」（国民生活センター発行）、

https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_transaction/amendment/2021/notice03/index.html（消費者庁 Web サイト）

明治学院大学インターン生 消費者センターで職場体験 9月18日～10月29日【感想】

今回、消費者センターでたくさんのことを経験させていただきましたが、特に消費生活相談業務が一番印象に残りました。毎日、区民の方からたくさんのご相談がありましたが、それらを解決するためには、専門的な法律の知識も駆使しながら、一つ一つのご相談に応じた対応が必要であることが分かりました。私は大学で法律の勉強をしているため、今回の経験は今後の勉強のモチベーションとなりました。

また、消費者センターの職員の方々の業務は人によって異なり、多岐にわたるものでしたが、区民の方の消費者トラブルの解決・防止という共通の目的の下で熱心に働かれていることも分かりました。短い時間でしたが、大学の授業や日常生活では得られない学びや発見があり、充実した時間を過ごすことができました。ありがとうございました。



国際交流インターンシップ研修



10/16(木)地域振興課国際化推進係の国際交流員、外国人インターン生が研修に訪れました。

消費者センターの役割と業務

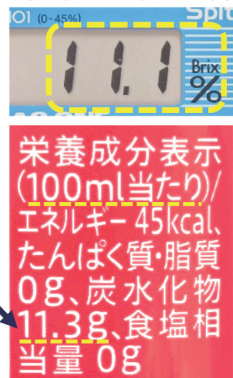
所長から消費者センターの役割について、また専門の消費生活相談員から若年層、高齢者など世代別にどのような相談が増えているか等についてレクチャーを受けました。

商品テスト体験

①市販飲料の糖度測定

デジタル糖度計を用いて測定し、スティックシュガー何本分に相当するか計算しました。調べた清涼飲料水の糖度は炭水化物の表示とほぼ同等でした(右図参照)。

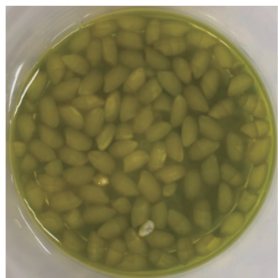
測定値と表示の一例



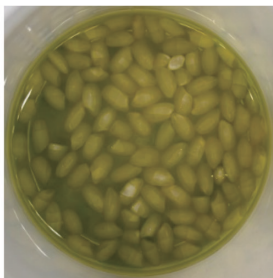
②精米鮮度の簡易測定(pH法*)

異なる業者から購入した政府備蓄米や保存方法の異なる精米の鮮度を調べました(写真参照)。

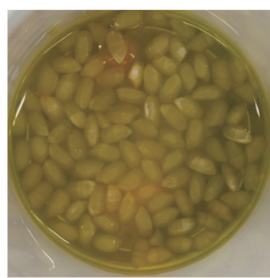
* 測定原理: 米に含まれる脂質(油)は古くなるほど酸化が進み酸(脂肪酸)を生成する。この性質を利用してpH指示薬(MR-BTB)で鮮度を判断する。鮮度が良いものは緑色で鮮度が落ちるにつれて黄色を帯び、酸化が極限まで進むと赤色になる。



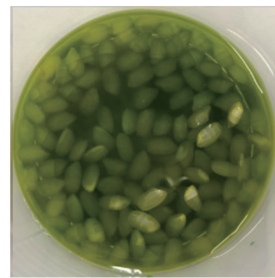
備蓄米A



備蓄米B



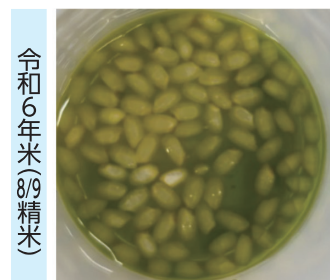
備蓄米C



新米



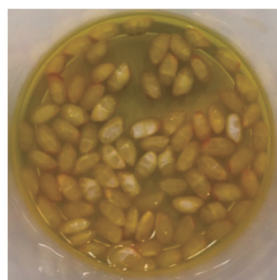
3年室内放置古米



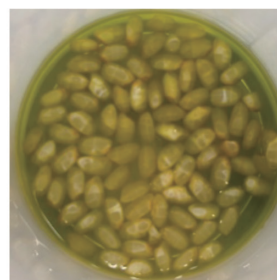
令和6年米(8/9精米)

約2箇月

保存



室温



脱酸素剤封入密閉



冷蔵

開始時(8/12測定)

解説

テストした備蓄米は、鮮度は特に悪くはなかったものの商品によってばらつきがあることがわかりました。また、鮮度が劣化しやすい夏場も、保存方法により劣化が抑えられることが確認できました。

4