

## 事業者の信用性のお尋ねについて

「まだ契約はしていないけれど〇〇という業者は信用できますか？苦情はありますか？」というご質問の電話を時々頂戴します。特定の事業者に関する相談内容や件数をお答えすることは制約があり難しいのですが、販売方法やセールストーク・契約書の内容について話を伺えば問題のある販売方法であるか否かをご説明することができます。

なかには「では大手の〇〇なら安心ですね」と尋ねられることもあるのですが、事業者の規模や知名度と信用性は一概に結びつけることはできません。

事実、コマースをどんどん流していたり、大きな株式市場に上場している事業者でも特定商取引法違反や、条例違反で行政処分を受けたり、社員が刑事罰を受けるなどしたところは何社もあります。また、そのような処分を受けるに至っていないくても、苦情が多発している知名度の高い事業者もあります。

契約をせかされた、断っているのにしつこい、過量な契約を強要された、執拗に不安をあおられた、儲け話をちらつかされたなど、何か納得のいかない違和感を覚えたら、すぐに相談し対処しましょう。

### 小郡市消費生活相談室

- ▶ 窓口開設日  
毎週月・火・木・  
金曜日／午前9時  
～正午、午後1時  
～4時
- ▶ 問い合わせ先  
小郡市消費生活  
相談室 ☎72-2111  
内線144



新年、明けましておめでとうございます。

家族でお雑煮やおせち料理を囲んで、楽しく過ごされていらっしゃるでしょうか？おせちとは、「御節供(おせちく)」の略で神様に供える食べ物のことをいい、健康長寿など新年への願いをこめていただきます。毎日を“ママ”で元気に過ごせるように黒豆を、先々の見通しが利くようにレンコンを食べるといった古くから伝わるいわれを、子どもたちにも伝えていきたいものです。

今回は、子どもたちとも一緒に作れる「貝だくさんおこわ」を紹介します。ぜひお試しください。

### 貝だくさんおこわ(材料4人分)

もち米	320g	小松菜	80g
干しいたけ	2～3個	ごま油	適宜
豚肉	100g	薄口しょうゆ	大さじ2
しょうが	1/2かけ	酒	大さじ2
ゆでたけのこ	60g	砂糖	大さじ1
にんじん	40g	もどし汁+水	200cc

#### ●(作り方)

- ①もち米をとぎ、たっぷりの水につけて1時間以上おく。蒸す10分前にざるにあげ、よく水気をきる。
- ②干しいたけは水につけてもどし、薄切りにする。(もどし汁はとっておく。)
- ③豚肉は1cm幅に切り、しょうがはせん切り、たけのこににんじんは短冊切りにする。小松菜はさっとゆでて、3cmの長さに切る。
- ④なべにごま油としょうがを熱し、豚肉を加え、色が変わったらしいたけ、たけのこ、にんじんを加えて炒め、薄口しょうゆ、酒、砂糖で味をつける。
- ⑤しばらく炒めたら、しいたけのもどし汁と水、もち米を加え、汁けがなくなるまでへらなどで混ぜながら炒める。
- ⑥蒸し器にきつくしぼった蒸し布を敷いて⑤をのせ、中央をあけて強火で15～20分蒸す。仕上げに小松菜を散らし、ひと蒸しする。



#### <栄養相談のお知らせ>

毎月第4金曜日の午後1時～4時  
(要電話予約)

<問い合わせ先> 健康課 健康推進係 栄養士 ☎72-6666