

日々の暮らしで必ず役に立つ山梨県県民生活センターの「出前講座」をご利用ください

- Q1 どんな場面で利用できるの? A1 県内のご希望の場所に講師が出向きます。地域の集まり、趣味の会などをご利用ください。
- Q2 お金はかかるの? A2 講師の派遣は無料です。(会場をご用意ください。)
- Q3 どんな内容の講座なの? A3 年齢やニーズに合わせた講座内容をご用意しています。

講座例	講座内容
消費者トラブルにあわないために	消費者トラブルを未然に防ぐために、悪質商法の手口を学んで対処法を知る講座です。消費者トラブルにあわないために必要な知識やクーリング・オフ制度などについて、実際のトラブル事例を参考に分かりやすく説明します。また、心理チェックやクイズ形式などを通して楽しく学びます。
インターネットを安全に使うために	急速に進んでいる社会のデジタル化によりインターネット上での消費者トラブルが急増しています。最新のトラブル事例を参考にインターネットを安全に利用するには、どんなことに注意する必要があるか説明します。
高齢者や障がいを持つ方のための地域の見守りのために	悪質商法から高齢者や障がいを持つ方々を地域でしっかり見守っていくために、悪質な手口の最新情報や声のかけ方、日頃の注意喚起などのポイントを説明します。
はじめてみましょう! エシカル消費	行動する消費者は、企業を変えていく力につながります。日々のお買物を通して、社会的課題の解決のために、自分は何ができるのかを考え、エシカル消費について一緒に学んでいきます。

詳しくはホームページで→

山梨県 消費生活 出前講座

検索

ホームページでは過去の講座の様子などもご覧いただけます。まずはお電話ください!

お問い合わせは 山梨県県民生活センター ☎055-223-1571



見守り犬「かい」くん

消費者と事業者間のトラブルについて相談できます。相談員が自主交渉の方法や解決策について助言します。一人で悩まず気軽に相談を。

県民生活センター 消費生活相談 ☎055-235-8455
[地方相談室 ☎0554-45-5038]

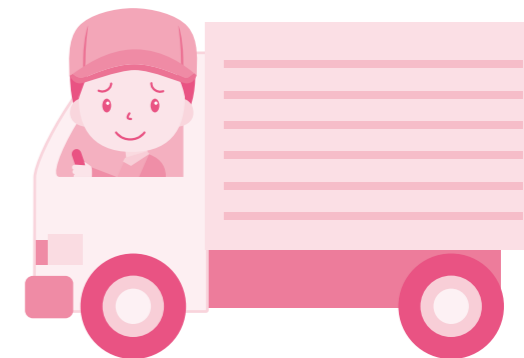
消費者ホットライン ☎188(いやや) お近くの消費生活相談窓口へつながります

消費者の皆様へ
アドバイス

知っていますか? 物流の2024年問題

物流の2024年問題とは

2024年4月に、トラックドライバーの長時間労働の改善に向け、トラックドライバーの時間外労働の上限が年間960時間となり、物流の停滞が危惧される「2024年問題」に直面しています。何もせずに放置すると、2024年度には輸送能力が約14%不足し、2030年度には約34%不足すると推計されています。(出典:国土交通省HP)



消費者一人一人にできること

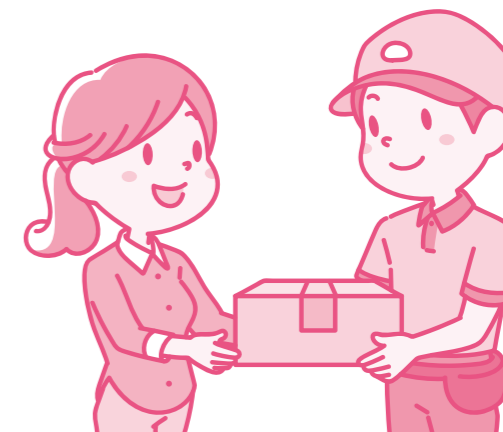
トラックドライバーの負担を軽減するため、再配達を減らす配慮も重要です。

置き配

ゆとりある配送日時の指定

コンビニ等での受け取り

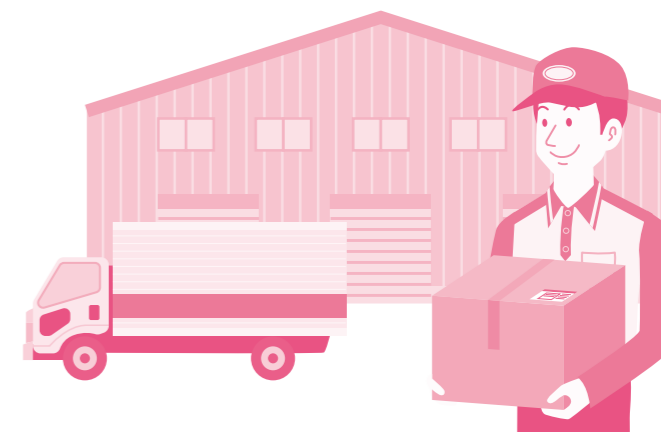
を活用しましょう。



県の取組

2024年問題を放置すると輸送力が不足し、これまでどおりの宅配サービスが受けられなくなる恐れがあります。

そのため県では、各種メディアを活用した普及啓発を行うとともに、置き配を促進する条例の制定や市町村と連携した宅配ボックス設置への補助制度を検討していきます。

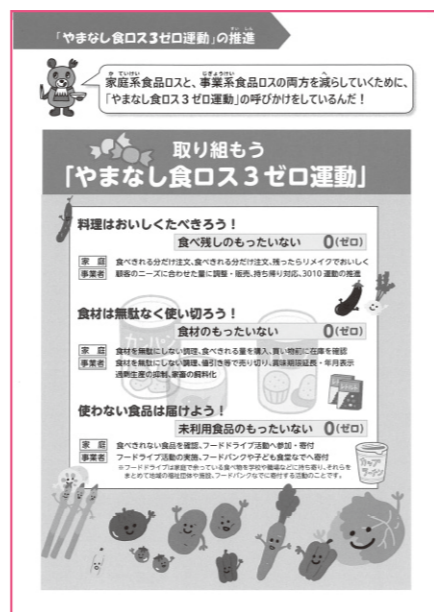


「かんしょくまと学ぼう!食品ロス削減の巻」 を公開しました!

本来なら食べられたはずなのに捨てられてしまう食品のことを「食品ロス」といいます。食品ロスは、日本全体で年間523万トン発生しており、国民1人あたり年間44kgもの食品を捨てている計算となり(令和3年度推計)、環境・経済の面で深刻な影響をもたらしています。

そこで県では、食品ロスの現状と、食品ロスの削減に向けた方法や取り組みについて紹介するため、デジタルブック「かんしょくまと学ぼう!食品ロス削減の巻」を作成、公開しました。

やまなし食品ロス削減推進マスコットの「かんしょくま」君と一緒に、楽しく学んで実践してみましょう!



https://www.pref.yamanashi.jp/shokuhin-st/shokuhinloss/foodloss_book.html



QRコードをスマートフォンで撮影し、
ページにアクセスできます!!
(一部未対応の機種もあります)

食品ロスについて、
みんなで学んでくれたら
うれしいな。



かんしょくま
やまなし食品ロス
削減推進マスコット

食育Instagramをフォローしよう!

食に関する情報(食育・食品ロス・食品の安全など)を発信しています。「かんしょくま」の活動についても発信していく予定です。

アカウント名:【公式】山梨県の食育
ユーザーネーム:@yamanashi_shokuiku



YAMANASHI.SHOKUIKU

「やまなしの食」紹介



山梨県内には先人たちより編み出され、受け継がれてきた食文化がたくさんあります。

県ではその中でも、特に後世に受け継いでいくものを「やまなしの食」とし、現在176品目認定しています。今回は、「やこめ」の作り方ををご紹介します!

やこめ

稲作にとって一年で最も大切な苗代の種まきのときに、田の水口に小さな祭壇を作り、神さまに豊作を祈りました。苗代にまいた種籾を少し取っておき、籾殻をとって煎ったものをお供えし、これを「やこめ(焼米)」といたしました。

材料(4人分)

- もち米……………200g
- 大豆……………80g
- 食塩……………5g

作り方

- 1 一晚吸水した、もち米をザルにあげておく。
- 2 フライパンで大豆を揺すりながら弱火で10分くらい炒める。大豆がキツネ色になり、香ばしい香りがしたら火を止める。
- 3 ボウルに水と食塩を入れて塩水を作る。
②が熱いうちに塩水に入れる。
- 4 ③を1時間くらい浸けて、十分皮がやわらかくなったらザルに上げ皮を除く。豆を浸した塩水は、とっておく。
- 5 蒸器に一度ぬらして固く絞った蒸布をおき、①と④の大豆を広げて包む。蒸気のあがった状態から45分~1時間ほど強火で蒸す。
- 6 食べてみて、好みの蒸し加減を確認すると良い。固いようなら、④でとっておいた塩水でふり水をする。
- 7 蒸し終えたら、全体をさっくり混ぜて、器に盛り完成。

前日準備

- 1 もち米は洗う(数回水を変えて、うっすら白い水になるくらいまで)
- 2 ボウルにもち米ともち米がよく浸るくらいの水を加えてラップをかけて一晚おいておく。(夏場は冷蔵庫)

やまなし 食の安全・安心ポータルサイト

食の安全・安心に関する県内情報を発信しています!

やまなし食の安全・安心ポータルサイト

山梨県の食の安全・安心に関する取組や、食中毒・食品表示・輸入食品・鳥インフルエンザ・食品の回収など、食の安全・安心に関する情報を集約し掲載しています。

<https://www.pref.yamanashi.jp/shoku-portal/index.html>
是非ご活用ください。

山梨 食の安全 検索

