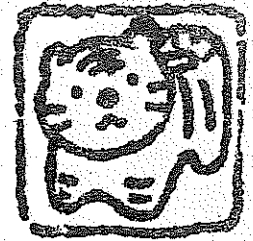


くらし



消費者四つの権利

第 42 号 令和 4 年 3 月・発行 四街道市消費者友の会

“エシカル消費”ってな〜に?

～未来をつくる私達の行動～

「エシカル」とは、「倫理的な」という意味です。

「エシカル消費」とは「倫理的な消費」という意味になります。自分の損得だけを考えるのではなく、環境や社会、人などに配慮されたものを選ぶなど、社会的な課題の解決につながるような消費をすることです。



原料を適正価格で買い、生産者の労働環境、生活を守って作られた製品。

参考：エシカル×あいち

エシカル消費の実戦

人にやさしく

- ・障がい者作業所の製造品の購入
- ・生産・流通が公平、公正である製品（エシカルファッション）フェアトレード製品購入

地域にやさしく

- ・地産地消
- ・地元商店での買物
- ・被災地産品購入
- ・伝統工芸品の購入
- ・ふるさと納税

地球にやさしく

- ・エコバッグの使用
- ・マイボトルの携帯
- ・再生エネルギーの利用
- ・エコマークなどの付いた製品購入
- ・有機農産物
- ・国産材の使用
- ・車のレンタル・シェア

自分事として...

目指そう!!

共生・公正・平和

参考：令和3年10月 消費者市民講座 西村隆男氏

減プラ生活度チェック

エシカル消費の一環として、最近、減プラスチック運動がさげばれています。皆さんが減プラに関心があるかアンケートをしました。(回答107件)

No.	項目	
1	買い物でなるべくレジ袋を使わない	106
2	いつもエコバッグを持っている	102
3	ペットボトルよりマイボトルを使っている	88
4	プラスチックストローはなるべく使わない	85
5	シャンプー、リンス等は詰め替え用を利用している	96
6	ロール状のポリ袋は断る、最小限にしている	73
7	台所ではタワシやへちまなど合成樹脂でないものを使っている	35
8	野菜や果物はなるべくばら売りを利用している	61
9	洗濯ばさみはプラ製以外の物を使っている	15
10	衣類はマイクロファイバーが出ない天然素材を選んでいる	39
11	ヨーグルトや納豆、アイスなどは紙容器のものを購入している	36
12	食品の残り物などを覆う時、ラップを使用しないようにしている	29
13	おかきや豆菓子など個包装になっているものは選ばない	25
14	洗顔フォーム剤を使用していない	53
15	プラスチックのリサイクルボックスを用意している店舗を選んでいる	44



【以下のご意見がありました】

- ・買いたくなくても仕方なく買っている。企業がもう少し努力して減らしてもらいたい(例：納豆、ヨーグルト等)
- ・レジ袋がなくなり、プラゴミを出す為に購入している。減プラに逆行しているが、何か良い方法はないかと思う
- ・減プラ生活をしていないことに気づいた。少しずつ環境を良くするために、できることをやりたい

結果、いかにプラスチックに囲まれて生活しているかが分かりました。今後、少しでも減らす生活を心がけましょう。

お肉を 安全・安心に 保存するために

上手な保存でおいしさをキープしよう！
加熱調理してから冷凍するとおいしさがキープ！



冷蔵保存のコツ

1 ペーパータオル等で肉汁(ドリップ)は拭き取りましょう。

肉汁(ドリップ)の臭いがお肉についてしまったりますと、味が馴染みにくくなります。保存前に、必ずやっておきましょう。

2 余分な水気を取ってから保存を。ラップや密閉容器を使い空気を遮断！

お肉は空気に触れると酸化が進み風味が落ちます。雑菌やカビも繁殖しやすくなります。保存前に、脱水シートを挟むかペーパータオルで水気を取ってから、ラップでキッチリ包み直し、密閉できる保存用ポリ袋に入れ、冷蔵保存しましょう。

3 冷蔵庫内は5℃以下に。できればチルドルームへ！

5℃は食肉加工品の保存上限です。また、食品が凍る前後の温度に設定されている「チルドルーム」に置くことで、熟成し、うま味が増すという利点もあります。「チルドルーム」がない場合は、冷蔵庫の一番下部に保存してください。

冷凍保存のコツ

1 まず、1回で使い切る量に小分けしましょう。

冷凍・解凍をくり返すと、食中毒菌の増殖につながります。何より風味が著しく落ちるので避けましょう。保存袋にお肉の名前と保存した日付を書いておくと、分かりやすいです。

2 ブロック肉は切り分けて上手に冷凍・解凍しましょう。

ブロック肉の大きなかたまりは、肉の内側まで冷凍するのに時間がかかり、その間に変色も進むことが考えられます。お肉の保存期間は1ヶ月を限度とし、なるべく早めに使い切りましょう。メニューによって先に切り分けておくと上手に解凍できます。

3 挽き肉は、できれば加熱調理して冷凍しましょう！

挽き肉は空気に触れる面積が大きいため、なるべく平らにして保存袋に薄く広げて冷凍し、使用時は必要量を手で折って調理します。また、薄切り肉や、挽き肉等はすぐに使わないとき、下味をつけておけば調理する時とっても便利です。



知っておきましょう！お肉の冷蔵保存期間

※季節や室温によって異なります。



その日に 使い切る
1日
2日
3日
4日
5日

- 合びき肉 ●豚ひき肉 ●内臓肉
- 牛ひき肉
- 豚肉スライス ●豚肉ブロック
- 牛肉スライス
- 牛肉ブロック

※基本的に、かたまり(ブロック)、厚切り、角切り、薄切り、ひき肉の順に保存期間が短くなります。

参考：千葉県食肉消費対策協議会・(公社)日本食肉協議会

令和3年度の活動報告

- | | |
|--------------------------------------|------------------------------------|
| 4月1日(木) 会計監査 | 1月17日(月) 消連協会議(中止) |
| 8日(木) 総会資料読み合わせ | 20日(木) 新年会(中止) |
| 16日(金) 総会資料印刷 | 31日(月) 広報「暮らし」会議 |
| 22日(木) 総会(中止) | 2月7日(月) 農政会議(書面決議) |
| 5月13日(木) 定例会 | 8日(火) LPガスお客様相談所 |
| 17日(月) 消連協会議(総会) | 第2回委員会(ズーム会議) |
| 6月10日(木) 定例会 | 10日(木) 定例会(中止) 役員会 |
| 7月5日(月) 四街道市ごみ処理対策委員会
(山口さん参加) | 21日(月) 消連協会議(中止) |
| 19日(月) 消連協会議(南船橋) | 25日(金) 四街道市水道・下水道事業運営審
議会(書面開催) |
| 22日(木) 定例会、市長との懇談会 | 3月21日(月) 広報誌「暮らし」発行 |
| 8月3日(火) ゴミ対策会議出席(山口さん) | 22日(火) 消連協会議(消費者大会) |
| 31日(火) LPガスお客様相談所
第1回委員会(ズーム会議) | 24日(木) 定例会 |
| 9月9日(木) 定例会(中止) | |
| 21日(火) 消連協会議 | |
| 10月7日(木) 広報「暮らし」2部まとめ作業(8人
参加) | |
| 13日(木) 消費者フォーラム(千葉市文化セン
ター)(3名参加) | |
| 「エシカル消費を学ぶ」
横浜国立大学名誉教授・西村隆男氏 | |
| 18日(月) 消連協会議(南船橋) | |
| 19日(火) 広報「暮らし」配付準備(6名参
加) | |
| 21日(木) 定例会・鍋敷き作成 | |
| 11月 「暮らし」40、41号ポストイング | |
| 15日(月) 消連協会議(南船橋) | |
| 18日(木) 定例会 | |
| 12月9日(木) 定例会 | |
| 20日(月) 消連協会議(南船橋) | |

中止行事

- ・産業まつり(消費生活展)
- ・出前講座
- ・親睦旅行
- ・研修旅行等



編集後記

コロナ禍で回覧できなかつた40号、41号は会員で近所のお宅に配付しました。42号も活動がほとんどできない中で作りました。来年こそは明るい話題をお届けできますように・・・。

広報部

お仲間どうぞ!

会員募集中

伊藤千恵子(422)0428
山口 孝子(422)2257
土門 鈴子(423)3705