



**第83号**

石川県生活協同組合連合会

〒920-0362 金沢市古府2-189

コーピーしかわ古府センター2F

TEL076-259-5962 FAX076-259-5963

<http://ishikenren.jp>

発行日／2014年8月25日

発行責任者／横山 和男



地域別交流の様子

第一部は「石川県における自然災害リスクについて」をテーマに金沢大学理工研究域教授宮島昌克氏を講師に迎え、県内の災害の歴史と最新の知見について学習しました。第二部は、みやぎ生協専務理事スタッフ五十嵐桂樹氏より「東日本大震災における行政との連携と現在の取り組み」をテーマに報告いただき、その後、災害発生時の連携の課題などについて、地域別に交流を行いました。自治体から16名、生協から35名が参加しました。

● 学習会・交流会に参加して

金沢大学理工研究域宮島教授による石川県の災害リスクのお話では、今後30年以内に森本・富樫活断層帯でM7.2の地震が発生する確率が、以前の評価より高まつたことを知りました。石川県は災害が少ないというのは安全神話であり、災害が起きた際、地域住民を助けるためにはまずは自分の命を守ること、そのため自宅や職場の防災対策が大切であることを学びました。

みやぎ生協専務理事スタッフ五十嵐氏のお話では、1995年の阪神淡路大震災を受け、翌年よりみやぎ県内の市町村と協定を締結してきたが、県や各市町村との定期協議も自然消滅するなど形骸化していたため、実際に東日本大震災が起きた際、連絡の行き違いや物資運搬に時間が掛かるケースなどさまざまな混乱が起こったことをお聞きしました。災害が起きた際可能な限り早くスマーズに支援活動に入るためには、協定を締結するだけではなく、日ごろからの連携を密にしておくことや、災害に備えた訓練が重要であると感じました。

その後の行政関係者の皆様との交流では、各自治体の取り組みを知ることができ、今後も定期的に生協と行政が意見交換できる場があると良いと感じました。  
(生活協同組合コーピーしかわ 湊センター センター長 三宅 知江)

**協定締結自治体との学習・交流会**

● 開催日時 2014年2月26日(水)  
● 開催場所 野々市市文化会館小ホール



金沢大学教授 宮島昌克氏



みやぎ生協 五十嵐桂樹氏

## 生協連の活動

### 「商品開発事業」について

石川県生協連では、地方消費者行政活性化基金を活用した「事業者の商品企画・開発への消費者団体等の参画支援事業」を受託し、「県産米粉を使ったアレルギー対応のおやつ食材」の開発を、消費者庁消費者安全課、石川県農林水産部生産流通課・農業安全課・健康福祉部薬事衛生課、(株)金沢大地、城北病院、コーポいしかわ、高澤品質管理研究所とのコラボで取り組みました。

公募のモニター40人のニーズアンケートを基に、小麦粉を使わないグルテンフリー、みょうばんを使わないアルミニウムフリー、ダニの繁殖を防ぐ包材や表示を商品コンセプトにして、できるだけシンプルな配合で、アレルギーを持つ人にも、そうでない人にも使いやすいユニバーサルデザインの米粉パンケーキミックス粉と米粉お好み焼き粉を完成させました。

2回に分けて、それぞれのミックス粉を使ったプレーンなホットケーキ、お好み焼きの他に、栄養士の川岸松子さん提案のアレンジメニューで、クレープ、クッキー、豆腐入りお好み焼き、チヂミを作り、6種のベーグルと共に試食・評価を行いました。配合成分、味、パッケージデザイン、表示内容など、モニターさんからたくさんの意見が寄せられ、それらを基に商品仕様を見直しました。

また、モニターさんに試作ミックス粉を持ち帰つてもらい、レシピ考案をお願いしました。これらのアレンジレシピを栄養士・小児科アレルギー外来の医師に監修いただき、ウェブサイトに掲載する準備を行っています。アレルゲン表示のアイコンや、代替食材の情報なども盛り込んだレシピに編集して生協連のサイトに掲載していく予定です。

(商品開発事業担当 高木 晴美)

#### \*商品開発事業が消費者庁のHPに掲載されました。

石川県産食材を活用した商品開発事業の報告書と商品モニターからのアレンジレシピの一部が、消費者庁のホームページ(<http://www.caa.go.jp/>)に消費者安全課公表資料 6月25日付で「米粉を使っておいしく家庭で調理～小麦アレルギーのある方も、ない方も一緒に～」というタイトルで掲載されました。是非ご覧ください。クックパッドにも掲載予定。



**さくさく感が楽しい  
お米のパンケーキミックス粉**

使用  
きなこボールクッキー

作成者／マービー

**●材料（約30個分）**

お米のパンケーキミックス粉	1袋(150g)
バター	25g
油	25ml
水	大さじ2～3
きな粉	適量

**アレルゲンとなる食品**

●作り方

- ① オーブンを180℃で予熱しておく。
- ② バターを溶かしてとかす。
- ③ ボールルにミックス粉を入れて、①と油を加え、軽く混ぜる。
- ④ 水を少しずつ加え、生地をつくる。
- ⑤ ④をビーカーに丸める。
- ⑥ クッキングシートを敷いたオーブン皿に並べる。
- 180℃で15～20分焼く。
- 焼きたがったらクッキーにきな粉をまぶす。

**アレルギーの場合、バターを使わずに油を増やすといいです。  
(油 合計 50ml)**

**MEMO**

## 消費者活動

票質商法や誇大広告などによる被害額が、昨年約6兆円に上るとの推計が消費者庁から発表されました。13人に1人が被害に遭っているとみられ、もはや被害者の個別救済だけでは同種の被害拡大を止めることができない状況となっています。平成18年には事業者に対して消費者に代わって不当な行為を差止請求できる「消費者団体訴訟制度」が定められ、全国では11の適格消費者団体が活動していますが、北陸は空白地域となっていました。



記念講演 講師の野々山宏弁護士

年4月1日にはNPO法人の登

NPO法人C・キッズ・ネットワークによる「消費者プログラム作成講座」を開催しました。今後は完成させたプログラムの出前講座を実施する予定です。また、あらたに消費者力アップセミナー・消費者力検定にも取り組み、専門部会でも事例研究グループの活動が動き出すなど、精力的に活動を進めています。

(CSNI事務局 笹谷 悅子)

昨年度、地方消費者行政活性化基金を活用した補助を石川県から受けて、適格消費者団体をめざす団体設立の取り組みをすすめました。47年の歴史を持つ石川県消費者団体連絡会を発展的に解消し、あらたに消費者団体や弁護士・司法書士・消費生活相談員・学識者などとともに、「消費者支援ネットワークいしかわ」を設立しました。



紹介リーフレット



プログラム作成講座の様子

## 消費者支援ネットワークいしかわ(CSNI)ができました

記を完了しました。

月1回の消費生活相談員による日曜電話相談、市町の協力を得て県内各地で開催する弁護士・司法書士による個別法

律相談会のほか、7月10日にはNPO法人C・キッズ・ネットワ

ークによる「消費者プログラム作成講座」を開催しました。今後は完成させたプログラムの出前講座を実施する予定です。ま

た、あらたに消費者力アップセミナー・消費者力検定にも取り組み、専門部会でも事例研究グ

ループの活動が動き出すなど、精力的に活動を進めています。

(CSNI事務局 笹谷 悅子)