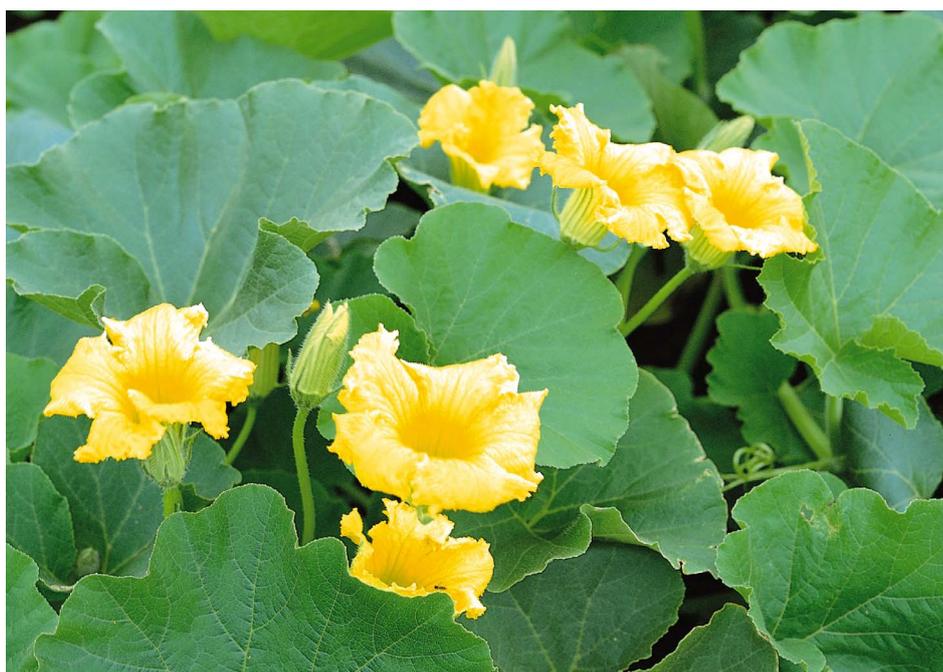


2008

家庭最新資料

第1号 (2008年6月10日)



これは何の花でしょうか？ (答えはp.10にあります)

INDEX

- 特集** 「振り込め詐欺」ふたたび増加のきざし…………… 2
- 実践** 粉ミルクの作り方が変わりました - 調乳方法のガイドライン… 3
- 用語解説** 私たちの生活を振り返るためのキーワード…………… 5
- 歳時記 夏** きゅうりと瓜の仲間…………… 6
- 出典** 表紙写真の答え・参考リンク…………… 10

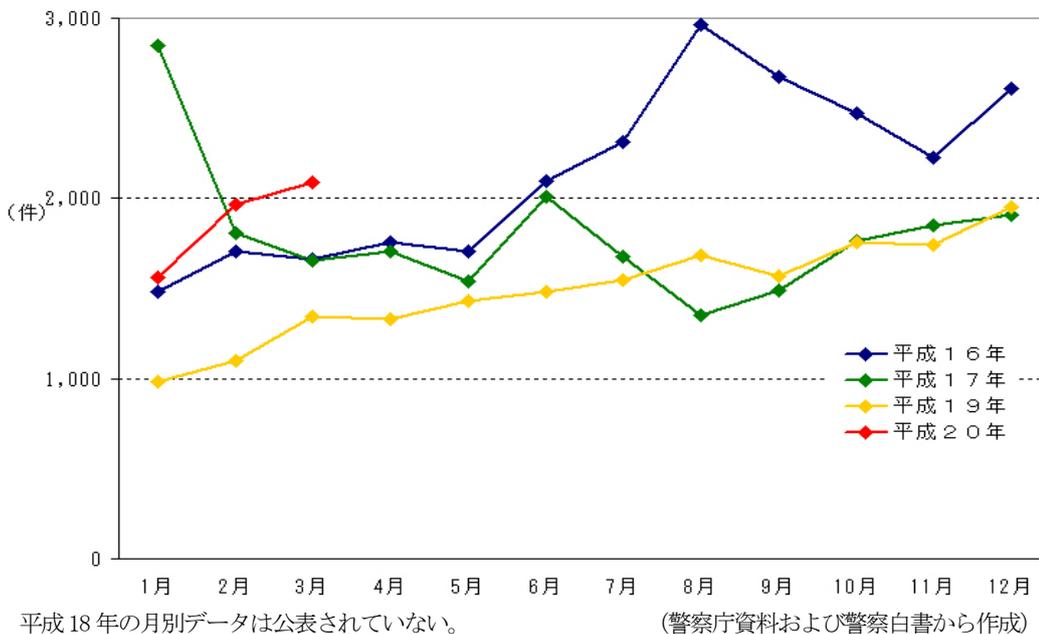


第一学習社

● 警察庁が異例のよびかけ

4月25日、警察庁から“振り込め詐欺（恐喝）”事件にご注意！”という見出しの呼びかけが発信された。月別に見た「振り込め詐欺」の被害が、昨年を上回るペースで増えているためである。被害状況を過去の記録と比べてみると、事件数、被害額とも収束に向かっていたのが増加に転じていることがわかる（図1）。*1

図1 月別に見た「振り込め詐欺」の認知件数



● 振り込め詐欺とは

振り込め詐欺は、預金口座に振り込ませて現金をだまし取る詐欺・恐喝事件の総称で、いわゆる「オレオレ詐欺（恐喝）」事件、架空請求詐欺事件、融資保証金詐欺事件および還付金等詐欺事件からなる。平成14年ごろから、その被害の拡大に伴って社会問題化し、当初は“オレオレ詐欺”とよばれていた。その手口が次第に多岐に渡り、そ

の名称では被害の実態をとらえきれなくなったため、平成16年に“振り込め詐欺”として警察庁が総括・命名した。以来、だます手口と対策のイタチごっこが続いており、手口別に見ると被害の拡大は抑えられる傾向にあるが、だます手口は年々細分化・悪質化し、事件全体では衰えは見られない（表1）。

表1 振り込め詐欺の推移と内訳

		15年	16年	17年	18年	19年
認知件数：単位（件）		6,504	25,667	21,612	19,020	17,930
内訳	「オレオレ詐欺（恐喝）」事件	6,504	14,874	6,854	7,093	6,430
	架空請求詐欺（恐喝）事件		5,101	4,826	3,614	3,007
	融資保証金詐欺事件		5,692	9,932	7,831	5,922
	還付金等詐欺事件				482	2,571
被害総額（既遂のみ）：単位（円）		43億1827万	283億7866万	251億5187万	254億9330万	251億4242万
内訳	「オレオレ詐欺（恐喝）」事件	43億1827万	191億2873万	128億6201万	146億7626万	145億3290万
	架空請求詐欺（恐喝）事件		54億533万	56億592万	48億8611万	37億6576万
	融資保証金詐欺事件		38億4460万	66億8393万	54億1604万	38億5704万
	還付金等詐欺事件				5億1489万	29億8671万

(警察庁資料)

- 「オレオレ詐欺（恐喝）」事件
 - ・電話で「オレだよ、オレ」と言って息子や孫を装う。
 - ・警察官や弁護士、大学教授など名乗って、事故の示談金などの名目で現金を騙し取る。
 - ・やくざなどをかたり、監禁・誘拐などを装って脅す。
- 架空請求詐欺（恐喝）事件
 - ・はがき、メール等による身に覚えのない請求を行う。
 - ・地上波TV放送のデジタル化に伴う架空請求。
- 融資保証金詐欺事件
 - ・はがき(DM)、電子メール・FAX、雑誌広告、折込チラシなどを利用して融資を勧誘し、保証金を騙し取る。
- 還付金等詐欺事件
 - ・税務署や社会保険事務所を騙り、税金の還付に必要な手続を装ってATMを操作させる。

● 安全な調乳方法

昨年 6 月、厚生労働省から「乳児用調製粉乳の調乳に関するガイドライン」が発表された。これは、12 か月齢未満の乳児を対象に、病原微生物による汚染のリスクを下げるために、世界保健機関（WHO）と国連食糧農業機関（FAO）が、いわゆる「粉ミルク」の調乳方法をまとめたもので、ガイドラインはその仮訳版の形となっている。^{※2}

病原微生物であるエンテロバクター・サカザキ（Enterobacter Sakazakii）は、特に乳幼児の髄膜炎や腸炎の発生に関係しているとされ、感染した乳幼児の 20～50%が死亡したという報告もある。また、死にいたらない場合も精神障害など重篤な合併症が継続することがある。

● 哺乳ビンを用いた粉ミルクの調乳方法



① 粉ミルクを調乳する場所を清掃・消毒する。石けんと水で手を洗い、清潔なふきん、または使い捨てのふきんで水をふき取る。



② 飲用水を沸かす。電気ポットを使う場合は、スイッチが切れるまで待つ。なべを使う場合は、ぐらぐらと沸騰していることを確認する。

現在の製造工程では、完全に無菌状態の乳児用調製粉乳製造は難しいうえ、調乳時の環境によっても汚染は起こりうる。そのため、病原微生物を調乳時の熱湯で不活性化し、ただちに温度調整して授乳させることが望ましい。

● 今までと何が違うのか

これまでは 50～60℃ぐらいのお湯で「粉ミルク」を溶かすよう指導されていたが、これからはより高い温度で作製しなくてはならない。

〔乳児用調製粉乳の調乳のポイント〕

- 調乳にあたって、使用する湯は 70℃以上を保つ。
- 調乳後 2 時間以内に使用しなかったミルクは廃棄する。



③ 洗浄・殺菌した哺乳ビンに正確な量の沸かした湯を注ぐ。湯は 70℃以上に保つ。（やけどに注意！）



④ 正確な量の粉ミルクを、哺乳ビン中の湯に加える。



⑤ やけどしないよう、清潔なふきんなどを使って哺乳ビンを持ち、中身が完全に混ざるよう、哺乳ビンをゆっくり振る、または回転させる。



⑧ 腕の内側に少量のミルクを垂らして、授乳に適した温度になっているか確認する。生暖かく感じ、熱くなければよい。熱く感じた場合は、授乳前にもう少し冷ます。



⑥ 流水を当てるか、冷水の入った容器に入れて、授乳できる温度まで冷やす。このとき、中身を汚染しないよう、冷却水は哺乳ビンのキャップより下に当てるようにする。



⑨ 冷ましすぎた場合は、ただちに湯せんで温める。電子レンジは加熱が不均一になることがあり、一部が熱くなる「ホット・スポット」ができて乳児の口にやけどを負わせる可能性があるため使用しない。



⑦ 哺乳ビンの外側についた水を、清潔なふきん、または使い捨てのふきんでふき取る。



⑩ 調乳後2時間以内に使用しなかったミルクは捨てる。

● フードマイレージ (Food Mileage)

フードマイレージとは、生産地から食卓までの距離が短い食料を食べた方が、輸送に要するエネルギーすなわち環境負荷が少ないという考えにもとづいた計算値で、広くはその概念や関連の運動も含む。その計算方法は、「相手国別の食料の輸入量」に「輸入国までの輸送距離」を乗じる。この考えの元になったのは、1994年にイギリスの消費者運動家ティム・ラング (Tim Lang) が提唱したフードマイル (Food Miles) である。

各国のフードマイレージ

	国全体 (百万 t・km)	国民一人あたり (t・km/人)
日本	900,208	7,093
韓国	317,169	6,637
アメリカ	295,821	1,051
イギリス	187,986	3,195
フランス	104,407	1,738
ドイツ	171,751	2,090

農林水産政策研究所がまとめた 2001 年の各国のフードマイレージである。日本のフードマイレージがいちじるしく大きい背景には、食料自給率が 40%と低く、多くの食材を輸入に頼っていることが大きく関わっていると考えられる。

フードマイレージは、現代日本の食糧事情を考えるうえで有用であるが、全てを表しているわけではない。たとえば、次のような問題点がある。

- ・フードマイレージが示すのは、輸送に関わるエネルギーであり、露地栽培・ハウス栽培や減農薬など、生産に必要なエネルギーや環境負荷ははかれない。
- ・輸送エネルギーの評価においても、航空便・船便などの交通手段による違いは考慮できないので、必ずしも実態を示しているとは限らない。
- ・作物や漁獲に適した気候・風土や、収穫期・旬といった季節変化など、食料と消費地との適・不適はフードマイレージに出ない (暖かい地方から輸入するよりも、寒い地方で温室栽培をする方が、フードマイレージは小さくなるが、実際の環境負荷は大きくなる場合がある)。

フードマイレージは、これらの点を考慮して取り扱わなくてはならないだろう。

● 仮想水 (Virtual Water)

仮想水 (ヴァーチャル・ウォーター) とは、1993年にロンドン大学のアンソニー・アラン (J. Anthony Allan) 教授が提唱した概念で、「水資源の不足している地域でも、生産に大量の水を必要とする作物などの移動 (輸入) によって、地域的な水の偏在を緩和することが可能である」とする ("Virtual Water Trade")。

沖大幹教授 (東京大学生産技術研究所) は、この「仮想水」について、次のような定義を提案している。

- ① 農作物や工業製品を生産するのに必要な水資源量を投入水量とよぶ。
- ② 生産国 (輸出国) において、実際に投入された水資源量を、現実投入水量とする。
- ③ もし、消費国 (輸入国) でそれを作ったとしたら必要であった水資源量を、仮想投入水量とする。

③の仮想投入水量が、本来の仮想水である。ある製品の単位量を生産するのに必要な水の量 (水消費原単位) が生産国と消費国で等しければ、仮想投入水量=現実投入水量となるが、実際には気候風土や産業体制・生産技術の違い、季節変化などによって差が生じる。そして、仮想投入水量 > 現実投入水量であれば、グローバルに見たとき、物資の移動が水資源の節約につながる。

日本の仮想水 (仮想投入水量) 内訳

品名	億m ³ /年	国名	億m ³ /年
とうもろこし	145	アメリカ	389
大豆	121	オーストラリア	89
小麦	94	カナダ	49
その他	...	その他	...
計	640	計	640

沖大幹等のグループによる (2003年)

しかし、国内で一般に「仮想水」が用いられる場合は、「食料を生産するのに必要な水の量」すなわち上記②の現実投入水量を指していることが多く、注意が必要である。

仮想水は、水資源と経済活動を考えるうえで有効な概念といえる。また、それを通して普段の生活について考えるきっかけになることもある。しかし、仮想水も万能ではなく、生産に適した土地や、生産・流通体制や環境負荷など水以外の要素については、別途配慮する必要がある。

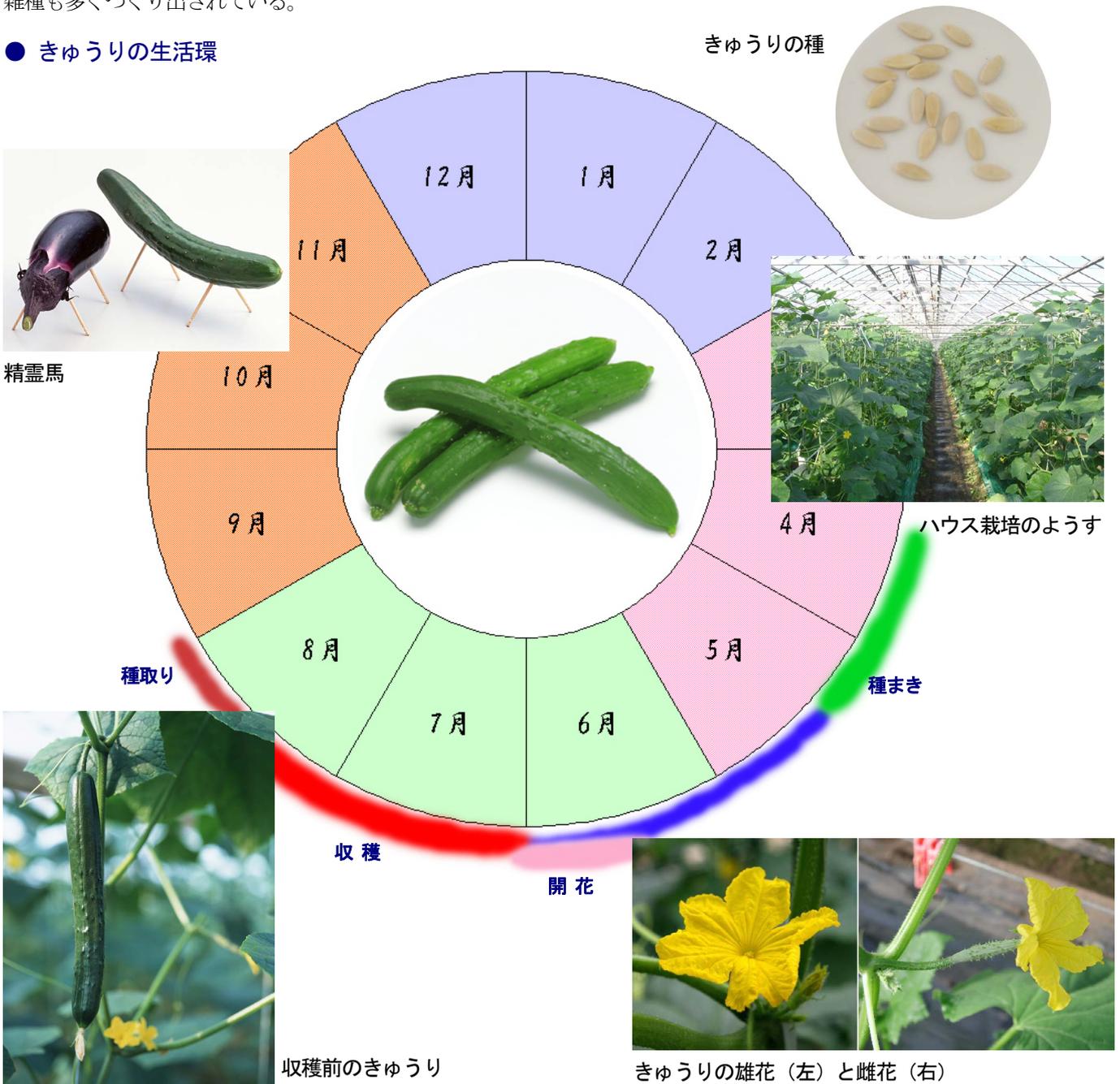
【1】きゅうり（ウリ科キュウリ属）

海外でも広く栽培されている世界的な主要野菜の一つ。胡瓜あるいは黄瓜と記される。一年生のつる草で旬は夏。雌雄同株で、1本のつるの中で雌花と雄花が離れてつく。果実が熟すと黄色または褐色になるが、通常食用にするのは未熟果で、その96%は水分である。栄養成分が低いので、彩りや歯ざわり・味覚を楽しむ調理に向く。

きゅうりには数多くの品種があるが、国内の系統は華南型、華北型、ピクル型に大きく分けられ、それらの交雑種も多くつくり出されている。

きゅうりの表面（果皮）に広く吹き出す白い粉状の物質をブルム（果粉）という。これは、水をはじき果皮を保護する役割を果たすが、手触りが悪く農薬に間違われることもある。きゅうりの栽培は、病気に強いかぼちゃの台木に接ぎ木されることが多く、その中からブルムの出ないものがみつかった。ブルムレスのきゅうりは、果皮の濃緑色と照りのよさから人気があり、今日では広く栽培されている。ただし、果皮が固いので、漬物には適さない。

● きゅうりの生活環



用語解説 ■指定野菜

国民の消費生活に極めて重要とされる野菜については、消費量が相対的に多い、あるいはそう見込まれる種類と出荷時期について、その生産と供給の安定を図ることを目的に「指定野菜」が定められている（野菜生産出荷安定制度）。2008年5月現在、14種類が指定されている（下表）。

「指定野菜」の集団産地として育成する必要があると認められ、作付面積・出荷地・共同出荷割合など一定の要件を満たした産地は、「野菜指定産地」に指定される。そこから出荷された指定野菜について、いちじるしい価格下落があった場合は、価格の補填がなされる。

指定野菜 14 品目 (29 種別)	
キャベツ (春, 夏秋, 冬)	にんじん (春夏, 秋, 冬)
きゅうり (夏秋, 冬春)	ねぎ (夏, 秋冬)
さといも (秋冬)	はくさい (春, 夏, 秋冬)
だいこん (春, 夏, 秋冬)	ばれいしょ (周年)
たまねぎ (周年)	ピーマン (夏秋, 冬春)
トマト (夏秋, 冬春)	ほうれんそう (周年)
なす (夏秋, 冬春)	レタス (春, 夏秋, 冬)

きゅうりは、「指定野菜」に定められており、都市部とその周辺には1年を通じて供給される仕組みができています。そのため、他のウリ科の作物と同様、きゅうりの旬は夏であるが、今日では夏に限らずどの季節でも市場に出回り、季節感はなくなってきている。^{※3}

きゅうりは私たちの生活に深く関わり、調理以外でも親しまれている。たとえば、地域によっては、旧暦7月のお盆（盂蘭盆）の飾りに、なすとセットで「精霊馬（しょうりょううま）」の材料に使われる。精霊馬は、故人の霊魂がこの世とあの世を行き来する乗り物で、きゅうりは足の速い馬に、なすは歩みの遅い牛に見立てられる。馬はあの世から早く家に戻ってくるように、また牛は供物を乗せてあの世に戻るのが少しでも遅くなるように、という願いが込められている。

調理例① うざく (4人分)

きゅうりの薄切り (輪切り) 200g	*合わせ酢 酢 大さじ 1 1/2 砂糖 小さじ 2 塩 小さじ 1/4 しょうゆ 小さじ 1
塩 小さじ 1/2	
水 大さじ 1	
うなぎの蒲焼き 1串	
みょうが 2個	

作り方

- ① 薄切りしたきゅうりをボウルに入れ、塩と水をふりかけてよく混ぜ、しばらくおく。水けが出てきてしんなりしてきたら水けをかたく絞る。
- ② うなぎは両面をさっと焼き、細かく切る。
- ③ みょうがは小口切りにして水につけアクを除く。少しおいて水けをきる。
- ④ 合わせ酢をつくる。
- ⑤ ボウルにきゅうりとうなぎを入れ、合わせ酢を加えてあえる。
- ⑥ 器に盛りつけ、みょうがを天盛りにする。



調理例② きゅうりとねぎの炒め漬け (4人分)

きゅうり 3本	*合わせ調味料 酢 大さじ 2 しょうゆ 大さじ 1 砂糖 大さじ 2 塩 小さじ 1/4
赤唐辛子 1本	
油 大さじ 1	
長ねぎ 5cm×2	

作り方

- ① きゅうりは縦に4つ割りにして、種の部分を少しそぎ取り、4~5cm長さに切る。
- ② 赤唐辛子は半分に切って種をのぞく。
- ③ ねぎはせん切りにし、水につけてぬめりを取る。
- ④ 合わせ調味料を混ぜ合わせておく。
- ⑤ フライパンに油を熱し、赤唐辛子ときゅうりを入れて手早くさっと炒め、合わせ調味料を入れてからめる。
- ⑥ ボウルに移してあら熱を取り、ねぎを加えて冷蔵庫で冷やす。



〔2〕 その他の瓜の仲間

● とうがん (ウリ科トウガン属)



とうがんは「冬瓜」と書くが、旬は他の瓜の仲間と同様に夏であり、名前の由来は、収穫して冬まで貯蔵できるから、あるいは冬に種をまくとおいしいからといわれている。果肉は柔らかく、味わいは淡白なので、煮物や蒸し物が好まれる。

調理例③ とうがんの海老そぼろあんかけ (4人分)

とうがん	400 g	海老	4尾
だし	600ml	酒	小さじ2
塩	小さじ 1/2	とうがんの煮汁	300ml
しょうゆ	小さじ 2	片栗粉	大さじ1
みりん	大さじ 2	水	大さじ2

作り方

- ① とうがんは4~5cm角に切り、種とわたを切り落とす。皮をうすくむき、切り口の角を薄くそぎ取る(面取り)。皮目に鹿の子の切れ目を入れる。
- ② なべにたっぷりの湯を沸かし、とうがんを入れて5分ゆでる。
- ③ なべの湯を全て捨て、だしと調味料を加えて15~20分煮る。
- ④ 海老は背わたと殻をとり、粗く刻んで酒をふる。
- ⑤ 小なべに海老を入れてさっと炒り、海老の色が赤くなったら③のとうがんの煮汁を300ml入れて温め、水溶きの片栗粉でとろみをつける。
- ⑥ 器にとうがんを盛り、海老そぼろあんをかける。



● かぼちゃ (ウリ科カボチャ属)



かぼちゃは世界的に栽培されている主要野菜である。かぼちゃの名は、“カンボジアの瓜”という意味のポルトガル語が語源とされる。「南京瓜」「唐茄子」の別名をもつ。

アメリカ大陸原産で、アジアに伝えられてきたのは16世紀である。暑さや早魃^{かんぼつ}に強く、救荒作物としても有用で、国内でも栽培が広められた。明治時代に、新しい種のかぼちゃがもたらされ、それまで栽培されていた方を日本かぼちゃ、新しい方を西洋かぼちゃとした。日本かぼちゃはねっとりした肉質で煮崩れしにくいいため、煮物に向く。西洋かぼちゃは、肉質が緻密で粉質、強い甘みが特徴で、煮物・揚げ物・スープなど、幅広く使える。

調理例④ かぼちゃの煮物 (4人分)

かぼちゃ	400 g	塩	小さじ1/3
だし	300ml	しょうゆ	小さじ1
砂糖	大さじ2	みりん	大さじ1

作り方

- ① かぼちゃは種をのぞき、4~5cm角に切る。皮をところどころむき(絞りにむく)、切り口の角を薄くそぎ取る(面取り)。
- ② なべにたっぷりの湯を沸かし、かぼちゃを入れて5分ゆでる。
- ③ なべの湯を全て捨て、だしを加えて沸騰後さらに5分煮る。
- ④ 砂糖・塩を加えて10分煮て、みりんとしょうゆを加えさらに5分煮る。煮汁が少し残る程度に煮含め、そのままおいて味を含ませる。
- ⑤ 器に盛り、煮汁を少しかける。



● ゆうがお (ウリ科ユウガオ属)



ゆうがおは果実を煮て食用にしたものもあるが、果肉を薄く削って天日に干し、漂白した干瓢かんぴょうの方が有名である。その名が示す通り、夕方に白い花が開いて、翌朝にはしぼむ。紫式部の『源氏物語』夕顔の巻にも描かれており、「夕顔」といえば実ではなく花を指す点で他の瓜類と異なる。朝顔市などで「夕顔」が売られていることがあるが、このゆうがおとはまったく異なる。そちらは、正式和名「ヨルガオ」というヒルガオ科の植物である。

● ゴーヤー (ウリ科ツルレイシ属)



和名としては「ツルレイシ」「ニガウリ」などが使われるが、一般には「ゴーヤー」の方が通りがよい。沖縄の郷土野菜に認定されており、沖縄料理には欠かせないが、近年は全国的に消費が広がっている。実が熟すと黄色くなり裂けて種子が露出するが、通常は未熟果を食用にする。適度な苦味が特徴である。

● すいか (ウリ科スイカ属)



漢字で「西瓜」と書くのは、アフリカ原産の来歴による。夏の風物詩としてゆるぎない存在である。果皮の縞模様がトレードマークであるが、模様のない品種もある。果肉は多量の水分を含んで柔らかく、糖度が高い品種が開発されているため、生食が一般的であるが、地域によっては漬物に加工することもある。国内で種なしすいかが開発されているが、海外では種を食用とする地域も少なくない。

● メロン (ウリ科キュウリ属)



メロンの仲間は、交雑が容易なため、さまざまな形態の品種がつくられている。アミメロン・フユメロンなどの西洋系と、シロウリ・マクワなどの東洋系に大きく分けられる。また、その外見から、網目のあるネット型と、網目のないノーネット型に分類する場合や、栽培方法によって、露地・ハウス・温室とする分類も行われる。ネット型の象徴ともいえる網目は、表面が固くなった後、果実の生長によって生じた果皮の亀裂にコルク層が形成されてできる。

● へちま (ウリ科ヘチマ属)

漢字で糸瓜と書く。果実は熟すにつれて内部に繊維が発達する。果実を水につけて果肉を腐らせて洗うと、いわゆる「へちまたわし」がとれる。未熟果を食用にすることがある。

● ひょうたん (ウリ科ユウガオ属)

果実は、いわゆるひょうたん型のほか、球状・楕円形・棒状や下端の膨らんだ形などさまざまな形が見られる。国内・海外とも、果実を乾燥させて容器とすることが多いが、未熟果を漬物にして食用にすることもある。



表紙写真の答え

かぼちゃの花

他の瓜類と同様に、かぼちゃの花も雄花と雌花が一つの株に咲き、雌花の根元が発達して果実となる。この写真に写っている花は、花の根元の茎がまっすぐなので雄花であろう。

参考リンク

p. 2 ※1 警察庁

「振り込め詐欺（恐喝）事件」にご注意！

http://www.npa.go.jp/safetylife/seianki31/1_hurikome.htm

「振り込め詐欺（恐喝）」の認知・検挙状況について（平成20年1～3月）

http://www.npa.go.jp/sousa/souni7/furikome_H20_1-3.pdf

p. 3 ※2 厚生労働省

乳児用調製粉乳の安全な調乳、保存及び取扱いに関するガイドラインについて

<http://www-bm.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/qa/070604-1.html>

概要（パンフレット）

<http://www-bm.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/qa/dl/070604-1a.pdf>

仮訳（全文）

<http://www-bm.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/qa/dl/070604-1b.pdf>

p. 7 ※3 指定野菜について

農林水産省

野菜生産出荷安定制度の概要

<http://www.maff.go.jp/soshiki/syokuhin/yasairyutu/anteigy.html>

電子政府（e-Gov） 法令データ提供システム

野菜生産出荷安定法

<http://law.e-gov.go.jp/htmldata/S41/S41H0103.html>

野菜生産出荷安定法施行令

<http://law.e-gov.go.jp/htmldata/S41/S41SE224.html>