

2010

家庭最新資料

第4号 (2010年2月10日)



これは何でしょうか？ (答えはp.10にあります)

INDEX

特集	「消費者庁」－消費者行政の新たな取り組み……………	2
用語解説	私たちの生活を振り返るためのキーワード……………	3
歳時記 春	タケノコとタケ・ササのなかま……………	4
出典	表紙写真の答え・参考リンク……………	10



第一学習社

● 消費者庁の創設

2009年9月1日、内閣府の外局^{※1}として設置された消費者庁は、消費者の安全・安心に関わる問題を幅広く管理して情報の一元的な収集・分析を発信し、企画立案・法執行などの機能を持ち、消費者行政全般についての司令塔として位置づけられる。また、消費者庁の創設と同時に消費者委員会も設置^{※2}され、「消費者安全法」が施行された。

表1 消費者庁と消費者委員会の役割

消費者庁	内閣府の外局（職員は200名ほど） ・情報を一元的に集約し、調査・分析を行う。 ・消費者行政の司令塔として、各省庁に対する勧告・措置要求、いわゆる「すきま事案」への対応を行う。 ・消費者の生活に関わる諸法律を所管する。
消費者委員会	内閣府に設置された第三者機関（委員は10名以内） ・独立して職権を行う。 ・重要事項について建議などを行う。 ・内閣総理大臣に対し、勧告・報告要求を行う。（それを受けて、内閣総理大臣から各省大臣に措置要求などがなされる） ・関係行政機関に対して資料要求するなど

消費者庁には、食品安全基本法・JAS法・特定商取引法・景品表示法など、消費生活に関わる多くの法令が移管されたり、既存省庁との共管となった。それによって、たとえば「特別用途食品」と「特定保健用食品」（トクホ）のマーク表示が、「厚生労働省」から「消費者庁」に変わった。

一方、消費者委員会は、消費者庁を含む関係省庁の「消費者行政全般に対する監視機能」を有している。

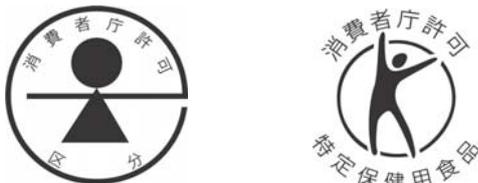


図2 新しい特別用途食品マーク（左）と特定保健用食品マーク（右）

● 消費者ホットラインの開設と課題

全国共通の電話番号で使える「消費者ホットライン」の運用が、2010年1月12日から開始された^{※3}。

全国共通ダイヤル 0570-064-370

◎ 相談できる内容 悪質商法・架空請求による被害、産地偽装・虚偽の表示によるトラブル、安全性を欠く製品やサービスによる被害など

◎ 相談できない内容 行政への不満や要望、労働問題、環境・公害問題など

このダイヤルにかけると、各自治体・地域の消費生活相談窓口へ転送されるしくみで、消費生活センターなどの相談窓口がわからなくてもつながるので、相談しやすくなる。ただし、このホットラインにも次のような課題が指摘されている。

- ・IP電話、PHS、プリペイド式携帯電話からは、かけることができない。
- ・相談窓口の設備・体制が整っていないなどの事情から、一部の地域では、窓口の番号案内のみになる。
- ・土日・祝日は、おもに都道府県の消費生活センターか、国民生活センター（東京）につながる。

● 消費庁と私たち消費者の課題

消費者庁は、国内の消費生活すべてに関わり、関係省庁との連携によって、その中心的な役割が期待されている。しかし、発足して1年にも満たないこともあって、いろいろな面で課題が残されている。それだけに、わたしたち生活者も、日頃から消費生活に対する高い問題意識をもち、消費者庁設置の意義を踏まえながら、正確で新しい情報収集と冷静な判断力が求められるといえるだろう。

※1 外局

府庁の下に置かれる行政機関の区分で、内局（内部部局）に対して使われる。内局に比べて、特殊性や独立性が高いとされる。

※2 消費者委員会も設置

消費者庁及び消費者委員会設置法 巻末のリンクを参照。

※3 「消費者ホットライン」の運用開始

福島・山梨・島根など一部の県では、2009年9月から運用が先行していた。

タケノコ（竹の子、筍）は、タケの若芽（幼茎）を食用にしたものである。タケのなかまには、タケ類・ササ類・バンブー類があるが、国内で多く見られるのはおもにタケ類とササ類である（表1）。それらタケ類・ササ類は、食用としてのタケノコ以外にも、皮や稈（茎に相当する部分）の加工品として、さらには美しい景観を与えるものとして、私たちの生活に深く関わってきた。

タケ類は、地下茎が伸びて横に広がり、そのところ

表1 タケのなかま

	特徴
タケ類	稈鞘が生長後に自然に落ちる。
ササ類	稈鞘が長くとどまる。
バンブー類	横に長くはう単軸型地下茎を持たない。

どころからタケノコが上に向かって生長して新たなタケとなる。幼い稈は固い皮（稈鞘）に被われており、地中にある間に全ての節が形成され、春になると下の節から順に伸長してゆく。稈の生長速度は、全植物のなかでも一、二を争うほどで、1日に1mを越えた記録もある。「筍の字は、1旬で竹に生長するところからできた」といわれるゆえんである（1旬は約10日、月の上旬・中旬・下旬と同意）。稈は、数か月で一気に生長したのち硬化が始まり、その後は高さも太さも変わることはない。タケ類が花をつけることは滅多にないが、数十年に一度開花することがある。

タケノコは、採取した段階は生食できるが、置いておくと急激に固くなり、えぐみが増す。そのため、入手したら、できるだけ早く調理することが望ましい。早い段階でゆでて冷水につけておけば、冷蔵庫で1週間ほどはもつ。

● モウソウチク的生活環（1つの稈を中心に）

モウソウチクの実 1本の稈は、数～十数年で枯れてしまう

モウソウチクのタケノコ

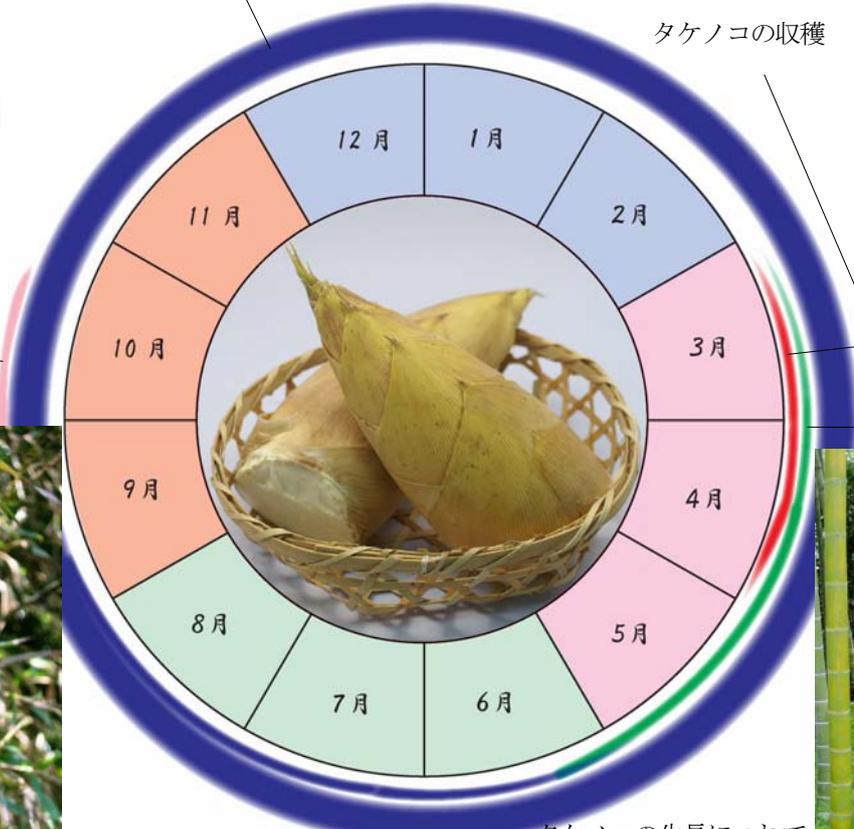
タケノコの収穫

タケの花は滅多に咲かないため、見ることはまれである。

タケノコが出てくる

タケノコの生長につれて稈鞘は根元から順にはがれてゆく。「竹の皮脱ぐ」は夏の季語である。

モウソウチクの花



タケノコのゆで方

【材料】

タケノコ 1～2本 水 2ℓ～
(1本 400～500g くらいのもの) 米ぬか 1カップ～

【手順】

- ① タケノコはたわしで洗って泥を落とし、外側の皮を2～3枚はがす。(写真1)
- ② 穂先のほうを5～6cm斜めに切り落とす。(写真2)
- ③ 火の通りをよくするため、身を傷つけないように皮の厚みに切り込みを入れる。(写真3)
- ④ 大きななべにたっぷりの水とタケノコ・ぬかを入れ、タケノコが浮き上がらないように落としぶたをしてゆでる。
(ゆで時間は大きさや鮮度にもよるが40～90分。目安は竹串で根元のほうを刺し、すっと通るまで。)
(写真4、5)
- ⑤ 冷めたらぬかを洗いおとし、水につける。(写真6)



写真1 外側の皮をはがす。



写真2 穂先を斜めに切り落とす。



写真3 切り込みを入れる。



写真4、5 たっぷりの水とタケノコ・ぬかを入れ、落としぶたをしてゆでる。



写真6 ゆでたタケノコのできあがり

調理例① ^{ひめかわ} 姫皮の酢の物



【材料】(4人分)

姫皮	100 g	A	酢	小さじ2
木の芽	4 枚		砂糖	小さじ1
			塩	小さじ1/6

【作り方】

- ① 姫皮は水につけてアクを除き、せん切りにする。
- ② A を合わせて①と和える。木の芽を粗くきざんで混ぜ合わせる。

調理例② 若竹汁



【材料】(4人分)

ゆでタケノコ (穂先)	だし	600ml
5~6cm長さ	100 g	塩 小さじ 1/2
生わかめ	40 g	しょうゆ 小さじ 1
だし	200ml	木の芽 4 枚
しょうゆ	小さじ 2	

【作り方】

- ① タケノコの穂先は縦に半分に切り、縦にうすく切る。生わかめは2~3cm幅に切る。
- ② 小なべにだし 200ml, しょうゆ小さじ 2 を入れてあたため、①を加えてひと煮立ちさせる。

- ③ 別のなべにだしをあたため、塩としょうゆで調味する。
- ④ おわんに②のタケノコとわかめを盛りつけ、あつあつの③のだしをはり、木の芽のをせる。

調理例③ ^{きじょうゆ} タケノコの生醤油焼き



【材料】(4人分)

ゆでタケノコ (根元の部分)	しょうゆ	大きじ1
2cm厚さ	4枚	木の芽 12枚

【作り方】

- ① タケノコは両面に格子の切れ目を入れる。
- ② オーブントースターまたはグリルで焼く。両面に焼き色がついたらハケでしょうゆをぬり、30秒ほど焼く。
- ③ 木の芽を粗くきざみ、焼きたてのタケノコにふる。

調理例④ タケノコのおろし揚げ



【材料】(4人分)

ゆでタケノコ (根元の部分)	150 g	塩 小さじ 1/6 しょうゆ 大きじ 1/2 砂糖 小さじ 1 酒 大きじ 1/2
エビ (殻をむいて)	100 g	
たまねぎ	50 g	
かたくり粉	大きじ2	
揚げ油		グリーンアスパラ 4 本 レモン 1/2 個

【作り方】

- ① タケノコはおろし金でおろし、エビは細かくたたいて包丁の腹でつぶし、すり身状にする（フードプロセッサ一などを用いてもよい）。
- ② たまねぎはみじん切りし、ボウルに入れてかたくり粉をまぶす。
- ③ ②に①と調味料を加えよく混ぜ合わせる。
- ④ アスパラは根元のかたい部分を1~2cm切り落とし、根元の方をピーラーで5~6cm皮をむく。器に合わせて長さを2~3つに切る。
- ⑤ 揚げ油を160℃にあたため、④のアスパラを入れて1分揚げる。その後、170℃に温度を上げて③をスプーンですくって入れ、2~3分色づくまで揚げる。
- ⑥ 器に盛りつけ、くし形に切ったレモンを添える。

調理例⑤ タケノコご飯



【材料】（4~6人分）

米	2合	ゆでタケノコ	
だし（冷めたもの）	炊飯器の2合の線まで	（中央部分）	150g
酒	大さじ1	しょうゆ	小さじ1
塩	小さじ1/3	酒	小さじ1
しょうゆ	大さじ1/2	鶏もも肉	100g
		しょうゆ	小さじ1
		酒	小さじ1
		生しいたけ	3枚
		みつば	15g

【作り方】

- ① 米を洗って内釜に入れ、だしうちがまを加えて30分以上浸水させる。
- ② タケノコは2~3mm厚さのいちよう切りにし、下味をする。鶏肉は1.5cm角に切り、下味をする。しいたけは軸を除き、1cm角に切る。

- ③ ①の米に調味をし、②を加えて一度混ぜ合わせ、炊飯器で普通に炊く。
- ④ 炊きあがったら2cm長さに切ったみつばを加えて、さっくりと混ぜ合わせる。

【1】モウソウチク：孟宗竹（タケ亜科マダケ属）

中国南部原産で、日本へは江戸時代に入ってきたとされる。国内のタケ類では最大で、稈の高さは10~25m、直径8~20cmに達する。タケノコも大きく、肉厚でやわらかく、現在国内でタケノコというと、一般的にはモウソウチクであることが多い。芽が地上に出るとえぐみが出るので、その前に土の盛り上がりなどから判断して掘り取るとよい。出回るのは3~5月で、国内のタケノコでは最も早い。名前は、中国の故事「二十四考」の一人、孟宗からきている。

【2】ハチク：淡竹（タケ亜科マダケ属）

中国原産で、稈の高さは8~20m、直径3~10cmほどである。稈は緑色だが、表面が蠟質ろうしつに包まれて白っぽく見える。寒さに強いので、北海道南部でも栽培されている。タケノコは、地上に生え出たところを採取する。肉が細く、苦みも少ないので淡白な味わいである。出回るのは、モウソウチクに続く4~5月。



ハチクの稈（左上）とそのタケノコ（右下）

〔3〕マダケ：真竹（タケ亜科マダケ属）

中国原産とも日本原産ともいわれており、はっきりとはわかっていない。稈は、高さ 10～20m、直径 5～15 cmほどで、鮮やかな緑色を呈する。タケノコは、地上に出たものを採取する。タケノコの肉がしまっており歯ごたえがよい。別名“^{まだけ}苦竹”の通り、やや苦みがあるが、風味はよいとされる。その流通時期は、5～6月と最も遅い。稈鞘（タケノコの皮）に斑点があるので、見た目ですぐに区別しやすい。一般に、竹の皮として包装材料などに使われてきたのは、この種である。



マダケの稈（左）とタケノコ（右）

〔4〕チシマザサ：千島笹（タケ亜科ササ属）

日本原産で、千島・^{ちからと}樺太から北海道、本州は東北地方と日本海側に分布している。稈の高さは 3mほどになる。横に生えた稈が上に向かって湾曲する姿から、ネ

マガリダケの別名をもち、
チシマザサ（左）と
タケノコ（右）



こちらの方が親しまれている。タケノコの肉は白く、香りがよい。採取は5～6月、山菜として人気が高い。

〔5〕メンマ

タケノコの加工品で、おもに中国や台湾から輸入されている。マチク（麻竹）のタケノコの皮をむいて煮たのち、乳酸発酵させてつくる。



マチク（左）とタケノコ（右）



集められた
マチクの
タケノコ

右：発酵中
下：乾燥させている



できあがった味付けメンマ（右）



タケ類・ササ類の利用と私たちの暮らし

タケのなかまは、中国から日本を含むアジアのモンスーン地域と南米大陸を中心に分布し、オリエンタルな景観の中心ともいべき役割を果たしてきた。また、タケのなかまを加工・利用してきたものには、竿、ザル、かごなど多くの日用品があげられる。それらの多くは、近年プラスチック製品などに置き換えられているものの、日本の文化や伝統的な行事には依然として欠かせない位置を占めている。



きれいに管理されている竹林



5月
たんご
端午の節句にはササなどの葉で包んだ「ちまき」がつくられる（写真上）。南九州地方の「あくまき」（下）は、モウソウチクの皮で包んでつくる。



1月
正月飾りの門松には、タケが欠かせない。



7月
七夕飾りは、タケやササに願いを書いた短冊などを飾る。

表紙写真の答え

雪の日の竹林

参考リンク

p.2 消費者庁

<http://www.caa.go.jp/>

内閣府消費者委員会

<http://www.cao.go.jp/consumer/>

※2 消費者庁及び消費者委員会設置法

<http://www.kantei.go.jp/jp/singi/shouhisha/3houan/090529/4setti.pdf>

<http://law.e-gov.go.jp/announce/H21H0048.html>

p.3 グリーン家電エコポイント事務局

グリーン家電普及促進事業 エコポイント

<http://eco-points.jp/>

総務省消防庁

住宅用火災警報器を設置しましょう！

<http://www.fdma.go.jp/html/life/juukei.html>

設置義務化開始年別マップ

http://www.fdma.go.jp/html/life/juukei_map.html

市町村条例概要

http://www.fdma.go.jp/html/life/juukei_gaiyou/gaiyou_index.html

日本消防検定協会

<http://www.jfeii.or.jp/>

画像提供 (50 音順)

株式会社 大門, さつまあくまき本舗 梅木, 総務省消防庁, 日本消防検定協会, 富士竹類植物園