

2011

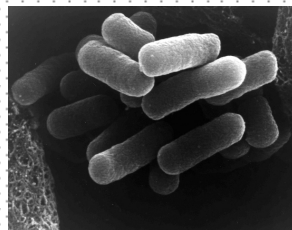
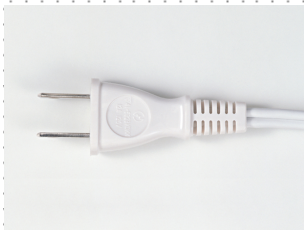
家庭最新資料

第7号

2011年6月20日現在

INDEX

●表紙	目次..... p. 1
●特集	できる節電に取り組もう..... p. 2
●用語解説	私たちの生活を振り返るためのキーワード..... p. 3 腸管出血性大腸菌による食中毒, 親権停止制度
●旬 Recipe	30分でできる秋レシピ..... p. 4 ・さんまのしょうゆ煮 ・なすの揚げびたし



● 慢性的な電力不足 ●

2011年3月11日の「東日本大震災」は、地震と津波によって甚大な被害をもたらした。そのうえ、福島第一原子力発電所の事故によって、関東地方の広域におよぶ慢性的な電力不足が生じている。こうして、以前のような十分な発電量に回復できていないまま、例年電力需要の多い夏を迎えようとしている（図1）。

節電に関する取り組みには、いろいろな視点とやり方があるが、どんなにすばらしい行動でも、1日だけ我慢して実行すればよいというものではない。むしろ、短期間では大した効果がなくても、無理のない行動を長く続けるほうが、よい結果につながることが多い。そこで、今回は家庭において、日々の生活のなかで、無理なく継続的にできる節電について考えてみよう。

図2は、夏の日について、電力使用量を時間帯別に見たものである。経済活動が始まる9時を前に急激に使用量が増加し、15時前後にピークを迎えることが読み取れる。

図1 月別にみた最大電力の推移

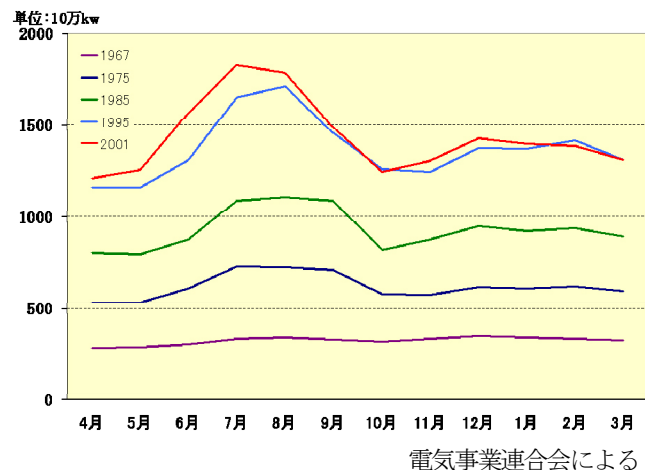
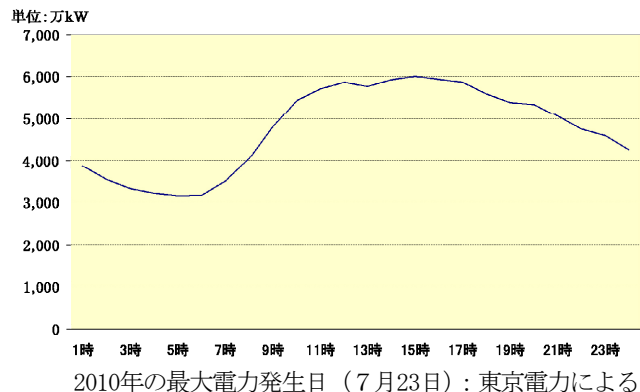


図2 1日の時間帯別電力使用状況



● 家庭の節電メニュー ●

一般家庭における夏の日中の用途別電力需要では、全体の半分以上をエアコンが占めている（図3）。したがって、生活行動のなかで日中のエアコン使用量を抑制することができれば、効率のよい節電に結びつくことが期待できる。

● エアコン

- 室温を高めに設定する。（28℃を目標に）
- 定期的にフィルターを洗浄する。
- 室外機の回りにものを置かない。直射日光が当たらないよう、よしず、すだれなどで日陰をつくる。「緑のカーテン」を栽培してもよい。

● 冷蔵庫

- 設定が強であれば、中に変更する。
- 扉を開ける時間を最小にとどめ、食品をつめこまない。

● 照明

- 必要ない照明は消す。

● テレビ

- 省エネモードに設定する。画面の輝度（明るさ）を下げ、見ないときは消す。

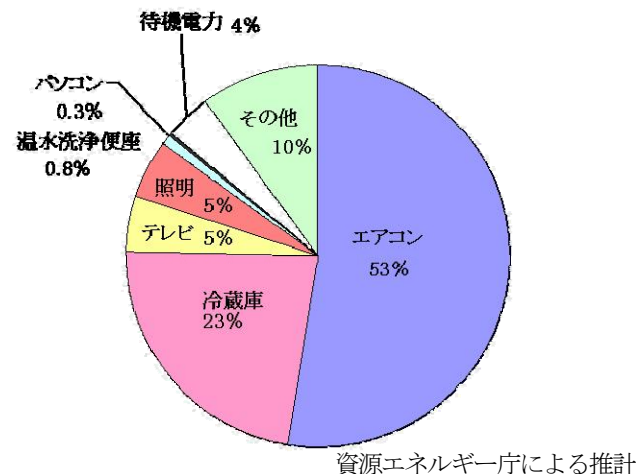
● 温水洗浄便座

- 保温・温水のオフ機能、タイマー節電機能があるときは、利用する。その機能がない場合、使わないときはプラグを抜く。

● 待機電力

- 消すときは、リモコンではなく主電源を切る。長時間使わない機器は、プラグを抜く。

図3 一般家庭における夏(14時)の用途別電力需要比



●腸管出血性大腸菌による食中毒

2011年4月末に、富山・福井の両県の焼肉チェーン店で、生肉料理であるユッケを食べたことが原因と考えられる集団食中毒が発生した。その後、神奈川県が感染域に加わり、最終的に死者4名、重傷者17名にまで広がりを見せた。この食中毒では、被害が拡大したことと、検査の結果、病因物質として、これまでの食中毒の多くを占めてきたO157だけでなく、O111という耳慣れない腸管出血性大腸菌も検出されたことから注目された。また、その後の報道で、

- ・過去の食中毒事件を受けて、厚生労働省では生食用肉の衛生基準を示している。「生食用食肉等の安全性確保について」（平成10年 生衛発第1358号）
- ・基準に合致した食肉処理施設から出荷されたのはすべて馬肉か馬レバーで、生牛肉は、2008、2009年度には一切出荷されていなかった。
- ・衛生基準に反しても罰則はないため、飲食店などで生肉料理を出す場合は、**腸管出血性大腸菌O111**加熱用食肉を慣用的に処理するなどして提供している。などの実態が明らかになった。



写真提供：新潟大学 山本達男教授

ヨーロッパでは、ドイツを中心に腸管出血性大腸菌O104による食中毒が感染を広げ、死者40名、感染者3,500人を超す被害となっている。この食中毒事件は、感染経路が明らかになっていないことに加え、この大腸菌は、体内からの排除が難しいという毒性が高いため、重症化しやすいという。研究機関の分析では、この大腸菌は、従前のO104から派生した新種の可能性が高いという。

梅雨の時期から夏にかけて暖かく湿気が多いため、食中毒の原因となる細菌の活動が活発になって、食中毒が特に発生しやすくなる。また、夏に多くなるのは、大腸菌ばかりではなく、カンピロバクター、サルモネラ菌、腸炎ビブリオなど、さまざまである。それらに対しては、個別の対処法のほか、食中毒予防の3原則「つけない」「増やさない」「やっつける（殺す）」を地道に遂行することが、いちばん有効である。

●親権停止制度

2011年5月27日、参議院本会議において「民法等の一部を改正する法案」が全会一致で可決され、成立した。この法案では、児童虐待の防止をめざして、親権の停止制度を盛り込んだことが注目されている。

これまで、家庭裁判所から親権の喪失を宣告することができたが、期間の定めがなく「親子関係の修復が難しい」という懸念から、実際の運用は難しいとされていた。今回の改正では、最長2年の期限を設けた親権の一時停止制度の新設によって、より柔軟な運用がなされ、児童虐待の防止につながることを期待されている。

●親権の規定

子の監護・教育をする権利と義務である「親権」の規定に、「子の利益」が明記された。（第820条）

あわせて、虐待との判別が難しい懲戒^{ちやうかい}について、「親権の規定に基づいた監護と教育」と規定された。実態に合わない懲戒場の条文は削除された。（第822条）

●親権喪失の要件

親権喪失の審判を行う要件として、「父または母による虐待または悪意の遺棄があるときや、親権の行使が著しく困難か不相当であることによって、子の利益を著しく害するとき」と規定された。（第834条）

●親権の停止（新設）

父または母による親権の行使が困難か不相当であることによって、子の利益を害するときは、2年を超えない範囲内で、親権の停止を定めることができる。（第834条の2）

また、これまでの親権喪失の請求者は、親族と検察官に限られていたが、改正後は、子本人、未成年後見人等も請求できるようになっている。

	親権喪失の請求者	親権停止の請求者（新設）
改正前	子の親族、検察官	—
改正後	子、その親族、未成年後見人、未成年監督人、検察官	子、その親族、未成年後見人、未成年監督人、検察官

●未成年後見人

未成年後見人に、複数の者や法人を選任できるようになった。（第840条、第842条：削除、第857条の2）

この民法の一部と関連法の改正は、公布された6月3日から一年を超えない日程で施行される。

さんまのしょうゆ煮 なすの揚げびたし

30分で作れる
秋レシピ

さんま

分類：サンマ科サンマ属

北太平洋に広く分布する魚で、冷凍ものも含めて一年中流通している。旬は秋であり、特に塩焼きは秋の味覚の代表格とされる。

● さんまのしょうゆ煮



材料	(4人前)
さんま	3尾
水	カップ1
しょうゆ	大3
酒	大2
みりん	大2
砂糖	大2
しょうが	1かけ
木の芽	適量

❖ 作り方 ❖

- ① さんまの頭と尾を落とし、内蔵をかき出したら、たっぷりの水で洗い、水けをふき取る。1尾を2～3切れのぶつ切りにする（この状態に下処理したさんまを購入してもよい）。
- ② しょうがをせん切りにし、調味料といっしょになべに入れて火にかける。一度沸騰したら、火を弱める。
- ③ なべにさんまを並べ、落としふたをして弱火で15～20分ほど煮る。
- ④ 盛りつけて、好みで木の芽を添える。

なす

分類：ナス科ナス属

日本でも古くから導入された野菜のひとつ。味わいは淡白で、和・洋・中、漬物と幅広く利用される。また、さまざまな形状の品種があり、多くの地域で地方野菜として栽培・消費されている。

● なすの揚げびたし



材料	(4人前)
なす	6～8個
めんつゆ（市販品）	適量
しょうが	1かけ
万能ねぎ	少量
揚げ油	適量

❖ 作り方 ❖

- ① なすはへたを取って縦十字に4等分し、水にさらしておく。しょうがはせん切りにして、なすとは別の容器で水にさらす（針しょうがをつくる）。
- ② めんつゆを使って、つけ汁をつくる。味の濃さは、天つゆをめやすに好みで調整するとよい。
- ③ フライパンに1～2cmほど揚げ油を入れて170℃くらいに加熱し、よく水を切ったなすを入れて揚げ焼きする。
- ④ なすがしんなりしてきたら取り出し、余分な油を切る。
- ⑤ どんぶりか、深めの保存容器につけ汁を入れ、なすを熱いうちにつける。
- ⑥ 盛りつけて、よく水を切った針しょうがと刻んだねぎを添える。
熱いうちに食べても、冷めてもおいしい。