



## 相談ファイル

(ここに紹介する相談事例は一つの参考例です。同じような商品・サービスに関するトラブルであっても、個々の契約などの状況などが異なれば、解決内容も違ってきます。)

## 指示どおり操作しただけでいつの間にか借金苦に！？副業の勧誘に注意

## 〈相談内容〉

副業をネット検索し、「スタンプ送信だけで日給2万円」と記載されていたので登録した。後日、担当者から電話があり、「もっと稼げる」と、70万円のサポートプランを勧められた。「お金がない」と言うと、「融資を受けてはどうか」と提案され、遠隔操作アプリの画面共有機能を使って、スマートフォンの画面が共有された状態で行われるまま操作を行い、借金して事業者に振り込んだ。

しかし、副業の内容が理解できなかつたので解約したものの親に借金を返してもらうことになり迷惑をかけた。また、借金するとき画像送信した免許証やカードの悪用が心配だ。

(20歳代 男性)



## 〈アドバイス〉

相談者には、知られてしまった個人情報が悪用される恐れがあるため、信用情報機関の本人申告制度<sup>※</sup>の利用を検討するよう伝えました。また、消費者金融に登録したIDやパスワードが事業者にも知られている恐れがあるので、すぐにパスワードを変更するよう助言しました。

※本人申告制度…名義を冒用される可能性がある場合に、申告に基づき情報を登録する制度。加盟金融機関はこの情報を与信取引の判断材料にする。

## ○「簡単に稼げる」ことを強調する広告には注意しましょう

「稼ぐためのサポートをする」などと言われて、広告にはなかった高額なサポート契約を勧誘されるケースもあります。勧誘トークをうのみにせず、冷静によく考えましょう。

## ○遠隔操作アプリは安易にインストールしないようにしましょう。

画面共有した場合、事業者は画面を見ながらお金の借り方について細かく指示を出すので冷静に考える時間を持つことができません。また、遠隔操作アプリを利用したり、画面共有をした状態で個人情報の登録やパスワード入力をすると、事業者が悪用される可能性もあります。

## ○消費生活相談窓口は身近な味方です！

解約できないときや疑問があるときは消費者ホットライン（☎188）に相談してください。

## 生活情報ファイル

## 自転車の乗車用ヘルメットは、安全が確認されているマークの表示があるものを選ぼう

令和5年4月1日から道路交通法一部改正により、全ての自転車利用者に乗車用ヘルメットの着用の努力義務が課され、また7月1日からは、特定小型原動機付自転車の利用者にも乗車用ヘルメットの着用の努力義務が課されました。

一般財団法人製品安全協会が定めた基準への適合を示すSGマーク、公益財団法人日本自転車競技連盟が定めた基準への適合を示すJCFマーク等を表示した商品が販売されていますので、ヘルメットを購入する際は、それらの安全が確認されたマークのある製品を選びましょう。



詳しくは、こちらから⇒



## 試してみよう、消費者力！第7回（令和5年度）

Q 次の食品の期限表示に関する文を読み、あてはまるものを選びなさい。

おいしく食べることができる期限のことで、品質が比較的長く保持されている食品に記載されており、この期限を過ぎても、すぐ食べられないということではない。

A 1. 消費期限                      2. 使用期限                      3. 賞味期限

【第18回消費者力検定（令和3年度実施）応用コースから】

## くらしのまめちしき

### 家庭での食品ロスを減らそう、10月は食品ロス削減月間です

食品ロスは、食品メーカーやスーパーマーケットで発生していると思いがちですが、食品ロス量の半分は家庭から発生しています。

家庭で食品ロスを減らすコツは、3ないルール（買すぎない、もったいない、作りすぎない）を意識することです。

買い物の際は「必要な分だけ買う」、料理の際は「食材を上手に使いきる」「食べきれる量を作る」等、少し意識したり工夫したりするだけで、食品ロスを減らすことができます。

買い物時、調理や保存の3ないルールのポイントを紹介します。

#### 買い物時のポイント

- 1 買い物前に、冷蔵庫や食品庫にある食材をチェックする
  - ・メモ書きや携帯・スマホで撮影し、買い物時の参考しよう
- 2 使う分、食べられる量だけ買う
  - ・まとめ買いを避け、必要な分だけ買って、食べきる
- 3 期限表示を知って、賢く買う
  - ・利用予定と照らして、期限表示を確認しよう
  - ・すぐに使う予定の食材は、お店の食品棚の手前からとるようにしよう



消費者庁のホームページでは、料理レシピサービス「クックパッド」に、「消費者庁のキッチン」を開設し、「食材を無駄にしないレシピ」を掲載しています。

「消費者庁のキッチン」は

こちらから→



#### 調理や保存のポイント

- 1 食材を適切に保存する
  - ・食品に記載された保存方法に従って保存する
  - ・野菜は、冷凍・茹でるなど下処理して、ストック
- 2 食材を上手に使いきる
  - ・残っている食材から使う
  - ・作り過ぎてしまい残った料理は、リメイクレシピなどで、工夫しよう
- 3 食べきれる量を作る
  - ・体調や健康、家族の予定も配慮して、作る量を調整する

「試してみよう、消費者力！第7回解答と解説⇒（正解—3）

食品の期限表示は、保存方法に従って保存した場合の開封前の期限を表示している。

比較的長く品質が保持される食品は、「賞味期限」が記載されるが、1の「消費期限」は、品質の劣化が早い食品が記載されている。消費期限を過ぎると食べない方がよいため、いずれにしても期限内に食品を使い切ることが重要である。

発行元：広島県生活センター（環境県民局 消費生活課）

〒730-8511 広島市中区基町10-52 県庁農林庁舎1階 TEL 082-513-2730

●●市（町）消費生活センター（受信先で御自由に変えていただいても構いません）

〒73X-XXXX ●●市（町） ●●市役所（町役場）〇階 TEL 08XX-XXXX-XXXX

この媒体は、市町広報紙用原稿として発行していますが、チラシ（A4判）としても使用できます。