

令和元年度

## 活動発表調査研究のまとめ



令和元年12月

富 山 県 消 費 者 協 会  
富山県消費生活研究グループ連絡協議会

この冊子は、消費生活研究グループの日頃の活動成果を一堂に展示・発表されたものをまとめた記録集です。

令和元年度の富山県消費生活研究グループの活動発表展は、令和元年10月10日(木)に県民共生センター(2F生活体験実習室、303研修室)を会場に「令和元年度富山県消費者大会」と同時開催されました。

12のグループによる調査研究発表やリフォーム作品・展示など充実した活動発表展となり、60名余の参加者が熱心に耳を傾け、作品を鑑賞しました。

それぞれの研究や作品は、消費生活に関する課題を解決、改善、消費生活の向上に資するよう各グループの皆様が地道な努力を積み重ねたものでした。

今後とも消費生活研究の研鑽を通して、消費生活の安全と向上を目指していかれることを期待しています。

富山県消費者協会会長 尾畑 納子  
富山県消費生活研究グループ連絡協議会 早川 泰子

# 《 目 次 》

## 1.グループ等の活動研究

|                          |                   |
|--------------------------|-------------------|
| ◆通信販売に関するアンケート調査         | 【まゆみの会】……………1     |
| ◆SDGsとエシカル消費の関係!?        | 【くらしあんしん教室】……………3 |
| ◆自然の恵み、伝承の恵み 家庭料理        | 【ありみね会】……………7     |
| ◆プラスチックごみ問題ってなんだろう！      |                   |
| ～消費者ができるプラスチックごみ削減の取り組み～ | 【富山県消費者協会】 ……17   |
|                          | 【消費生活研究グループ連絡協議会】 |

## 2.作品展示等(写真)

|                               |    |
|-------------------------------|----|
| 上市町消費者グループ市姫会 ……              | 27 |
| 下堀グループ ……                     | 27 |
| 粹要会 ……                        | 28 |
| 円グループ……………                    | 28 |
| ありみね会 ……                      | 29 |
| まゆみの会 ……                      | 30 |
| となみのグループ ……                   | 30 |
| くらしあんしん教室 ……                  | 31 |
| 富山国際大学 ……                     | 31 |
| 富山県消費者協会・消費生活研究グループ連絡協議会…………… | 32 |

## 3.活動発表会(写真)

|                |    |
|----------------|----|
| つくしの会 ……       | 33 |
| まゆみの会 ……       | 33 |
| くらしあんしん教室…………… | 34 |
| ひみ消費者グループ ……   | 34 |
| 粹要会 ……         | 35 |

# 通信販売に関するアンケート調査

富山県消費生活研究グループまゆみの会

**調査目的** 通信販売は、自宅に居ながらにして商品が手に入る便利な手段として、消費者に利用されています。近年は、インターネット環境の整備やスマートフォンの普及などにより、より利便性が増しています。そこで、通信販売の使用状況を把握することを目的に、アンケート調査を行いました。

**調査時期** 2019年6月

**調査対象** 回答者 231名(男性28%,女性72%)

Q1 あなたは、通信販売を利用しますか

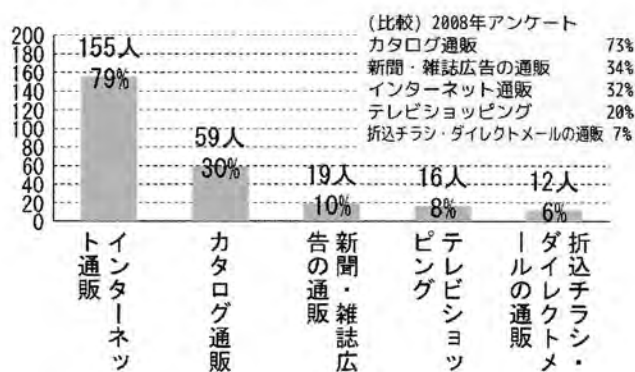


利用しない理由（全く利用しない方）

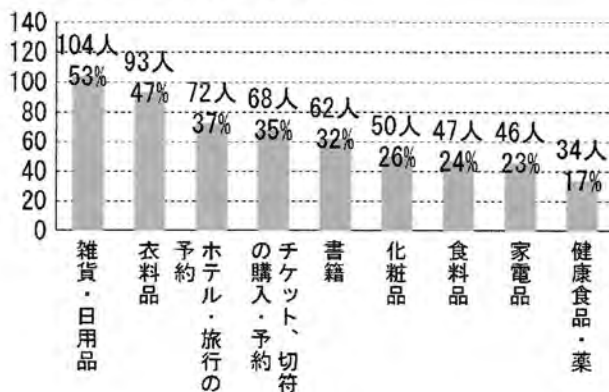


※以下の質問は「よく利用する」「たまに利用する」と答えた方のみ対象(196人)

Q2 過去1年間でどのような通信販売会社を利用しましたか。(いくつでも)



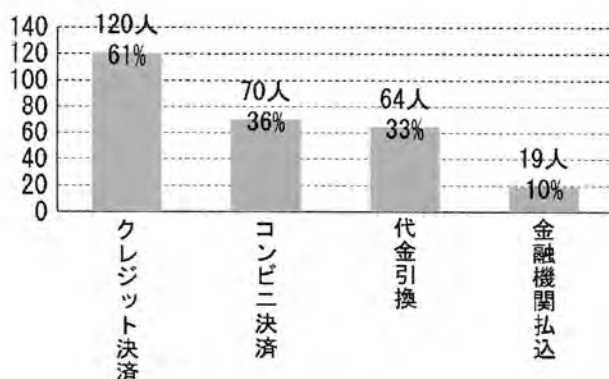
Q3 どのような商品やサービスを購入されましたか。(いくつでも)



Q4 通信販売は、どのくらいの頻度で利用していますか。(一つのみ)

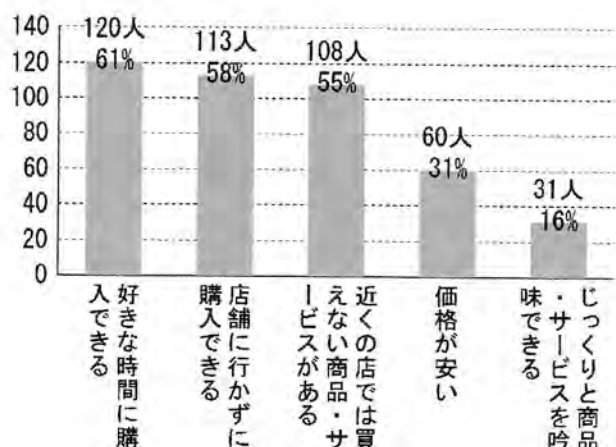


Q5 主な代金の支払い方法はどちらでしたか(いくつでも)

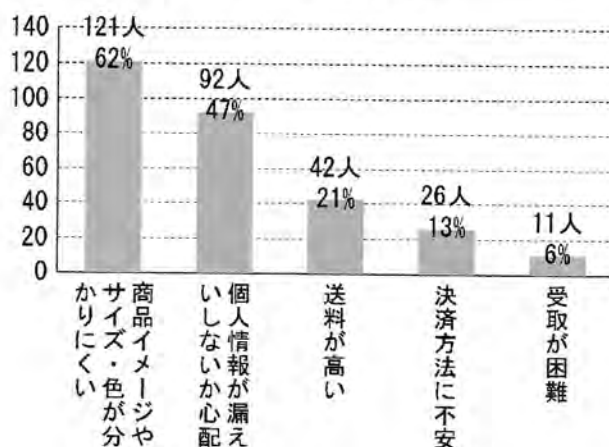




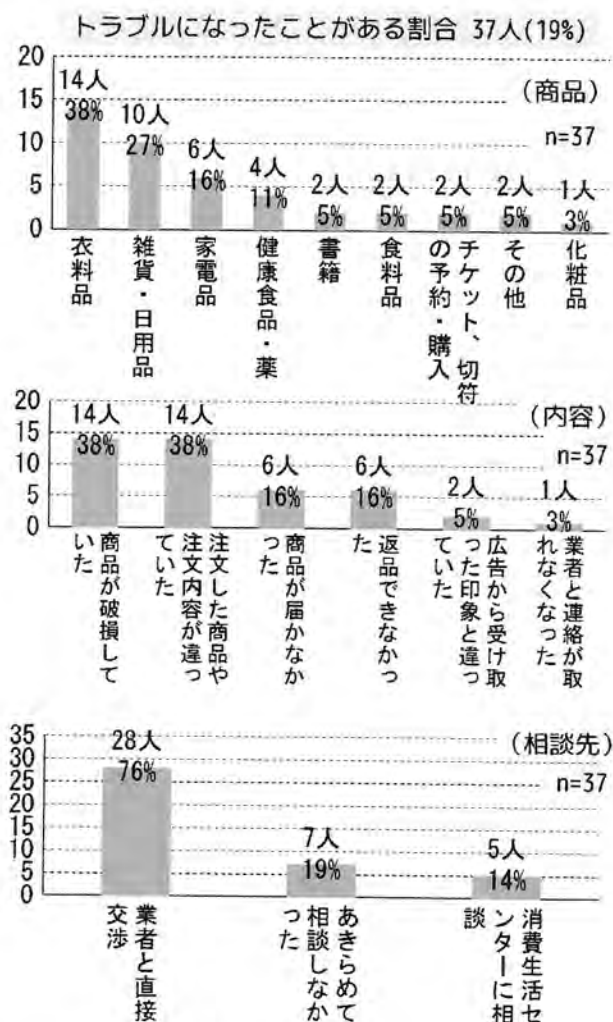
Q6 通信販売を利用する理由について教えてください。(いくつでも)



Q7 通信販売に対する不満はどのようなものがありますか。(いくつでも)



Q8 通信販売を利用してトラブルになったことがありますか。トラブルに遭った商品等の種類と内容および相談先をお聞かせください(いくつでも)



Q10 業者が、返品制度について表示していない場合、商品が届いてから8日間は商品を返品できる返品制度があることを知っていますか。

|          |         |       |
|----------|---------|-------|
| 知っている    | 知らない    | 無回答   |
| 103人 52% | 86人 44% | 7人 4% |

Q9 通信販売にクーリングオフ制度(無条件契約解除)がないことを、知っていますか。

|          |         |       |
|----------|---------|-------|
| 知っている    | 知らない    | 無回答   |
| 118人 60% | 71人 36% | 7人 4% |

#### 調査結果

- Q1 「よく利用する」「たまに利用する」合わせると85%である。利用しない人の理由は「実物を見てみたい」が69%である。
- Q2 通信販売の種類は「インターネット通販」が10代～50代に多く79%、カタログ通販30%で70代以上に多い。
- Q3 商品サービス利用の品目は雑貨・日用品が53%、衣料品47%、ホテル旅館の予約37%と続く。
- Q4 利用頻度は、「2, 3ヶ月に1回」が32%、「月に1, 2回」が29%と続く。
- Q5 支払い方法はクレジット決済60%で30～40代に多く「コンビニ決済」は36%で20代に多い。
- Q6 利用する理由は「好きな時間に買える」61%、「店舗に行かずに買える」58%、「近くの店では買えない商品・サービスがある」55%である。
- Q7 不満については、「商品イメージやサイズ・色が分かりにくい」62%、「個人情報の漏えいが心配」47%である。
- Q8 トラブルにあった人の割合は19%である。品目別では衣料品が38%、雑貨・日用品が27%である。トラブルの種類は「商品の破損」38%、「注文内容と違って」38%である。相談先は、「業者と直接交渉」が14%と多い。
- Q9 通販にクーリング・オフ制度がないことを知っている人は60%、返品制度について知っている人は52%である。

#### まとめ

2008年の調査に比べ「インターネット通販」は、79%と大幅に増え、確実にネット社会になっている。通信販売の場合、商品情報が全てであり、広告の信用性や商品の機能性を十分吟味して選択することが消費者に求められる。

事業者は、法律で定められた広告表示を守り、消費者が選択しやすいよう義務がある。今後、相談窓口や通信販売の法制度、キャッシュレスについて、もっと知ってもらうように努めていく必要がある。

# SDGsと エシカル消費の関係！？

くらしあんしん教室 坂東喜行

簡潔にいうと、  
SDGsは「目標」で、  
エシカル消費は「行動」です。  
「目的」は、同じです。

## SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

世界を変えるための17の目標



17の目標と169のターゲットから構成されています



## 倫理的消費（エシカル消費）の分類

### 環境への配慮

- グリーン購入
- 自然エネルギー利用
- エコマーク付き製品
- 有機農産物
- 国産材使用
- 車のレンタル、シェアなど

環境に配慮したエシカル消費とは、日常、私たちは環境のおかげで生きていくという自覚から、環境を思いやって消費することです。

環境に配慮した製品の購入はグリーン購入と呼ばれ、日本では20年以上の歴史があります。グリーン購入法やグリーン契約法などの法律も整備されて、政府やその関係機関はグリーン購入の義務を負わされています。地方自治体や民間企業にはグリーン購入する努力義務があります。

### 社会への配慮

- 障害者の作った製品
- 製品の製造段階・流通段階で児童労働などの社会問題や環境問題を引き起こしていない製品（エシカルファッション）
- フェアトレード製品など

社会へ配慮したエシカル消費としては、途上国などで児童労働などの社会問題や環境問題を引き起こすことなく生産された格好の良い服を購入するエシカルファッションなどがあります。

### 地域への配慮

- 地産地消
- 地元商店での買い物
- 応援消費 など

地域へ配慮したエシカル消費としては地産地消や応援消費があり、2011年東日本大震災以降、応援消費が活発になっています。

【平成27年8月9日放映 NHK 視点・論点「倫理的消費とは何か」  
東京都市大学特任教授 山本 具一氏 説明内容から作成】

## 知っていますか？「エシカル消費」

「エシカル (ethical)」とは、英語で「倫理的・道徳的」という意味です。人や社会、環境に配慮した商品やサービスを選んで消費することを「エシカル消費」といいます。

児童労働や環境汚染など社会や環境に問題のある方法で作られていないものを買うことで、私たち消費者から世界をよりよく変えていこう、という取り組みです。



さっそく今日から買い物のときに意識してみよう！

(「くらしの情報とやま」2019. 8. 1 №196 8・9月号)



## 持続可能な開発目標(SDGs)の推進と消費者政策

2015年9月に国連の持続可能な開発サミットで採択された「持続可能な開発目標(SDGs)」は、経済・社会・環境をめぐる広範な課題について、全ての関係者の役割を重視し、「誰一人取り残さない」世界の実現を目指す国際目標です。

消費者庁は、この国際目標の達成に寄与するため、安全・安心で豊かに暮らすことができる社会を実現するという使命の下、消費者基本計画に基づき、様々な施策を推進しています。

### 消費者基本計画における主な施策

| ①消費者の安全の確保                                                               | ②表示の充実と信頼の確保                                                  | ③適正な取引の実現                                                 | ④消費者が主役となって選択・行動できる社会の形成                                                            | ⑤消費者の被害救済、利益保護の枠組みの整備                                                      | ⑥国や地方の消費者行政の体制整備                                                                       |
|--------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>事故の未然防止、発生時の拡大防止など消費者の安全の確保に向けて、消費者事故の情報収集・公表や消費者への注意喚起に取り組んでいます。</p> | <p>製品表示法の普及啓発・厳正な運用、食品表示による適正な情報提供・関係法令の厳正な運用などに取り組んでいます。</p> | <p>高齢化、情報化の進展など消費者を取り巻く環境の変化を踏まえ、取引の適正化に向けた対応を図っています。</p> | <p>エシカル消費の普及啓発を始め、ライフステージに応じた体系的な消費者教育の推進を図るとともに、食品ロスの削減、消費者志向経営の推進などに取り組んでいます。</p> | <p>消費者の被害救済のための体制の充実を図るとともに、高度情報通信社会やグローバル化の進展に対応した消費者利益の擁護・増進を図っています。</p> | <p>消費者庁が消費者行政の司令塔の役割を果たすとともに、どこに住んでいても質の高い相談を受けられる体制整備や高齢者等の見守りネットワークの構築に取り組んでいます。</p> |
| <p>〈関連するSDGs〉</p>                                                        | <p>〈関連するSDGs〉</p>                                             | <p>〈関連するSDGs〉</p>                                         | <p>〈関連するSDGs〉</p>                                                                   | <p>〈関連するSDGs〉</p>                                                          | <p>〈関連するSDGs〉</p>                                                                      |



## エシカル金融の一例

一般にエシカルファンドは、エコファンドなどと同様、SRI(社会的責任投資)の一種であり、具体的には、環境汚染や自然破壊、人権問題につながる企業、軍需産業や原子力産業に関わる企業、タバコアルコール・ギャンブル等に関わる企業などを投資対象から外す一方で、環境問題や人権問題などに積極的に取り組む企業に対しては重点的に投資します。

(出典;金融情報サイト)



**SDGsは「目標」で、  
エシカル消費は「行動」です。**

**なぜなら、未来のことを思って、  
人類が考えて決めたからです。**

**人類は、「行動」するときには、  
必ず「目的」があります。**

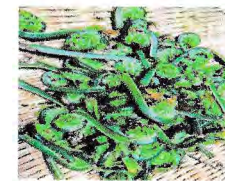
**そして、「目的」を達成するために、  
「目標」を決めます。**

**「目的」は、  
わたしたちがこわした地球を、  
せめて60年前の姿に  
もどすこと  
そして、すべての人が、  
しあわせにくらせること  
だと思います**

2019年10月10日

# 自然の恵み、伝承の恵み 家庭料理

## “ありみね付近の山菜”



## はじめに

富山市亀谷は富山市の東南に位置し、標高約350mの中山間地に位置します。亀谷銀山は、加賀藩の管領地として繁栄していたことを、ご存じの方もいると思います。

有峰湖を16kmほど先に控えた当地は、豊かな自然に囲まれて、季節には様々な山菜が顔を出し、先人に受け継がれて、私たちの食を豊にしてきました。

ここに、紹介した山菜は、比較的採取しやすいもの、料理も日常的に行ってきたものばかりです。

消費者グループ会員の各家庭に 伝わった方法や自身での経験、また、地域の山菜の達人といわれる人にもお話を聞いて、まとめました。

近年は、天候異常やクマの出没で自然環境が変化しています。また、若い世代の人たちも減少しています。

地域の絆を作り、私たちの食を豊にしてきた山菜料理を大切に守り、引き継がれていくことを願って記しました。

## 自然の恵み、伝承の恵み家庭料理

### “ありみね付近の山菜”

#### 目次

#### ♡ 山菜の保存



- 【1】乾燥保存（ぜんまい、わらび、くごみ） ..... 4  
【2】塩漬け保存（わらび、ふき、よしな、くごみ、イタドリ） ..... 5  
..... 5  
【3】ビン詰め、缶詰保存（すすたけ、わらび、うどよしな） ..... 6  
..... 6  
・ 乾燥ものの戻し方 ・ 塩漬け戻し ・ あく抜き ..... 7

#### ♡ ふきの処理

#### ♡ 料理レシピ

- うど ..... 10  
エラ、行者にんにく、くごみ、 ..... 11  
コシアブラ、すすたけ ..... 12  
ぜんまい、ふきのとう、よしな ..... 13  
わさび、わらび ..... 14  
あえ物、昆布、すもの、即席漬 ..... 15  
天ぷら、煮しめ、みそ汁、 ..... 1  
6  
永代祠堂経行事の献立 ..... 17  
永代祠堂経行事の献立作り方 ..... 18

### “ありみね付近の山菜”

#### 山菜の保存

山菜は「山菜の山帰り」といわれ、鮮度の落ちるのが速いため摘んだその日にゆでる、アクを抜く等の下処理が必要です。当日に処理できない場合は、水分が保てるように濡れ新聞等にくるみ、ポリ袋に入れるなど適切に保存すれば、2~3日程度は大丈夫

#### 【1】乾燥保存

摘んできた素材の、綿・ゴミを取り除き、  
ゆでて天日に干す。1年ほど保存可能



#### ①ぜんまい

↓ ゆでる ⇒ たつぷりの熱湯に入れ、つまんで硬さが残る程度にゆでる。

（味を落とさない為に塩は入れないでゆでる）

↓ ザルに取って、一晚そのままにして水気を切る。

↓ 干す ⇒ 翌日ぜんまいが重ならないように、ゴザ等に並べて天日に干す。

1日に3~4回手の平で転がすようにやわらかく揉んで、水分をぬいていく。カラカラの糸状になるまで干す。

天気の良い日であれば1日程度で仕上がる。

1年間程は保存可能

天気が悪く、すぐに干せない場合は、鍋に入れたままで様子を見る、2~3日後でも大丈夫。

↓ 保存容器 ⇒ 缶やビン等湿気の入らないものに入れ、乾燥剤又は



“にんにく”を入れて湿気を防いで保存する。

\*\*保存期間を延ばしたい場合は、ゆでる時に少量の塩を加えたり、  
保存途中で再度天日に干すと虫が付きにくい。

## ②わらび、くごみ

↓ゆでる⇒・わらびは、すぐに軟らかくなるので、熱湯  
にくぐらせる程度にする  
・くごみは、6～7分程ゆでるが様子を見て  
好みの硬さにゆでる

ザルに取るから干すまでは、ぜんまいと同様の要領で乾燥保存できる

## 【2】塩漬け保存

ポリ等の容器に並べて、塩漬けにする  
ポイントは大量の塩と重い重石  
半年程度保存できる。



### ①わらび

↓わらびはきれいに洗って塩水に浸す。2～3時間毎に塩水を取り  
替え3～4回繰り返す。

↓浸した汁が濁らなくなったらわらびを、容器に隙間なく並べて  
一段毎に多めに塩を振る。

↓最後は表面を覆う程に塩をして、重石をする。

\*\*回数を分けて取ってきた場合は、その都度、上に塩を振ってわら  
びを積重ねていく。その度に上がった水は捨てる。最後に多めの塩  
をして重石をする

\*\*わらび等が少量の場合は、多めの塩を振って一晚漬け、水が上が  
ったら、コーヒーマグのビンなどにわらびを移し変え、濃い塩水をビン  
のまで入れ、わらびが浮かないように重石（ポリ袋に小石を詰め  
る）をする。（ビン底に塩が溜まらないよう注意してみる）

## ②すす竹

酒の空き瓶などを利用して塩漬けにする。

皮をむき、根に近い固い部分は捨ててビンに  
詰め、濃い塩水をビンの口まで入れて密封す  
る。



### ③うど、ふき、よしな、えら、あざみ

わらびの要領で、塩漬にする。下処理は下記の表を参考に。

塩漬けの下処理まとめ（○は必要 ×は不要、）  
（注）根元の固い部分は厚く、茎は薄く青みが残る程度にむく

|      | うど  | ふき | よしな | えら | あざみ茎 |
|------|-----|----|-----|----|------|
| ゆでる  | ×   | ○  | ○   | ×  | ×    |
| 皮をむく | （注） | ○  | ×   | ×  | ×    |

\*\*塩漬はお盆過ぎに漬け直すと長期間保存できる。

（※）うど以外の材料は一握り程の束にして並べる。

（輪ゴムで束ねると漬けてもばらつかない）。

## 【3】ビン詰・缶詰保存

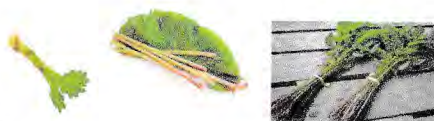
材料は皮をむいて市販の広口ビン煮沸する。

1年以上保存できる。

### ①すす竹

↓すず竹は皮をむいてピンに詰め、ピンの中を満水にする、鍋はピンを立てて入れ、半分が浸かる程の水を入れ、  
ピンの蓋を軽く閉め、1時間程煮沸。

↓一旦ピンを鍋から取り出し、蓋をきつく閉め直し、もう一度ピンを鍋に戻し、念のため30分程煮る。合計煮沸時間は1時間半ほど



## ②うど・よしな・ふき

↓うど・よしな・ふきは皮をむいてピンに詰める。

↓最初に20分～30分 程煮沸し

↓蓋を閉め直してから10分～15分程煮る。

＊＊ピンの蓋は密閉されるので、使う時は缶きりで蓋に2～3箇所穴をあけて空気を入れてから開ける＊＊

缶詰は、缶を購入し、自宅で材料を缶に詰めて、専門の家に持ち込み販売人に仕上げてもらう、

## 乾燥品を戻す

方法① 水の中に乾燥材料を入れ火にかける。沸騰したらさし水をして、再沸騰したら火を止め、そのままの状態でお湯が冷めるまで待つ。その後2～3回水洗いする。

＊＊硬めに戻したい時は最初の沸騰で火を止め、30分程おいてから水に取る。

方法② わらび・ぜんまい・くごみを水につけて戻す。浸した水が透過するまで何度も水を取り替える。2日間ほどで戻る

## 塩漬けを戻す

＊＊ポイントの塩を落とさない！

方法① 塩漬けでベタンコになった材料を塩のついたまま沸騰したお湯に入れて、戻り具合を見ながら煮る。青く仕上げる時は銅線（10円玉）を一緒に入れると色鮮やかに仕上がる。少量のお酒を加えるとくせ（保存の臭い）が抜ける。

方法② 材料は塩付きのまま、水の中に入れて煮る。沸騰したら水に取り、さらして塩が抜けるまで1～2日様子を見ながら待つ。

方法③ 約1昼夜、流水にあてて戻し最後に熱湯に通す。

## アク抜き方法 (くせ・苦味・えぐみ・渋み)

### ◆わらび

方法① 沸騰したお湯に大さじ一杯程度のたん酸を入れる。

別容器（ポリ・プラ容器や鍋）にわらびを並べておいて、その中にわらびがかぶる程にたん酸入りの熱湯を入れ、一晚そのままにして置く。

翌日、水洗いし熱湯にくぐらせてから調理する。

方法② 沸騰したお湯に大さじ一杯程度のたん酸を入れて火を止め、その中にわらびを入れ、10秒ほど蓋をする。その後、蓋を外して余熱のあたらない所へ鍋を移して一晚おく。

## ふきの処理

### ◆ふき

葉を落として、まな板の上で茎全体にたっぷり塩を擦りこみ、そのままを沸騰した鍋に入れてゆでる。皮は調理をする時にむく。長い物は1～2日後がしんなりして扱いやすくなる。

## 雑学



### 男ぜんまいと女ぜんまい

一つの株に、背が高く、綿に覆われている部分がふっくらしている茎がある、通称男ぜんまいと言われ、食べられないわけではないが、茎は固くてあまりおいしくない。

胞子を放出する男ぜんまいは、子孫を増やす意味で、来年も収穫できるように残して採る、また、女ぜんまいも全部は取らずに残して採る。茎の色が違う青ぜんまい、赤ぜんまいがある



### ☆☆ 山菜料理 ☆☆

#### ① ウド酢味噌和え

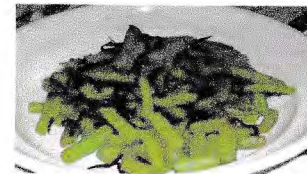


#### ② すすたけ味噌煮

#### ③ くごみ胡麻和え



#### ④ よしな塩昆布和え



#### ⑤ わらび昆布め



#### ⑥ わらびの煮しめ





## ☆☆ 山菜料理いろいろ ☆☆

### ☆うどの料理

- ① ゴマ和え⇒皮をむき短冊に切ってさっと熱湯に通す。よく絞りゴマ味噌で和える。仕上げに酢を少量加える。
- ② 酢味噌⇒皮をむいて短冊に切ってさっとお湯に通す。器に移して酢と適量の味噌を入れる。1時間ほどうどから水分が出て酢味噌に馴染んでくる。
- ③ 味噌漬⇒皮をむいて長く切り、さっとお湯に通す。ナイロンの袋に味噌を入れその中に漬ける。一晩置いて食べる。
- ④ 煮物⇒さば缶やシーチキン缶や鮭缶、ほたてと炊き合わせる。  
うどは皮をむき5cm程のぶつ切りにしてさっとお湯に通す。うどがかぶる程度に水を入れ、少し煮えたら、魚缶を加え、味噌とみりん少々を加えて、うどが軟らかくなるまで煮る。仕上げに醤油少々を入れる。煮干しと煮ても美味しい。  
ビン詰も同様に使う。

### ⑤ 葉先のてんぷら

### ⑥ 皮のきんぴら



### ☆うどふき（ヨブスマソウ）

茎は空洞になっておりフキに似ているウドのにおいがする（5月から7月）若葉と茎をつむ

- \* 生で⇒ テンプラ、すき焼きの具
- \* ゆがいて⇒ 煮物、みそ汁の具、おひたし、ゴマ和えマヨネーあえ

### ☆エラのみそ漬

葉を取り除いて水洗いをし、さっとゆでる（すぐやわらかくなるので注意）。ザルにあげて水をかけて冷ます。根元から皮をむく。歯ごたえを楽しむなら、全部むかないほうが良い。味噌（みりん・唐辛子・化学調味料は好みで入れる）を全体にまぶす。冷蔵庫に2～3日入れておく。途中全体を2～3回混ぜる。1週間程は美味しくべられる。

### ☆きやらぶき

- ① ふきはゆでて皮をむき3～4cmに切り揃え、昆布は細長くきざむ。  
ふきを油で炒め、ひたひたの水と昆布を入れ、醤油・みりん・酒（5：2：2）を入れて汁気がなくなるまで煮詰める。
- ② 小さいふきは生のまま皮をむかず2～3cmに切り揃え、油で炒め砂糖、鰹節、市販の出しつゆを加えて煮詰める。最後に好みで唐辛子を入れる。

### ☆行者にんにく

はかまだけを取り除き、葉と茎を離さないで軽くゆで、コーヒやジャム等の空きビンに漬ける。漬け汁は生醤油に酒・みりん少々加える。一晩ほどで食べられ、1ヶ月は保存が出来る。また、野菜炒め等に使う。



### ☆くごみ（こごみ）の料理

下処理（A 沸騰したお湯にくごみを入れ、やわらかめにゆで、水にとり冷ます。）

あくがないので、すぐに調理をして食べられる。

- ① ごま和え⇒Aを3cmほどに切りそろえ、白のすりゴマを軽く擂り、醤油とみりんできを調え、くごみを和える。また、黒の炒りゴマでごま味噌（味噌・砂糖・みりん）を作りとえる
- ② マヨネーズ和え（わさびやからしを混ぜ好みに作る）
- ③ 鰹節をかけておひたし・味噌汁の具。
- ④ 油炒めや煮物は生でも乾物を戻した物でも出来る。  
人参・油揚げ・しいたけと炒め、砂糖と醤油で甘辛く味付ける。  
煮物は油揚げやさつま揚げと一緒に炊き合わせる。味噌味も良い



⑤ 天ぷら（生のくごみ）

⑥ つぼ料理（具だくさんの汁物料理）

材料【乾燥を戻したくごみ・

さといも・人参・油揚げ】

出し汁は【昆布・煮干し・しいたけ】

多めに使用し、つゆたっぷりに作る

↓くごみは3cmほどに切りそろえ、くごみ

以外の材料はさいの目に切る。

↓鍋に少量の油をひき、はじめにくごみを炒め、次に人参を加えて炒める。

↓炒めた中へ、さといもと出し汁を加えて九分通り煮る。

↓次に油揚げを加え少し煮る。

仕上げに塩と醤油少量加えて味付けをし、最後に酒を少量入れる。



☆コシアブラ料理

若芽をつむ、ほのかな苦みがある。薬用植物としても知られている

\*天ぷら

\*ゆでて、マヨネーズ和え、胡麻和え

\*うどふきと炊き合わせ



☆すす竹の料理

① 味噌炊き⇒ビン詰や缶詰を汁ごと鍋に移し、水を加えてひたひたにし、少量の砂糖・味噌・化学調味料少々を一度に入れて、汁が煮詰まる程

に煮込む。コンニャクを食べやすい大きさにして一緒に煮込んでもよい



② 採れたて料理



\*皮付きのままオーブンで焼き、マヨネーズをつけて食べる。

\*さがきにして味噌汁の具にする。

\*ゆでて皮をむいて縦半分にして容器に味噌・みりんを入

れて一晩から二晩漬けておく

\*天ぷら、たけのこの炊き込み御飯も

おいしい。

\*①の味噌炊きもできる。

（すぐに調理できない時は皮付きでゆでて冷蔵庫で保存すると3～5日は持ちます）

☆ぜんまいの料理

① 雑煮の具⇒【ぜんまい・人参・すり身・豆腐】昆布と椎茸で出し汁

を作り醤油味。盛り付けてから三つ葉を乗せる。

② 白和え⇒もめん豆腐を熱湯に通して水を切り、すり鉢で搗る。白ごまを加えてよく搗る 塩・砂糖・少量の醤油で味を調えて衣を作る。具【ぜんまい・人参・つきコンニャク・椎茸・さやいんげん等】の材料は別に煮て下味を付けておく。衣で和える。

③ 炊き合わせの一品⇒

【ぜんまい・たけのこ・がんも】の炊き合わせ。



☆ふきとニシンの煮物

※下処理A（ニシンは熱い番茶をかけて臭みを取る）

↓Aのニシンを軟らかく煮たところへ処理した（ゆでて皮をむいふきを入れ味噌（少量のみりん）で煮る。

☆ふきのとう味噌

↓ 摘んできたら一晩真水に漬けてゴミを丁寧に取り。

↓みじん切りにして油で炒め、砂糖（みりんは好み）を加え、次に味噌を入れ汁気がなくなるまで煮る。一味や七味を加える（ふきのとうはサッとお湯に通すと仕上げが速い）

☆よしなの即席漬け

よしなは硬めにゆでて皮をむく。（皮をむいてからゆでても良い）。

皮は根元から引き、次に葉を下に引いてむく。丁寧に全部むかなくてよい。

\*根を切り3～4cmにそろえてタッパ容器に入れ、千切りしょうがを適量入れ、軽く塩を振って全体に馴染ませる。1時間程で食べられる。冷蔵庫で保存すると1週間程は美味しく食べられる。



＊レタスやきゅうりと混ぜ合わせても美味しい。

＊さざなみ昆布をまぜても美味しい。

＊酢の物にする場合は下処理したよしなをすりこ木で叩いてから三杯酢をかけるとトロリと粘りが出る。）（4写真あり）

## ☆わさび菜のおひたし

### 作り方① 辛みバツグン榮子流

葉・茎ともに使う。洗って2～3cmの長さに切る。大きめの鍋にお湯を沸騰させて、適量のさし水をしてわさび菜を入れる。1～2分で色が鮮やかになったらザルに取る。すぐに密閉容器（タッパー）に移し蓋をして縦横に10回ほど振る。その後10分ほど冷蔵庫に保管して、その後、食べることができる。冷蔵庫で保存し、食べる時に醤油を少々かける。



（※さし水をする事で色鮮やかにまた歯ごたえよく仕上がる。

かぶをゆでる時も同じ）

＊大根の千切りや短冊切りを混ぜ合わせても美味しい。

### 作り方②

洗って2～3cmの長さに切る。塩少々を振りかけて手でよくもむ。ザルに取って全体に熱湯を回しかける。水が切れたらビン等に入れ密封して一晩置く。

翌日、蓋を開けた時に鼻を突く強烈な刺激があれば成功。

## ☆わさび漬

辛くしたわさび菜をみじん切りにして、市販の練り酒かすに混ぜみりん・塩で好みの味にする。小分けにして冷凍保存すればいつでも食べる事が出来る。

## ☆わらびの料理

わらびは採取して、あく抜きを済ませて食べやすい長さにしたもの。

①酢の物⇒A) 三杯酢（酢4・砂糖1・醤油1）で合わせ、針生姜をのせる。

B) 長いもをおろして、わらびを混ぜ、鶉の卵をのせる。

② 昆布じめ⇒ 昆布を酢で拭いてわらび（茎の固い部分は切り取る）を並べて、少々の塩を振り、くるくる巻きにして冷蔵庫で保存。二晩目から食べられ、1週間程保存できる。

③即席漬⇒ナイロン袋に材料□や□を入れ、塩少々振って、袋のまま、軽くもんで保存

材料□【わらびと千切りきゅうりと千切りキャベツ】

□【わらびとさざなみ昆布】等

⇒ 3～4cmに切り揃え、タッパー容器に入れ千切り生姜と塩昆布を混ぜ昆布つゆを加えてよく振り、全体をなじませる。1晩置くとおいしく食べられる。

④ おひたし⇒ すりこ木で軽く叩き（とろみが出る）

食べる直前にさざなみ昆布と混ぜ合わせる。

⑤煮物⇒ 薩摩揚げや油揚げと炊き合わせ、味噌味も良い（乾燥戻し

### ■和え物をつくる

材料をゆでて下ごしらえをして、衣であえる

ごま和え⇒すりゴマ+醤油+みりん少々

ごま味噌和え⇒すりゴマ+味噌+砂糖+みりん少々

【くごみ・木のした・コシアブラ・うど・せり】

マヨネーズ和え⇒マヨネーズ+からし、マヨネーズ+わさび【くごみ・木のした・コシアブラ・うど・せり】

白和え（木綿豆腐をお湯に通す。水気を絞ってすり鉢でする）⇒木綿豆腐+すりゴマ+塩+少量（砂糖、みりん、醤油）

【わらび・くごみ・木のした・コシアブラ】

辛し和え⇒醤油+練りからし+みりん少々

【くごみ・木のした・コシアブラ・うど・せり】

### ■昆布じめをつくる

昆布を酢で拭いて材料を並べる。少量の塩を振って昆布、材料、昆布と重ねていく。軽い重石をする。

長い昆布の場合はくると巻き込んで紐で2ヶ所を縛る。【すす竹・よしな・わらび・えら】

### ■酢ものをつくる

材料をゆでて下ごしらえをして、合わせ酢をかける。

・二杯酢（酢4：醤油1）

・三杯酢（酢4：塩少々又は醤油1：砂糖好み）⇒わらび・よしな・

・からし酢（酢+醤油+からし+砂糖少々+ゴマ油少々）



酢みそ（酢+みそ+砂糖少々）⇒うど・わらび・よしな

#### ■即席漬をつくる

下ごしらえした材料をタッパ―やナイロン袋にいれて塩をふり、軽くもんで味をなじませる2時間後ほどから食べられる。A【よしな+レタス+きゅうり】、B【わらび+きゅうり+キャベツ】C【えら+きゅうり】

（※）さざなみ昆布はどの材料とも相性がよい。混ぜる時は食べる直前にする。

#### ■天ぷらをつくる

天ぷらには生の材料を使う、ほとんどの山菜が天ぷらになる。洗ってよく水を切り、更にペーパーで水分を拭き取る。材料に小麦粉を振りかけて軽くはたいてから天ぷらの衣をつける

衣には卵はいれない方がよい。水と小麦粉はほぼ同量（やや水を少なめ）水の代わりにビールを使うとよい。または少量の酒を入れるとカラリと揚がる。ゴマ油を1滴加えると香ばしい。【くごみ・あざみ・コシアブラ・ふきのとう・うど・すす竹・きの下】

#### ■煮しめをつくる⇒【わらび・ぜんまい・くごみ・あざみ・よしな・えら】

保存から戻した材料は揃えなおして束ねる。出し汁はにぼし・昆布・椎茸で取る。

煮汁の割合目安 出し汁10：醤油1：みりん1

材料は束のままで油揚げやさつま揚げと煮る。

食べる時に5cm程に切り揃えて盛り付ける。

味噌汁の具⇒くごみ・あざみ・わらび・うど・ぜんまい・すす竹・きの下

### 永代祠堂経行事の献立(昼食)

#### ☆黒丸皿

1. 棒鱈の甘露煮
2. ラデッシュの浅漬け
3. 野菜(里芋のずき等)の油炒め



#### ☆青い鉢(煮物)

4. 煮物(干しゼンマイ・蒟・すすたけ・よしな)

#### ☆長皿(和え物各種盛り合わせ)

5. ピーナッツ和え(ほうれん草と人参)
6. 胡桃白和え(ゼンマイ)
7. 辛子和え(よしな)
8. 胡麻和え(うど・人参)

#### ☆白い鉢(酢の物)

9. 甘酢和え二種(蕨・茗荷)

#### ☆ガラスの器(各種漬け物等)

10. 昆布締め(よしな)

11. ウドのみそ漬け
12. よしなの漬け物(よしな・胡瓜・人参・キャベツ)

## 作り方

### 1. 棒鱈の甘露煮

切り棒鱈はサッと洗い一晩水に浸す。大きめの鍋を用いて一度煮立ったら湯を捨てる。改めて材料がひたひたにかぶる程度の水を入れ、同量の砂糖・ミリンと昆布を加えて煮付け、煮立ったら醤油を加えて味を調える。弱火で落としがたをして煮汁がなくなるまで半日くらい煮込むが、時々焦げないように鍋全体を振る。

### 2. ラデッシュの浅漬け

### 3. 野菜(里芋のずき等)の油炒め

塩漬け保存した里芋のずきを一晩流水に浸して塩抜きし、千切りした人参・椎茸・ピーマンと炒める。味噌と醤油で味付けし、仕上げにごま油・一味唐辛子で味を調える。

### 4. 干しゼンマイ・蕨・すすたけ・よしなの煮物

### 5. ピーナッツ和え(ほうれん草と人参)

### 6. 胡桃白和え(ゼンマイ)

干しゼンマイをやや濃い味付けで煮て、木綿豆腐・搥った胡桃・塩・砂糖・味噌で味付けする。

### 7. 辛子和え(よしな)

よしなは、葉を取り薄皮を剥いてから熱湯でさっと茹で、酢・味噌・砂糖・辛子で味付けする。

### 8. 胡麻和え(うど・人参)

独活と人参は細い短冊状に切り、さっと茹でておく。煎った黒ごまを搥り、味噌・砂糖・味噌で味付けをし、和える。

### 9. 甘酢和え二種(蕨・茗荷)

塩漬けの蕨・茗荷は一晩流水に浸して塩抜きしておく。  
蕨は、砂糖・塩・酢の甘酢に白胡麻と針生姜を加える。  
茗荷は、砂糖・塩・酢の甘酢で味付けする。

### 10. 昆布締め(よしな)

### 11. ウドのみそ漬け

### 12. よしなの漬け物(よしな・胡瓜・人参・キャベツ)

## 終わりに

雪解けとともに、山菜が芽吹き、春の訪れを感じてきましたが、近年はクマの出没や天候異常のためか、山菜採りの会話、また近所からおすそ分けの機会も少なくなきたと感じるこの頃です。

長い年月、生活にとけこんできた山菜、先人たちの思いや知恵・経験大切にしていきたいとおもい、不十分ですがまとめてみました。。  
山菜の名称は地域の通称であり、中身も大雑把でわかりにくいことが多いと思いますが、自然の恵みと伝承の恵みを知るきっかけにでもなれば嬉しいと思っています。

2019. 10  
消費生活グループありみね会

# プラスチックごみ問題ってなんだろう！ ～消費者ができるプラスチックごみ削減の取組み～

令和元年10月 富山県消費者協会  
富山県消費生活研究グループ連絡協議会

## 調査目的

私たちの生活は様々なプラスチック製品に支えられていますが、一方でプラスチックごみは深刻な社会問題となっています。捨てられたプラスチックごみが海へ流され、マイクロプラスチックとなって、それを魚介類が食べることで食物連鎖に取り込まれ、人体や生態系への影響が懸念されています。さらにプラスチックごみの増加によりリサイクルや焼却・埋め立て処理が追いついていないことも課題となっています。

プラスチックごみの発生を抑制するため、消費者としての私たちに何ができるか考えてみましょう！

## 調査時期

令和元年6月下旬～7月下旬

## 調査対象

配布 1,910 人 回答者 1,687 人【回収率 88.3%】

## 調査方法

紙面調査法(自記入式)

## 性別

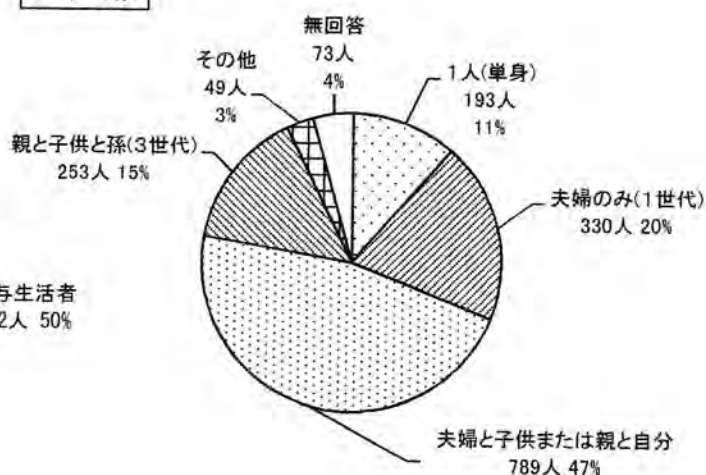
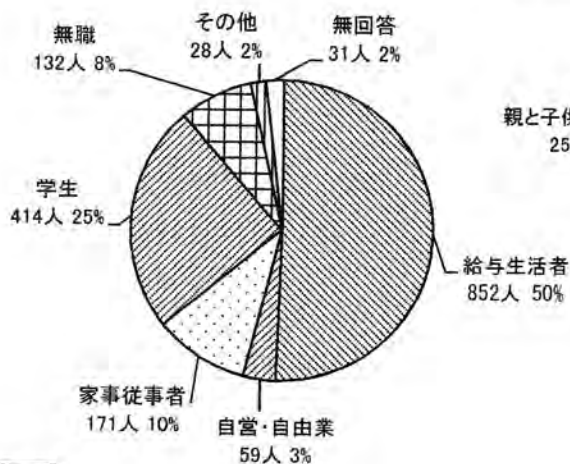
男性 639 人(38%) 女性 1,033 人(61%) 無回答 15 人(1%)

## 年代

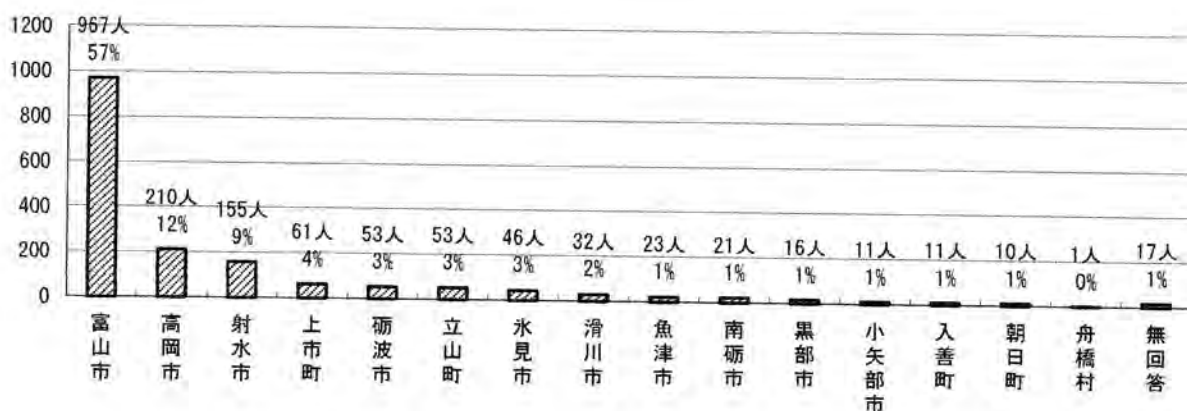
| 20歳未満       | 20代         | 30代         | 40代         | 50代         | 60代         | 70歳以上       | 無回答 |
|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-----|
| 226人<br>13% | 308人<br>18% | 168人<br>11% | 282人<br>17% | 267人<br>16% | 240人<br>14% | 191人<br>11% | 5人  |

## 職業

## 世帯人数



## 地域別



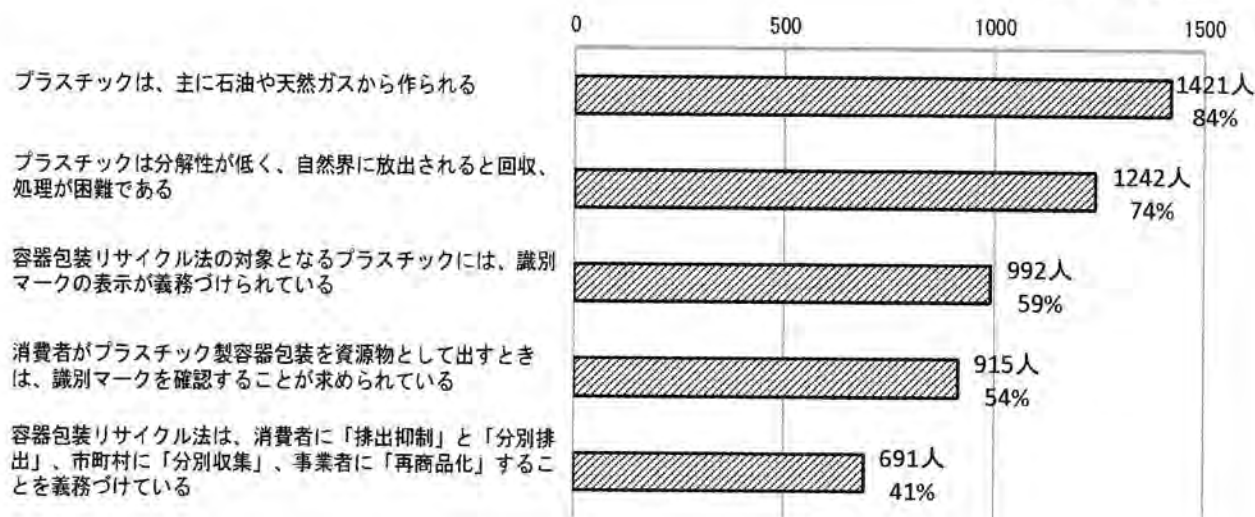


## 調査結果

### I プラスチックについて

問1 プラスチックに関する次の記述のうち、あなたが知っている項目はどれですか。

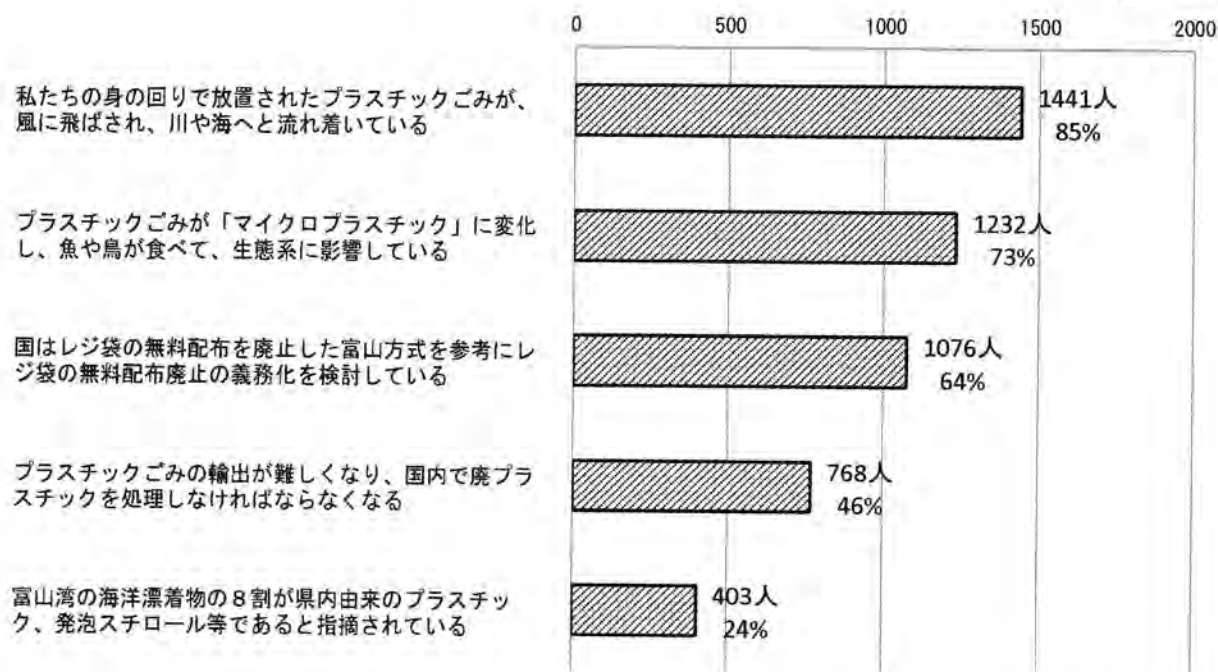
(いくつでも)



「プラスチックは石油や天然ガスから作られる」は84%、「分解性が低く、自然界に放出されると回収、処理が困難である」は74%が知っている。「容器包装リサイクル法の識別マークの表示義務」は59%、「マークを確認して出すこと」は54%が知っている。

問2 プラスチックによる環境汚染に関する次の記述のうち、あなたが知っている項目はどれですか。

(いくつでも)

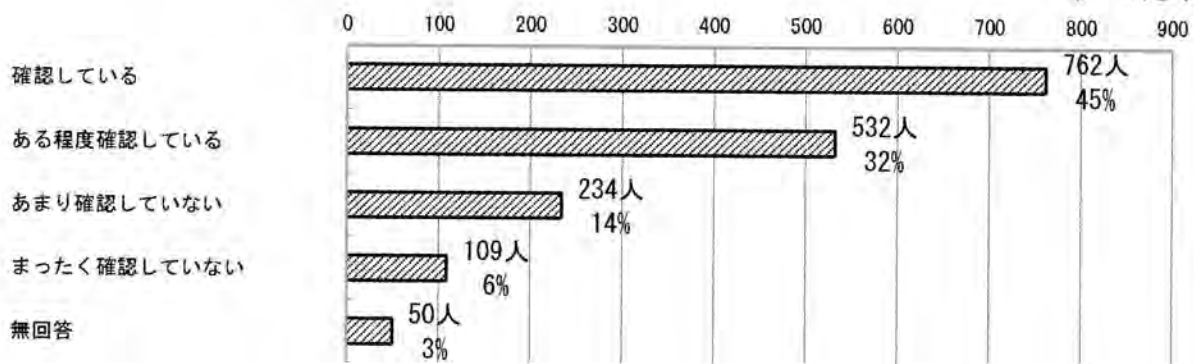


「身の回りで放置されたプラスチックが川や海に流れ着いている」は85%、「マイクロプラスチックが魚・鳥を介して生態系に影響を及ぼす」は73%が知っている。一方、「富山湾の海洋漂着物の8割が県内由来のものである」は24%である。

## Ⅱ プラスチックと容器包装の扱いについて

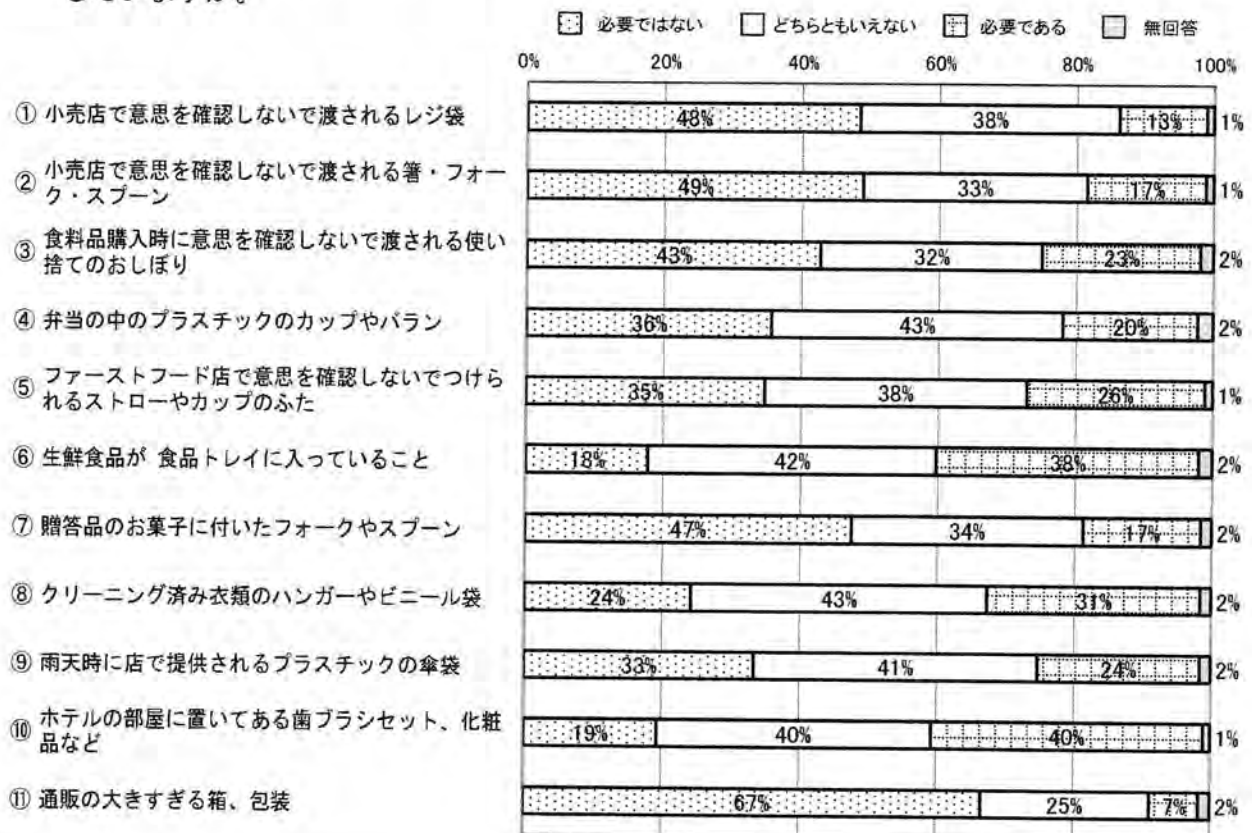
問3 プラスチックの分別回収の際、リサイクル識別表示マークを確認して出していますか。

(1つだけ)



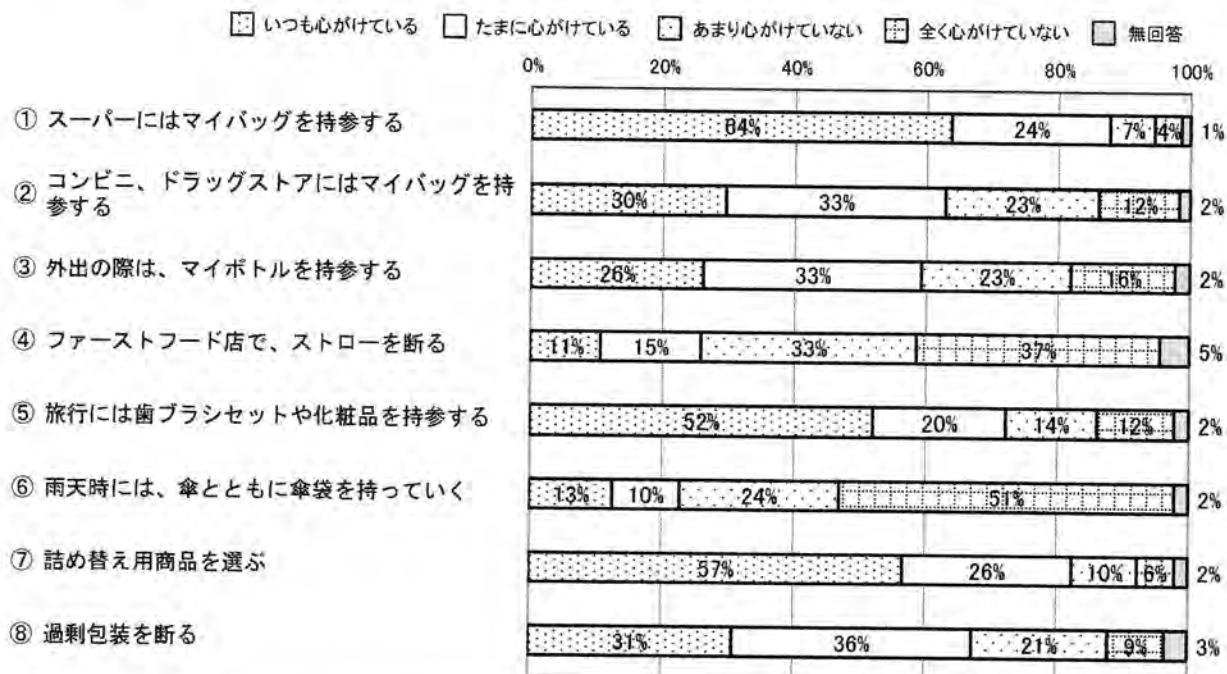
「確認している」45%、「ある程度確認している」32%である。「あまり確認していない」「全く確認していない」を合わせると20%である。

問4 小売店・飲食店などが提供する「プラスチックに関するサービス」に対して、どのように感じていますか。



「必要でない」が多かったのは、「⑪通販の大きすぎる箱、包装」67%、「②小売店で意思を確認しないで渡される箸、フォークなど」49%、「①レジ袋」48%、「⑦贈答品に付いたフォークやスプーン」47%である。一方、「必要である」が多いのは、「⑩ホテルに置いてある歯ブラシセットなど」40%、「⑥生鮮食品の食品トレイ」38%である。また、「どちらともいえない」が多いのは、「④弁当のカップやバラ」43%、「⑧クリーニングのハンガーやビニール袋」43%、「⑥生鮮食品の食品トレイ」42%である。

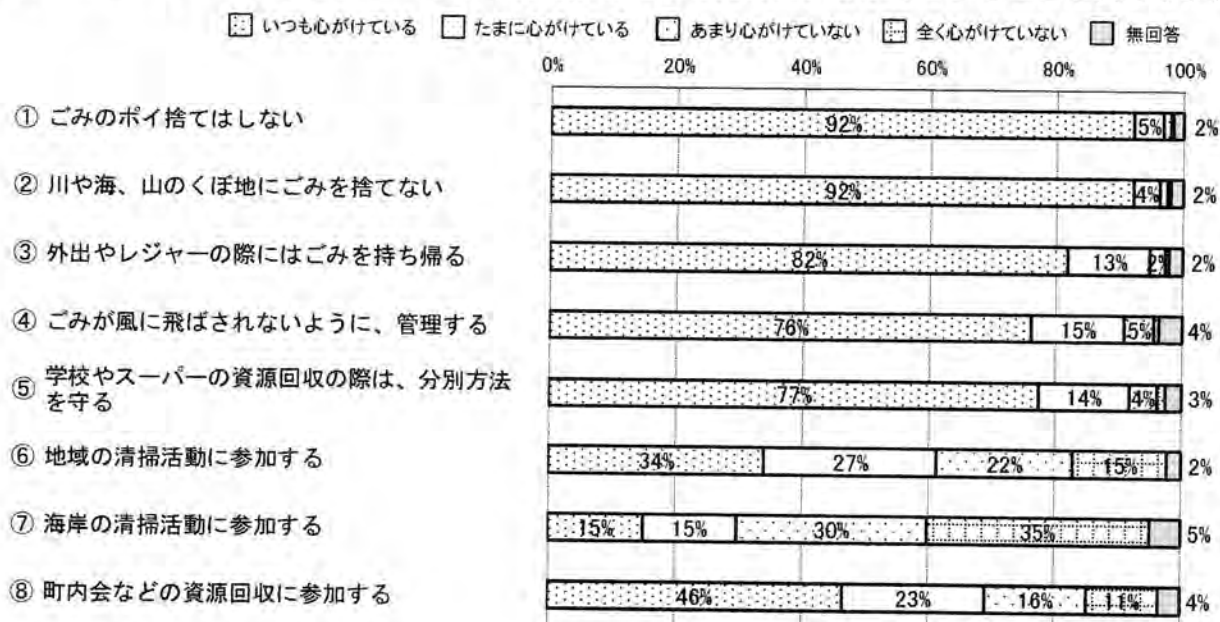
問5 日頃、プラスチックごみの削減のために、心がけていることは何ですか。



「いつも心がけている」「たまに心がけている」を合わせて多いのは、「①スーパーにはマイバッグを持参する」88%、次いで「⑦詰め替え用品を選ぶ」83%である。

一方、「全く心がけていない」が多いのは、「⑥雨天時に傘とともに傘袋を持っていく」51%、「④ファーストフード店などでストローを断る」37%である。

問6 日頃、プラスチックごみによる環境汚染を避けるために、心がけていることは何ですか。



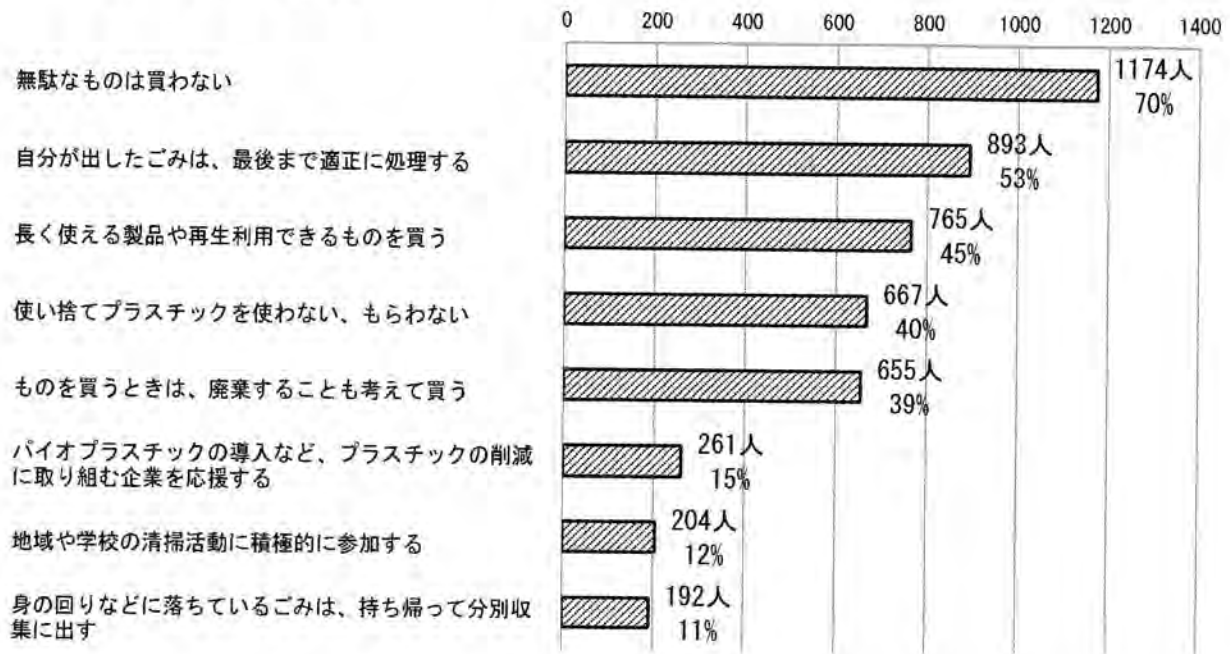
「いつも心がけている」「たまに心がけている」を合わせて多いのは、「①ゴミのポイ捨てはしない」97%、「②川や海、山のくぼ地などにゴミを捨てない」96%である。

一方、「あまり心がけていない」「全く心がけていない」を合わせて多いのは、「⑦海岸の清掃活動に参加する」65%である。



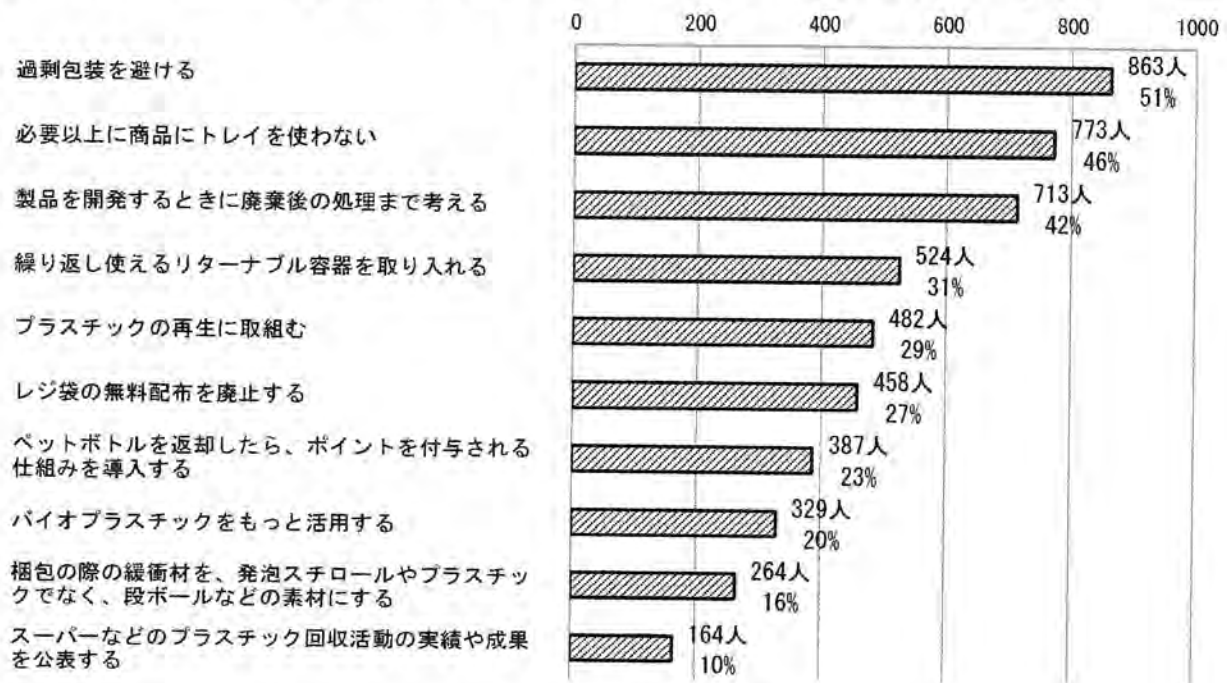
### Ⅲ これからの消費者行動等について

問7 今後、プラスチックごみの削減のために、消費者行動をどのように変えていけばいいと思いますか。(3つまで)



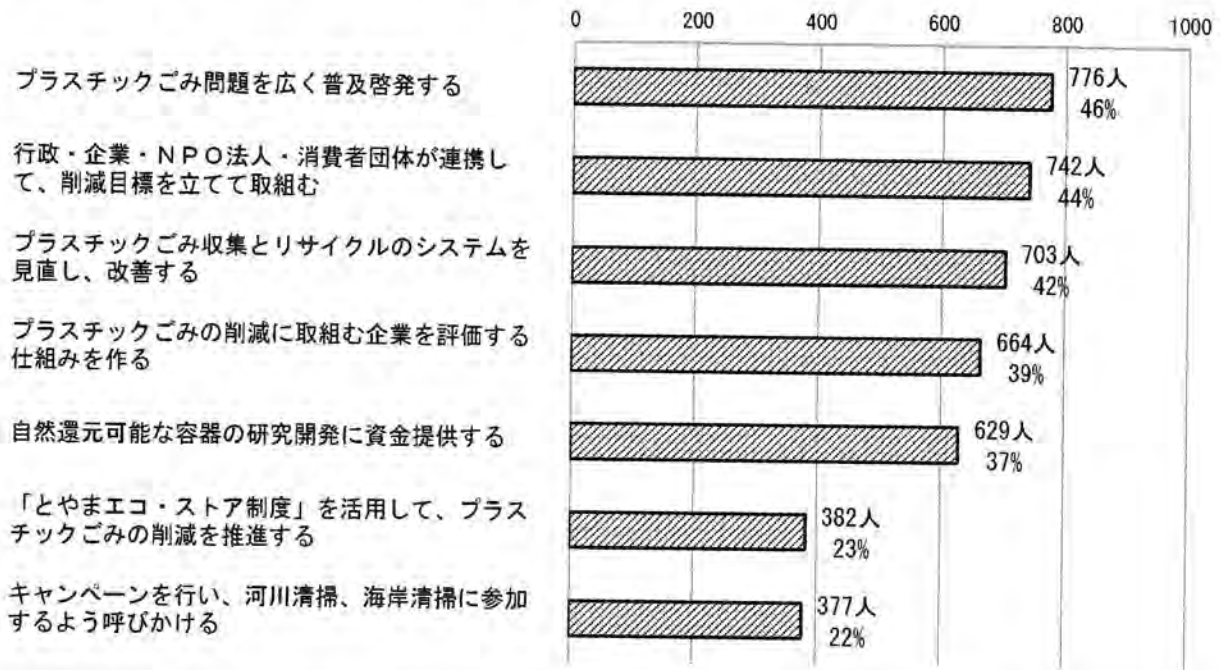
「無駄なものは買わない」70%、「自分が出したごみは最後まで適正に処理する」53%、「長く使える製品を買う」45%、「使い捨てプラスチックをもらわない」40%である。一方、「身の回りに落ちているごみは拾って持ち帰る」は11%と低い。

問8 プラスチックごみを削減するために、企業に望むことは何ですか。(3つまで)



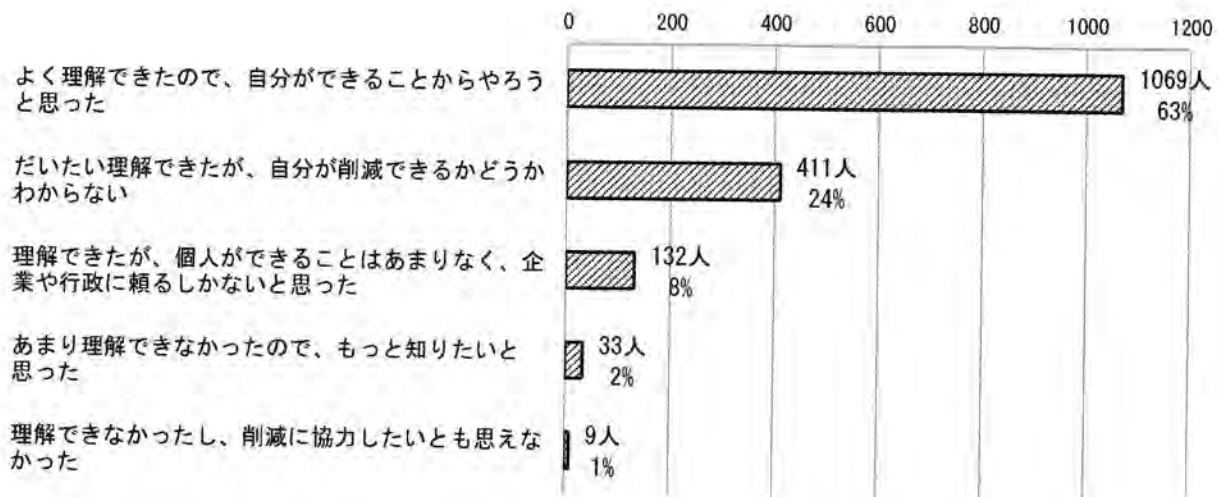
「過剰包装を避ける」51%、「必要以上にトレイを使わない」46%、「製品を開発するときに廃棄後の処理まで考える」42%である。

問9 プラスチックごみを削減するために、行政に望むことは何ですか。(3つまで)



「普及啓発を行う」46%、「行政・企業・NPO法人・消費者団体が連携して削減目標を立てて取り組む」44%、「収集とリサイクルのシステムを見直し、改善する」42%である。

問10 本アンケートを通して、プラスチックごみ削減のために、今後行動しようと思うことはありましたか。(1つだけ)



「よく理解できたので、自分ができることをやろうと思った」63%、「だいたい理解できたが、自分が削減できるかわからない」24%、「個人でできることはあまりなく、企業や行政に頼るしかないと思った」8%である。

(参考データ)

(1)問3の項目と 年代別、男女別の比較

|     | 年代別／男女別 | 人数     | 問3 プラスチックの分別回収の際、リサイクル識別表示マークを確認して出していますか。(一つだけ) |            |            |             |          |
|-----|---------|--------|--------------------------------------------------|------------|------------|-------------|----------|
|     |         |        | 確認している                                           | ある程度確認     | あまりない確認    | まったくしていない確認 | 無回答      |
| 年代別 | 20歳未満   | 226人   | 53<br>23%                                        | 91<br>40%  | 53<br>23%  | 22<br>10%   | 7<br>3%  |
|     | 20代     | 308人   | 84<br>27%                                        | 108<br>35% | 70<br>23%  | 36<br>12%   | 10<br>3% |
|     | 30代     | 168人   | 59<br>35%                                        | 70<br>42%  | 19<br>11%  | 15<br>9%    | 5<br>3%  |
|     | 40代     | 282人   | 130<br>46%                                       | 91<br>32%  | 41<br>15%  | 15<br>5%    | 5<br>2%  |
|     | 50代     | 267人   | 148<br>55%                                       | 79<br>30%  | 24<br>9%   | 12<br>4%    | 4<br>1%  |
|     | 60代     | 240人   | 159<br>66%                                       | 56<br>23%  | 16<br>7%   | 5<br>2%     | 4<br>2%  |
|     | 70歳以上   | 191人   | 127<br>66%                                       | 37<br>19%  | 11<br>6%   | 4<br>2%     | 12<br>6% |
|     | 無回答     | 5人     | 2<br>40%                                         | 0<br>0%    | 0<br>0%    | 0<br>0%     | 3<br>60% |
| 男女別 | 男       | 639人   | 232<br>36%                                       | 193<br>30% | 106<br>17% | 81<br>13%   | 27<br>4% |
|     | 女       | 1,033人 | 523<br>51%                                       | 335<br>32% | 128<br>12% | 27<br>3%    | 20<br>2% |
|     | 無回答     | 15人    | 7<br>47%                                         | 4<br>27%   | 0<br>0%    | 1<br>7%     | 3<br>20% |
|     | 全体      | 1,687人 | 762<br>45%                                       | 532<br>32% | 234<br>14% | 109<br>6%   | 50<br>3% |

(2)問2の回答数と 問5の「いつも心がけている」回答数の比較

| 問2で知っていると答えた項目数 | 人数     | 問5 いつも心がけているの回答数 |            |                   |                     |                   |                   |             |            |
|-----------------|--------|------------------|------------|-------------------|---------------------|-------------------|-------------------|-------------|------------|
|                 |        | ①レジ袋を断る          | ②レジ袋を断る    | ③外出の際は、マイボトルを持参する | ④ファストフード店など、ストローを断る | ⑤旅行や出張に歯ブラシなどを入れる | ⑥雨天時には、傘とともに傘袋を持つ | ⑦詰め替え用商品を選ぶ | ⑧過剰包装を断る   |
| 回答数0            | 42人    | 19<br>45%        | 8<br>19%   | 8<br>19%          | 5<br>12%            | 15<br>36%         | 5<br>12%          | 13<br>31%   | 5<br>12%   |
| 回答数1            | 231人   | 100<br>43%       | 54<br>23%  | 38<br>16%         | 17<br>7%            | 92<br>40%         | 26<br>11%         | 95<br>41%   | 46<br>20%  |
| 回答数2            | 396人   | 221<br>56%       | 80<br>20%  | 83<br>21%         | 25<br>6%            | 186<br>47%        | 36<br>9%          | 208<br>53%  | 93<br>23%  |
| 回答数3            | 430人   | 286<br>67%       | 108<br>25% | 122<br>28%        | 28<br>7%            | 233<br>54%        | 46<br>11%         | 265<br>62%  | 135<br>31% |
| 回答数4            | 333人   | 257<br>77%       | 117<br>35% | 97<br>29%         | 41<br>12%           | 195<br>59%        | 45<br>14%         | 218<br>65%  | 124<br>37% |
| 回答数5            | 255人   | 191<br>75%       | 131<br>51% | 93<br>36%         | 64<br>25%           | 155<br>61%        | 54<br>21%         | 156<br>61%  | 116<br>45% |
| 全体              | 1,687人 | 1,074<br>64%     | 498<br>30% | 441<br>26%        | 180<br>11%          | 876<br>52%        | 212<br>13%        | 955<br>57%  | 519<br>31% |



(3)問4「必要ではない」サービスと 年代別、男女別の比較

| 年代別／男女別 |       | 人数     | 問4 必要ではないの回答数                |                                      |                                     |                                     |                                             |                     |                         |                                        |                                |                                               |                                      |
|---------|-------|--------|------------------------------|--------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|---------------------------------------------|---------------------|-------------------------|----------------------------------------|--------------------------------|-----------------------------------------------|--------------------------------------|
|         |       |        | ①小売店などで、消費者の意思を確認しないで渡されるレジ袋 | ②小売店などで、消費者の意思を確認しないで渡される箸・フォーク・スプーン | ③食料品購入時に、消費者の意思を確認しないで渡される使い捨てのおしぼり | ④販売されている弁当容器などのプラスチック製のカップやバラン（仕切り） | ⑤ファーストフード店などで、消費者の意思を確認しないでつけられるストローやカップのふた | ⑥生鮮食品が食品トレイに入っていること | ⑦贈答品のお菓子に入っているフォークやスプーン | ⑧クリーニング店で、クリーニング済みの衣類等につけられるハンガーやビニール袋 | ⑨雨天時に、商店などの入り口で提供されるプラスチック製の傘袋 | ⑩ホテル、旅館などで、部屋に置いてある無料のアメニティグッズ（歯ブラシセット、化粧品など） | ⑪通販などで購入した際に、商品よりもかなり大きな箱、包装で配送されること |
| 年代別     | 20歳未満 | 226人   | 99<br>44%                    | 78<br>35%                            | 71<br>31%                           | 67<br>30%                           | 57<br>25%                                   | 32<br>14%           | 97<br>43%               | 44<br>19%                              | 71<br>31%                      | 28<br>12%                                     | 139<br>62%                           |
|         | 20代   | 308人   | 108<br>35%                   | 107<br>35%                           | 81<br>26%                           | 102<br>33%                          | 63<br>20%                                   | 37<br>12%           | 106<br>34%              | 70<br>23%                              | 87<br>28%                      | 35<br>11%                                     | 173<br>56%                           |
|         | 30代   | 168人   | 81<br>48%                    | 84<br>50%                            | 77<br>46%                           | 69<br>41%                           | 52<br>31%                                   | 36<br>21%           | 74<br>44%               | 47<br>28%                              | 72<br>43%                      | 31<br>18%                                     | 118<br>70%                           |
|         | 40代   | 282人   | 141<br>50%                   | 148<br>52%                           | 135<br>48%                          | 103<br>37%                          | 94<br>33%                                   | 53<br>19%           | 141<br>50%              | 72<br>26%                              | 86<br>30%                      | 64<br>23%                                     | 202<br>72%                           |
|         | 50代   | 267人   | 141<br>53%                   | 162<br>61%                           | 134<br>50%                          | 96<br>36%                           | 109<br>41%                                  | 64<br>24%           | 127<br>48%              | 52<br>19%                              | 96<br>36%                      | 58<br>22%                                     | 176<br>66%                           |
|         | 60代   | 240人   | 143<br>60%                   | 144<br>60%                           | 115<br>48%                          | 95<br>40%                           | 116<br>48%                                  | 44<br>18%           | 137<br>57%              | 59<br>25%                              | 77<br>32%                      | 58<br>24%                                     | 175<br>73%                           |
|         | 70歳以上 | 191人   | 101<br>53%                   | 99<br>52%                            | 105<br>55%                          | 68<br>36%                           | 93<br>49%                                   | 34<br>18%           | 117<br>61%              | 64<br>34%                              | 75<br>39%                      | 52<br>27%                                     | 137<br>72%                           |
|         | 無回答   | 5人     | 2<br>40%                     | 2<br>40%                             | 3<br>60%                            | 1<br>20%                            | 2<br>40%                                    | 0<br>0%             | 1<br>20%                | 0<br>0%                                | 0<br>0%                        | 0<br>0%                                       | 2<br>40%                             |
| 男女別     | 男     | 639人   | 297<br>46%                   | 290<br>45%                           | 265<br>41%                          | 226<br>35%                          | 207<br>32%                                  | 120<br>19%          | 258<br>40%              | 134<br>21%                             | 233<br>36%                     | 118<br>18%                                    | 352<br>55%                           |
|         | 女     | 1,033人 | 512<br>50%                   | 528<br>51%                           | 451<br>44%                          | 371<br>36%                          | 376<br>36%                                  | 178<br>17%          | 538<br>52%              | 268<br>26%                             | 327<br>32%                     | 206<br>20%                                    | 763<br>74%                           |
|         | 無回答   | 15人    | 7<br>47%                     | 6<br>40%                             | 5<br>33%                            | 4<br>27%                            | 3<br>20%                                    | 2<br>13%            | 4<br>27%                | 6<br>40%                               | 4<br>27%                       | 2<br>13%                                      | 7<br>47%                             |
|         | 全体    | 1,687人 | 816<br>48%                   | 824<br>49%                           | 721<br>43%                          | 601<br>36%                          | 586<br>35%                                  | 300<br>18%          | 800<br>47%              | 408<br>24%                             | 564<br>33%                     | 326<br>19%                                    | 1,122<br>67%                         |

問3 参考（リサイクル識別表示マーク）

|                                                                                     |                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |
| プラスチック製容器包装マーク                                                                      | ペットボトルマーク                                                                            |

※上記識別マーク以外のプラスチック製品の廃棄については、各自治体の担当部署にご確認ください。

## 調査結果のまとめ

### 1 プラスチックに関する認知度について

- ・プラスチックの原料や性質については、高い認知度を示していた。また、容器包装リサイクル法の識別マークの表示義務や、確認して出すことについては、半数程度であった。
- ・「身の回りで放置されたプラスチックが川や海に流れ着いていること」や「マイクロプラスチックが魚・鳥を介して生態系に影響を及ぼすこと」は、比較的高い認知度を示したが、「富山湾の海洋漂着物の8割が県内由来のものであること」に関しては、24%と認識が低いことが分かる。

### 2 プラスチックと容器包装の扱いについて

- ・分別回収の際に識別表示マークを「確認している」、「ある程度確認している」を合わせると、77%の人がマークを確認しているが、一方で、「あまり確認していない」「全く確認していない」合わせると20%である。
- ・プラスチックに関するサービスで「必要でない」が最も多かったのは、「⑪通販の大きすぎる箱、包装」67%、次いで「②小売店で意思を確認しないで渡される箸、フォークなど」49%、「①レジ袋」48%、「⑦贈答品に付いたフォーク、スプーン」47%である。一方、「必要である」が多いのは、「⑩ホテルの部屋に置いてある歯ブラシセット」40%、「⑥生鮮食品の食品トレイ」38%である。

### 3 これからの消費行動等について

- ・プラスチックごみ削減のための行動としては、「無駄なものは買わない」70%、「自分が出したごみは最後まで適正に処理する」53%である。一方、「身の回りに落ちているごみは拾って持ち帰る」や「地域や学校の清掃活動に参加する」など、清掃活動に関するものは低いことが分かる。
- ・企業に望むことは、「過剰包装を避ける」51%、「必要以上にトレイを使わない」46%、「製品を開発するときに廃棄後の処理まで考える」42%である。
- ・行政に望むことは、「普及啓発を行う」46%、「行政・企業・消費者団体等が連携して削減の目標を立て取り組む」44%、「収集とリサイクルのシステムを見直し、改善する」42%である。

## 今後の取組み

- 1 消費者の取組みとしては、プラスチックごみ問題について知識のある人は、日頃からプラスチックごみ削減を心がけている傾向が見られることから、プラスチックごみ問題に対する理解を深めることが大切である。このため、協会として、学習機会の提供に一層努め、実践行動を促していきたい。

その際、マイバッグの持参など個人で出来る取組みは進んでいるが、海岸清掃など地域社会活動への意識はあまり高くないので、今後は実践するための環境を醸成したい。

また、環境負荷を掛けるような過剰なサービスに対しては、必要でないことを明確に伝えるとともに、環境等に配慮してサービスを見直す企業に対して、消費者として応援していくことも大切である。

- 2 行政に対しては、課題を理解することが行動に結びつくことから、各世代に向けた継続的な普及啓発活動を要望したい。また、行政、企業、消費者団体等が連携して取り組むことのできる事業展開や、中長期的にプラスチックごみの回収・リサイクルのシステムを見直していくことを要望したい。

また、企業に対しては、消費者の志向に合わせて、過剰な包装やトレイを避ける、廃棄後の処理まで考えて製品開発をするなど、持続ある社会の発展のために、企業活動を見直していくよう、意見交換会の機会などを捉えて、要望したい。

ご協力いただき、ありがとうございました。

この調査に関するお問い合わせ先  
富山県消費者協会  
富山市湊入船町6-7  
(県民共生センター内)  
TEL 076・432・5690





# 作品展示

上市町消費者グループ市姫会



# 作品展示

下堀グループ





# 作品展示

粋要会



# 作品展示

円グループ





# 作品展示

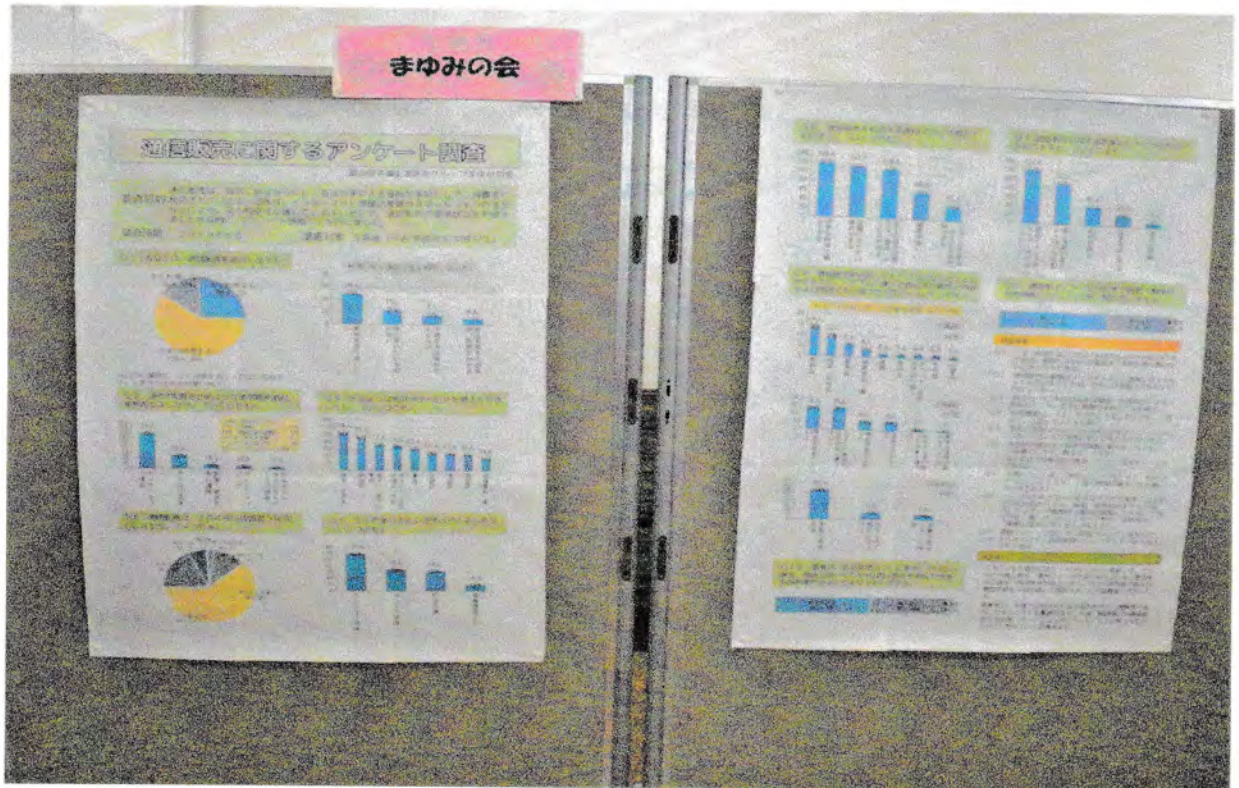
ありみね会





# パネル展示

まゆみの会



# パネル展示

となみのグループ





# パネル展示

くらしあんしん教室



# パネル展示

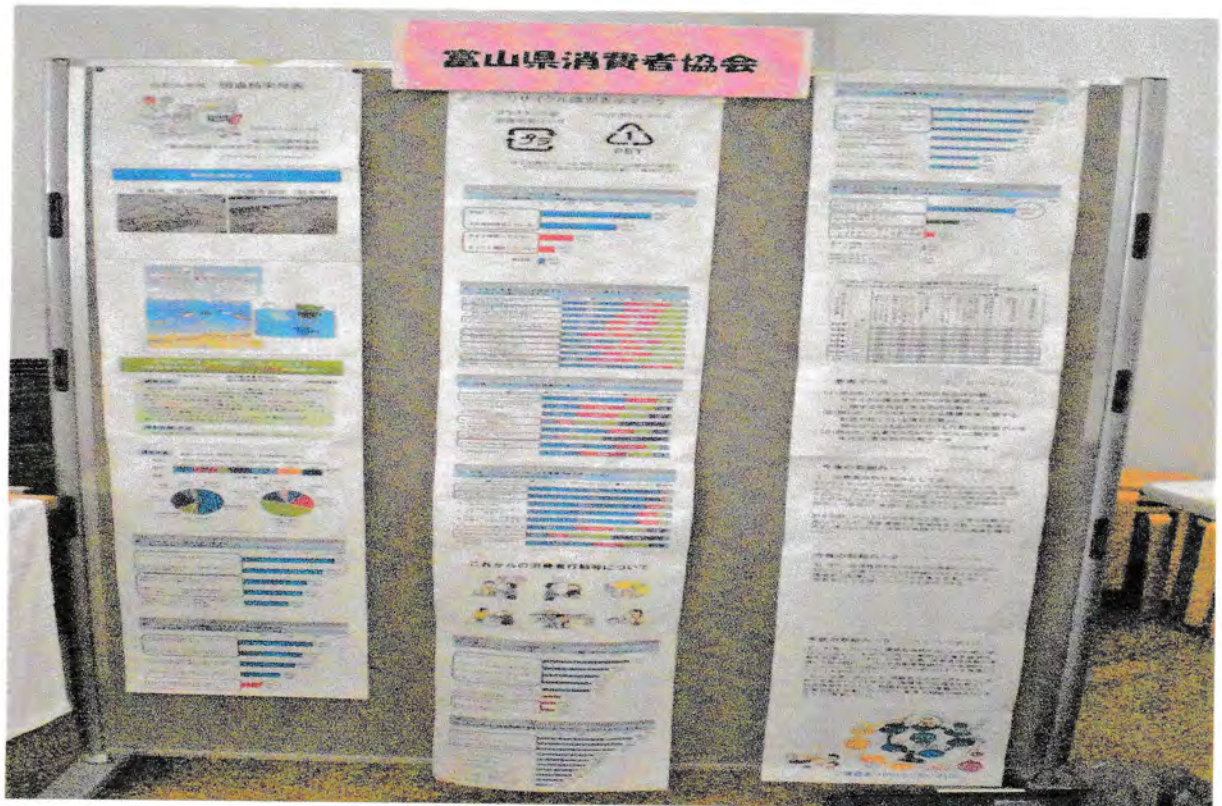
富山国際大学





# パネル展示

富山県消費者協会・消費生活研究グループ連絡協議会





# 活動発表会

## (1) 寸劇「特殊詐欺防止～協力したつもりだったのに～」《つくしの会》



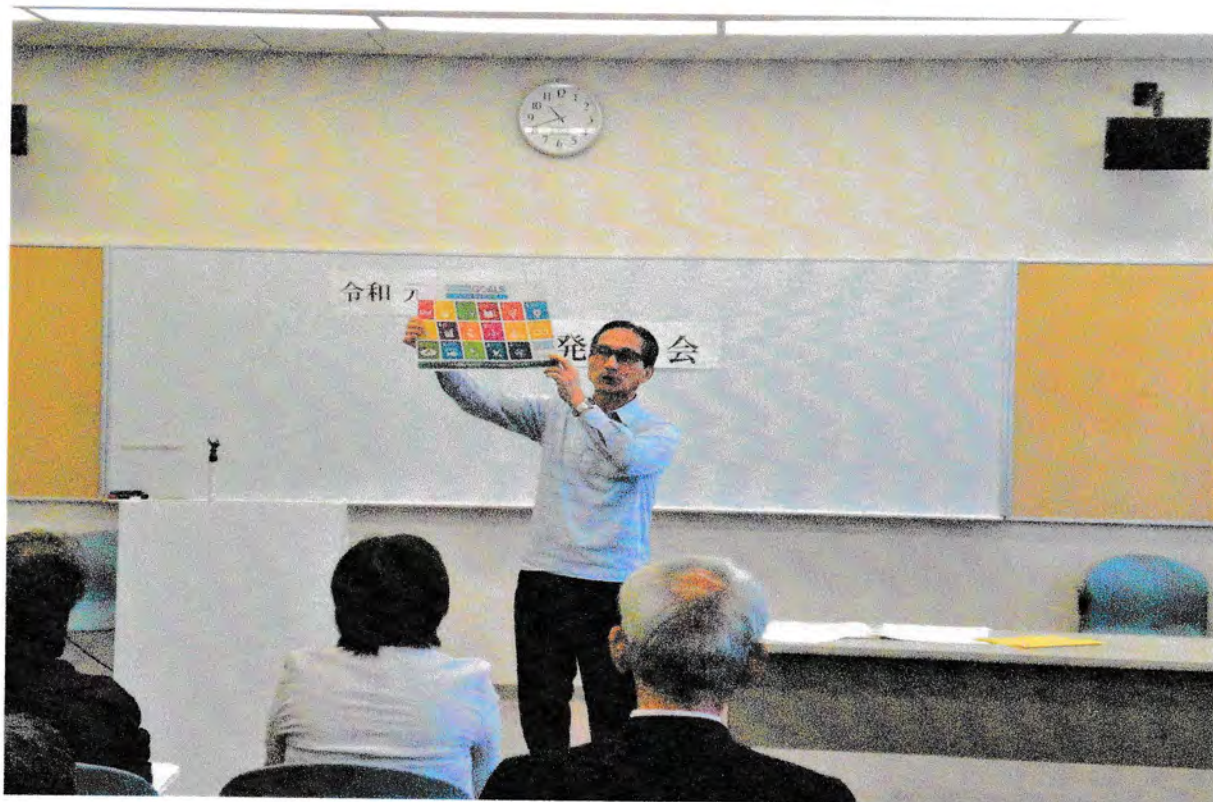
## (2) 通信販売に関するアンケート調査《まゆみの会》





# 活動発表会

## (3)SDGs とエシカル消費の関係！？《くらしあんしん教室》



## (4)寸劇「アポ電、に注意を」《ひみ消費者グループ》





# 活動発表会

## (5)和服リフォーム(ファッションショー)《粋要会》



### — 参 加 者 —



『令和元年度活動発表調査研究のまとめ』  
に関する調査のお問い合わせ

富山県消費者協会

〒930-0805 富山市湊入船町 6-7

富山県民共生センター内(サンフォルテ)

TEL 076-432-5690

FAX 076-432-5693