

### 安全・安心な市民生活を応援 八街市消費生活センター

No.11

迷ったときは、一人で悩まず、お気軽にご相談を。

#### 「東京オリピック」を悪用した詐欺的トラブルに注意!

##### 〈事例1〉

知らない業者から電話で、「オリピック関連企業への投資パンフレットが全国500人限定で送付されるので、届いたら権利を譲ってほしい」と言われた。パンフレット到着後に電話をくれたら、東京オリピックの入場券をプレゼントするという。不審である。

##### 〈事例2〉

以前、ある会社の未公開株を30万円で購入していたが、先日、証券会社の担当を名乗る者から「オリピック開催が決定して10倍の300万円になったので売らないか」と電話があり、売ることになった。

「売却代金を送金する保険料」として300万円振り込んだが、その後も手数料などの名目で何度も請求を受け、お金が無くなり、友人に借りに行ったところ、詐欺だと言われた。

##### 〈事例3〉

ある日、自宅に封筒が届き、その後、知らない業者から電話があった。「今、手元に届いている封筒は大手宝石会社からの

もの。この会社が東京オリピックのメダルを作ることにしたので、当社はこの会社に協賛したい。その封筒を譲ってくれたら商品券か旅行券をプレゼントする」と言われた。

##### 〈ひとこと助言〉

2020年の開催決定に伴い、東京オリピックに関連した詐欺的トラブルの相談が寄せられています。☆悪質業者は、話題となっている出来事を悪用して近づいてきます。

今後東京オリピックに関連したトラブルはさらに増えてくると考えられますので、十分注意することが大切です。

いったんお金を払ってしまったら、取り戻すのは、非常に困難です。

うまい話を持ち掛けられても安易に信用しないようにしましょう。

不審と感じた際は、お金を払う前に、消費生活センターへご相談ください。

※パンフレットなどにオリピック・シンボルなどが印刷されていたとしても、簡単に信じないようにしましょう。

オリピック・シンボルは、公式スポンサー以外の

企業が勝手に使用できるものではありません。

不安に思ったり、困った時は八街市消費生活センターへご相談ください。

八街市消費生活センター  
開設日  
毎週 月・金曜日  
(祝日・年末年始を除く)  
午前9時～正午  
午後1時～午後4時  
相談専用電話(相談無料)  
☎443-9299  
土曜日と日曜日の相談  
公益社団法人全国消費生活  
相談員協会  
☎03-5614-0189

#### 出前講座を実施します!

知識・経験ともに豊富な八街市消費生活相談員が、希望する団体などの会場に出向き、消費者としての心構え、悪質な業者への事前・事後対応の仕方、法律の考え方など皆さんにわかりやすく説明します。(無料)

興味のある方、ご希望の団体はご相談ください。

■出前講座の申込み・問い合わせ  
商工課  
☎443-1405

## 第36回八街市産業まつりアイデア料理コンテストの入賞レシピを紹介します

### ◆レシピ紹介

鳥海 恵子さん作  
八街産さつまいもで八街落花生甘煮を包みこんだ[スイーツ]

素材の味を生かすために甘さをひかえめにしました。落花生の味を大切にしようと、中にまとめて入れました。

#### 🕒材料 (4人分)

さつまいも 300g、バター大さじ1、牛乳大さじ1、砂糖大さじ1、クレープ大さじ1、卵黄 2個、落花生の甘煮32粒

#### 🍳作り方

- ①さつまいもは皮をむいて2cmの輪切りし、水にさらしてから、柔らかくなるまでゆでる(15分位)
- ②ゆで汁を捨てて火に戻し、あらくつぶして、火を止める。バター、牛乳、クレープパウダー、砂糖を各大さじ1、卵黄1個を入れて、よく練る。

- ③4等分して、中に落花生の甘煮を7コ入れ、俵型にまとめる。
- ④上に卵黄をぬり、落花生を1コのせる。
- ⑤オーブン180度で20分焼く。

### ◆レシピ紹介

林 一美さん作  
ヘルシーハンバーグ  
お肉と相性のよいさつまいもを使用しました。食物繊維たっぷりのヘルシーなハンバーグです。甘みのあるハンバーグなので、さっぱり大根おろしで頂くとおいしいです。

#### 🕒材料 (4人分)

合い挽き肉 400g、さつまいも 200g、玉ねぎ小1個(100g前後)、卵1個、牛乳大さじ1、おからまたはパン粉大さじ3、トマト1個、だいこん 適量

#### 🍳作り方

- ①玉ねぎ、さつまいもをみじん切りにする。

- ②みじん切りにした野菜、ひき肉、その他の材料、調味料(塩こしょう)を混ぜてこねる。
- ③適当な大きさにまるめて、片面にスライスしたトマトを乗せる。
- ④オーブンやフライパンで焼く。
- ⑤大根おろし(しょうゆ)を添えてもりつける。

### ◆レシピ紹介

佐藤 文江さん作  
落花生あべかわ  
もちは焼いて香ばしさを出す。

#### 🕒材料 (4人分)

もち8切、落花生(パウダー) 200g、砂糖150g、しょうゆ大さじ1

#### 🍳作り方

- ①もちを焼く。
- ②焼きもちにしょうゆを付ける。
- ③いり落花生をクッキングカッターで粉にする。
- ④落花生(パウダー)に砂糖をまぜる。
- ⑤焼いたもちに落花生を付ける。