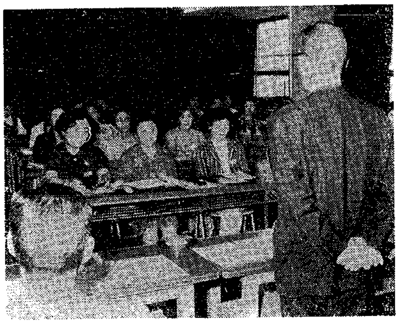
消費行政モニター会議

「野菜の安定出荷を」

産地育成と品質改良がきめて

ことしはじめての消費行政モニター会議が、さる六月十六日中央卸売市場で、モニター五十人のほか、業者代表として市場社長、同専務、市側から商工労働部長、中央卸売市場長らが出席して開かれました。モニター側から出た意見のうち「なぜ野菜が高いのか」「中央卸売市場はどういう働きをしているのか」「今後の価格安定の見通しは…」—の三点にしぼりまとめてみました。



活発に意見をかわす消費行政モニター

野菜類の高値は、流通機構が原因といわれていますが…？

中央卸売市場を中核とする流通システム（出荷者—卸売人—仲買人—小売り商人）は、従来の商行為に、はっきりとした役割りを持たせ簡素化したものです。

野菜が高いと思われる大きな原因として考えられることは、野菜など生鮮食料品は規格性にとぼしく、貯蔵性がないうえに、収穫量が天候によって左右されるという不安定なものだからです。そのため、需要供給のアンバランスによって値段が変化するということです。また急速な経済成長で消費が高級化してきたことも物価高の一つの要因に数えられるでしょう。

一応ここに小売価格を一〇〇％とした場合で流通システムの各段階マージンをあげてみます。

生産者手取り五一％、出荷経費一三％、卸手数料五・九％、小売手数料三〇・一％。

中央卸売市場の働きは…？

野菜などの生鮮食料品は、規格性にとぼしく、貯蔵性のない特殊なものであり、さらに野菜生産は副業的で零細なためで他の業種より立ち遅れているのが現状です。したがって供給事情が不安定なのです。また、流通機構の中の価格形成部門が不明朗な取り引きをするため、生産者や消費者に不利益を与えているということで行政的に介入する必要が生じました。

そこでこれらの不安定な条件を克服し、明朗な取り引きを通じて市民の需要に応じた野菜を供給しより安定した食生活を営んでいただきたいという願いであったわけです。さらに生産出荷段階における労働条件、衛生問題などが考えられました。

中央卸売市場は、適正な価格を形成する場所ですから野菜類を多く集めることと、買い手側の需要に応じなければなりません。ですから、広い衛生的な施設が要求されたわけです。

需要に応じた野菜を供給するには…？

完全に需要に見合った供給ができればこれにまさるものはありません。しかし、前にお話したように生産段階では、計画した生産計画した出荷ができない現状です。そこで、産地育成として品質の改良や産地造りを行ない、計画した生産や出荷を奨励するとともに、時代の急速な発展に対処する流通機構の合理化、近代化を図る必要があります。

出勤前に火の点検

目立つ留守家庭の火災

最近の火災で目立つものに留守家庭からの火災があります。五月二十五日、白山浦一丁目の火災、五月二十九日、南浜通一丁目の火災、六月十九日、豊照町の火災などいずれも、アイロン、ロースターなどの消し忘れ、あるいは身体がスイッチに触れてスイッチが入ったのを知らないで火災になっています。

留守家庭からの火災は、発見が遅れ、近所の人が火災を知ったときは、すでに消火器やバケツなどの初期消火の段階を超えている場合が多く大きな火災に発展しがちです。お出かけ前に、もう一度火の元を確かめましょう。

これからは、たばこの投げ捨て寝たばこ、たき火の不始末、子供の火遊び、蚊とり線香、ふろがま、煙突の過熱・破損・火の粉などから火災が多くなる季節です。火災はわずかな不注意、ちょっとの油断から発生します。

○…揚げ物中に来客や電話があったときは、急がず火を止めてから応対しましょう。そのままでは十五分後に油に着火します。

○…ふろの火をつけて、わくまでほっておくのは危険です。十分ごとに点検しましょう。水を入れても栓の仕方が悪く、からたきの状態になってしまうことがあります。

○…炊事の火が壁に接近しすぎていませんか。普通、木材に二六〇度ぐらいで着火しますが、木部が炭化しているとそれより低い温度で容易に着火します。

○…ガスのゴムホース接続部には止め金具を付けましょう。

○…火気を使っているときは、その場を離れないようにしましょう。

○…でかけるとき、寝るとき、いま一度火の元を確かめましょう。

市民ひとりひとりの注意で、人命と財産を火災から守りましょう。

暑い夏を健康に

食中毒に気をつけて

まいとし梅雨時から九月にかけて、一年中で一番多く食中毒が発生しています。暑い夏を健康に過ごすために食生活にはじゅうぶん気を付けましょう。

食中毒を防ぐには、①新鮮な食品を選ぶ ②台所・器具・容器を清潔にしておく ③料理してから二時間以内に食べる—まずこの三点に注意してください。

皆さんの中で、うちには冷蔵庫があるから安心だと考えている人はいませんか？冷蔵庫を過信してはいけません。料理してから長時間食べ物を冷蔵庫に入れておいて、食中毒をおこした例が多数あります。

＜多い細菌性食中毒＞

食中毒は、細菌による細菌性食中毒、化学的物質による化学性食中毒、自然毒による食中毒の三つに区別されます。中でも一番多いのが細菌性食中毒で、全体の九二・三％以上を占めています。

＜細菌性食中毒＞

食中毒を惹き起こす細菌にはサルモネラ菌・ブドウ球菌・腸炎ビブリオに代表されます。

(1)サルモネラ菌
▽伝播経路はネズミのフン、ゴキブリなどから食品を汚染します。
▽特徴は熱に弱いことです。

(2)サルモネラ菌
▽伝播経路は化膿したウミ、タン、空気、水、ゴミから食品を汚染します。
▽特徴は毒素をつくり出し、熱で破壊しないことです。

(3)腸炎ビブリオ
▽伝播経路は、魚貝のエラ、鱗につき器具や他の食品を汚染します。
▽特徴は塩分三％位でよく発育し、熱に弱いことです。

＜食中毒を防ぐには＞

(1)温度を低温にして、味を濃くするなど水分を制限し病原菌によっては活動の特殊条件を奪い、時間を与えないなどで細菌の活動を抑えること。

(2)きれいに洗い、加熱殺菌など細菌を死滅または除去すること。

(3)細菌に汚染されないように環境を清潔にすることです。

なお日常生活を不規則に過ごして夏バテを起こすと、抵抗力がなくなり、食中毒を起こしやすい一因となります。

勤労青少年のつどい

◇

7月の第3土曜日は勤労青少年の日です。

日　時	7月17日午後6時から
会　場	勤労青少年ホーム
内　容	・ホーム開館5周年記念式 ・かがり火の儀式 ・レクリエーション
申し込み	当日，勤労青少年ホームに直接おいでください。
照会先	勤労青少年ホーム（☎22―2728番）へどうぞ。

使用料はこの方に

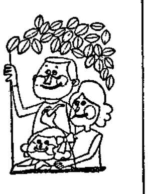
46年度の下水道使用料金

四十六年度の下水道使用料を集めていただく方が決まりました。この方々が伺った際には、よろしくご協力ください。表は左から氏名、住所担当区域の順です。なお、次号にも続きます。

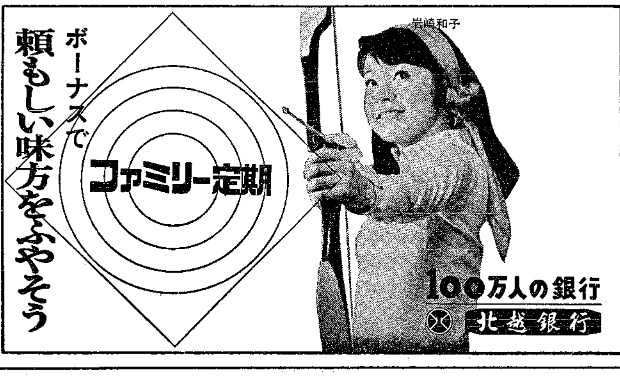
野上　力	（東堀通10）	東堀通10―11
高橋　憲一	（東堀通13）	東堀通13
布川籌太郎	（古町通1―680）	古町通1
伊藤美佐保	（古町通2）	古町通2
桜井　雄策	（古町通3―562）	古町通3 横一番町
北林　淑子	（古町通4―632）	古町通4
佐藤太三郎	（古町通6―953）	古町通6
沢井　国春	（古町通7）	古町通7
村松　ムマ	（古町通8―1442）	古町通8
木戸　美代	（古町通10）	古町通10
小林　広吉	（古町通11）	古町通11 西堀前11
前川千代乃	（古町通13―2940）	古町13第1
大谷　惣一	（古町通13）	古町13第2
難波　亮治	（西堀前通2）	西堀前通1，2
稲田　文市	（西堀前通3）	西堀前通3
佐藤新之助	（西堀前4―739）	西堀前通4
粕川　マキ	（西堀前通5）	西堀前通5
笹川　梅吉	（西堀前通9）	西堀前通9
佐藤　喜一	（西堀前通10―1659）	西堀前通10
池　セキ	（西堀通1―770）	西堀通1，2
加藤　源哉	（西堀通3）	西堀通3
難波源之丈	（西堀通4―259―7）	西堀通4
小石　栄作	（西堀通5―844）	西堀通5
遠藤　種吉	（西堀通6―889）	西堀通6
関口ヨシノ	（西堀通7―1554）	西堀通7
堤　謙三	（西堀通8）	西堀通8
小野里義光	（西堀通9）	西堀通9
西川与惣一	（西堀通10―1632）	西堀通10
阿部　耕平	（西堀通11）	西堀通11
田村松四郎	（礎町5の丁2273）	礎北部
石黒　忠亮	（礎町1―1931）	礎町1
小林　武雄	（礎町2―2081）	礎町2 下大川前2
滝沢　喜作	（礎町3―2182）	礎町3 下大川前3
大串　重雄	（礎町4―2110）	礎町4
富取　和枝	（月町2010）	月町
志賀　辰治	（新島通2―2006）	雪町
斎藤　賢七	（花町2061）	花町
小林新太郎	（西厩島町2349）	西厩島町
小林　久弥	（南毘沙門町2538）	南・北毘沙門町
吉田　誠	（見方町2521）	見方町
枝村　キミ	（相生町2432）	相生町・芳町
大山　定一	（豊照町2516）	豊照町
野端　トシ	（船場町1―2490）	船場町
加藤　民治	（並木町2407）	並木町

この欄の広告の取り扱いは新潟日報事業社へ

ご夫婦の愛の泉
めおと積金
結婚記念日に何か心にのこることをなさいませんか。
金婚コース、銀婚コース
銅婚コースがあります。
目的にあわせてお選び下さい。



新潟信用金庫



あなたの貯蓄を
ひとまわり大きくする
安全 有利な農林債券
ワリノー
※1年貯蓄で最高※利回り年6.213%
農林中央金庫新潟支所
新潟市寄居町344の1 TEL(23)4151(代)