

消費生活相談

消費者トラブルと解決法【第14回】

『水源地権利の売買』

【事例】

知らない業者A社からパンフレットが届いた。水源地の権利を1口10万円で買わないかという内容だった。

数日後、別の業者B社から電話があり「水源地の権利を1口30万円で買取り。」と言われた。1口20万円の儲けを期待して、A社から10口を100万円で購入したが、その後、結局B社からの連絡はなく買い取ってもらえなかった。

【解決方法】

1人で解決することは困難です。おかしいと思ったり、購入または契約してしまった場合は、早急下記までご相談ください。

【アドバイス】

実際に買い取りが行われた事例はありません。この手の勧誘はきっぱりと断りましょう。



問い合わせ先

市役所市民課生活交通安全係

☎(22)2111(内線238)

長野県長野消費生活センター

☎026(223)6777

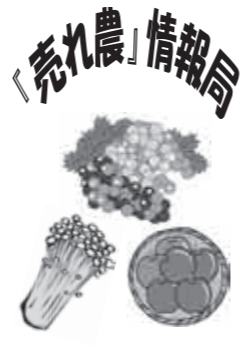
電話医療相談所 ☎0300
午前8時30分から午後10時まで
土曜日・日曜日・祝日・12月30日～1月3日は除く
医療に関する相談に電話でお答えします

食べてしまったら
中毒症状が現れたり、症状がなくても一緒に食べた人に症状がみられる場合は、必ず医療機関を受診しましょう。食べたキノコが残っている

問い合わせ先
市役所健康づくり課保健医療推進係
☎(22)2111(内線242)
北信総合病院医療安全管理室
☎(22)2151(内線5522)

☆キノコ中毒以外の病気も考えられますので、まずは医療機関を受診しましょう。

「ぶどう祭り」大盛況!
9月17日(土)・18日(日)の両日、信州いきいき館で第6回ぶどう祭りが開催されました。



この祭りは、ぶどう産地として品種のバラエティー化を進め、消費拡大を図ろうとJA中野市とJA中野市ぶどう部会が主催したものです。

会場では、約30種類のぶどうが並び、試食販売やぶどうコンクールの出品物の販売、栽培方法の紹介、ぶどうの重量当てクイズなども行われました。



▲シャインマスカット



▲ぶどう祭りの様子

市内の農産物や特産品などを集めた 2011秋冬のギフトカタログ



▲今回発行したギフトカタログ

市内の農産物や特産品などを集めた『2011秋冬のギフト』を発行しました。旬の農産物を幅広く取り揃え、定番商品の加工品や、市内でお楽しみいただける体験メニューなどを数多く掲載しています。

この秋冬のギフトカタログは、10月初旬に全戸配布します。

また、ふるさと信州中野会会員への送付や、姉妹都市での全戸配布、各種イベントなどでも配布、PRしています。

お世話になった方や親しい方などへの贈り物にどうぞご利用ください。

ギフトの取り扱い

（財）中野市産業公社

☎(22)2111(内線299)

問い合わせ先

市役所売れる農業推進室推進係

☎(22)2111(内線381)

中野市産キノコが当たる おいしい年賀状を予約販売

年賀状みほん



販売価格 はがき1枚50円
(市のPR部分の印刷費は市が負担します。はがきは、インクジェットはがきです)
予約方法 申込書に必要事項を記入し、代金を添えて（財）中野市産業公社にお申し込みください。申込用紙は、市役所総合案内窓口、豊田支所窓口、（財）中野市産業公社のほか、市公式ホームページからダウンロードできます。
予約期限 10月21日(金)必着

ハガキのお渡し 11月下旬
当選商品 中野市産キノコセット
当選者 ◎年賀状を購入された方(10名) ◎受け取った方(100名)
当選発表 市公式ホームページ(更新日は、平成24年2月1日(水))および広報なかの平成24年2月号に、当選番号、当選の申し出方法、期限、賞品受け取り方法などを掲載します。
問い合わせ先
市役所売れる農業推進室推進係
☎(22)2111(内線381)
(財)中野市産業公社
☎(22)2111(内線299)

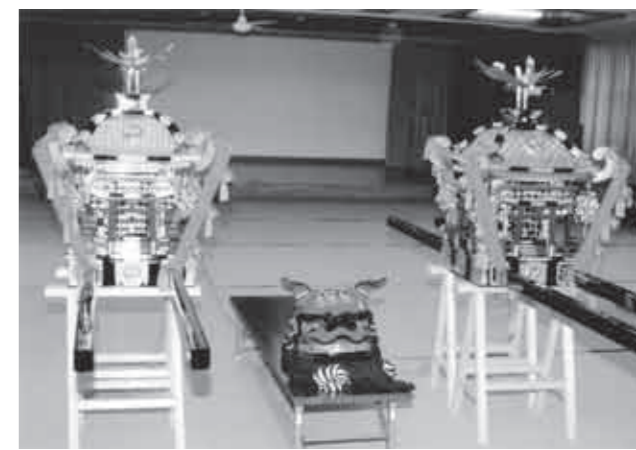
コミュニティ助成事業で 備品を整備しました



西条区では、秋祭りなどで使用する祭典道具の老朽化が進み、区のコミュニティ活動に支障を来していました。

今回、（財）自治総合センターのコミュニティ助成事業（宝くじの社会貢献広報事業）により、子どもみこし、獅子頭を整備しました。

この事業により、区民の地域行事への参加を促し、区民の触れ合いを通じて伝統文化の継承とコミュニティ活動の一層の推進が図られます。



▲新調した子どもみこしと獅子頭

問い合わせ先

市役所政策情報課政策推進係

☎(22)2111(内線216)



こころには 電話医療相談所です

Q 山から採ってきたキノコを食べたら、吐いたり腹痛の症状があります。キノコ中毒でしょうか？

場合は、治療の参考のため必ず持参してください。
防止のポイント
○知らないキノコは採らない・絶対に食べない。
○キノコの特徴を完全に覚える。

A 毒キノコか食べられるキノコかを判別するのは簡単ではなく、毎年キノコによる食中毒が起きています。

○毒キノコは塩漬け、乾燥、水にさらすなどの加工をしても食べない。
○間違った言い伝えや迷信を信じない。（「柄が縦に裂けるキノコは食べられる」「ナスと一緒に煮ると毒消しになる」などは、いずれも根拠のない誤りです）

キノコ中毒症状
キノコにより症状は異なりますが、悪心・嘔吐・腹痛・下痢などの消化器症状を示すことが多く、摂取後、数日程度の潜伏期間を経て中毒症状を発症するものもあります。

☆キノコ中毒以外の病気も考えられますので、まずは医療機関を受診しましょう。

また、同じキノコでも、季節、産地により症状の重症度が異なります。

問い合わせ先
市役所健康づくり課保健医療推進係
☎(22)2111(内線242)
北信総合病院医療安全管理室
☎(22)2151(内線5522)