

消費者

コラためんなる  
情報  
第7号

# あなたの“気付き”が暮らしを変える!

5月は「消費者月間」です。テーマは「活かそう 消費者・生活者の視点」。県では、この春、組織再編と消費生活条例の改正を行い、消費者行政をより一層強化しました。県民の皆さんも、身の回りの安全・安心を見直し、相談や情報提供を通じて、消費者の声を企業や行政に積極的に届けましょう。

## 暮らしの中のさまざまなマークや表示をご存じですか?

商品に付けられているマークや表示には、安全基準を満たしていることや使用方法、注意事項を示すものなど、それぞれに意味があり、安全な商品の選択や事故防止などに役立ちます。

詳しくはホームページへ <http://www.pref.kumamoto.jp/shouhi/>

**SGマーク**  
(財)製品安全協会  
製品ごとの安全の認定基準に、適合した製品にのみ表示。マーク付き製品の欠陥により、人身事故が生じたとき、賠償措置を実施する。

**STマーク**  
(社)日本玩具協会  
当協会の安全基準に合格したおもちゃに付いている。損害賠償制度あり。

**BAAマーク** (社)自転車協会  
当協会の安全基準を満たした自転車に表示。欠陥により人身事故が起こった場合、製造または輸入事業者が補償する。

**PSEマーク**  
電気用品安全法により国の定めた技術基準に適合した電気用品に表示。対象製品はマークがないと販売できない。

**家庭用品品質表示法**  
繊維の組成や洗濯方法、取扱上の注意などが書かれている。

綿100%  
○○○繊維(株)  
Tel:○○○○○



## 取扱説明書も必ず読みましょう!

消費生活センターに寄せられた相談の中には、適切な取り扱いをすれば事故を未然に防げたと思われる事例もあります。取扱説明書をよく読んで、正しい使い方をしましょう。万が一、事故に遭った場合には、メーカーなどへ連絡するとともに当センターにも情報をご提供ください。

お問い合わせ先 熊本県食の安全・消費生活課 消費生活センター ☎096-354-4835 FAX 096-354-7971  
◎相談時間/月曜日から金曜日 9:00~17:00(土・日曜日、祝日、年末年始はお休みです)

重要文化財「黒き猫」  
菱田春草筆  
明治43年  
【展示期間/5月18日(日)まで】



重要文化財「細川澄元(すみもと)像」室町時代  
【展示期間/6月1日(日)まで】

の美意識や技術の結晶です。何百年もの時を超えて現代に存在する歴史の証しでもあります。熊本の歴史や文化を学べる、超一級の素材も豊富にあり、教育現場や生涯学習の場での積極的な活用も期待しています。子どもから大人まで多くの方々が、歴史と文化を楽しく学習できる場として親しまれる展示室となるよう、イベントなどを企画していきます。どうぞご期待ください。

## 開館記念展「細川歴代の文と武と」

◎期間/7月6日(日)まで ◎場所/熊本県立美術館  
◎観覧料/一般500円、大学生300円、団体割引  
◎開館時間/9:30~17:15(入館は16:45まで)

お問い合わせ先

熊本県立美術館本館 ☎096-352-2111 F.  
ホームページ <http://www.museum.pref.kumamoto.jp/>

熊本県インターネット放送局(KIBS) 3ch

# 「料理人・土山憲幸の熊本流レシピ」

アレンジ自由自在! サラダドレッシング



つちやま のりゆき  
**土山 憲幸**  
1967年日本料理の世界に入る。2002年、赤坂プリンスホテル(現・グランドプリンスホテル赤坂)で和食の総料理長として活躍、和食の世界を極める。現在、ホテル熊本テルサ総支配人。熊本県「くまもと誘友大使」。

## 「蒸し鶏の玉葱(ねぎ)ドレッシング ~トマトとベビーリーフ添え~」



「蒸し鶏の玉葱ドレッシング」は、熊本のオリジナルブランド地鶏の「天草大王(あまくさだいおう)」のムネ肉を塩コショウして蒸したヘルシーな一品です。水俣・芦北特産の「サラダたまねぎ」の食感と甘味をたっぷり引き出した手づくりのドレッシングは、牛肉のステーキや焼き魚、生野菜など何にでも合うソースですから、作り置きしておくとも便利です。彩りの付け合わせは、八代産トマトの「はちべえ」、阿蘇でとれた新鮮なベビーリーフです。ぜひ、お試しください。



### (玉葱ドレッシング材料)

- ◎たまねぎ/2個 ◎酢/135cc
- ◎サラダオイル/90cc ◎酒/90cc ◎濃口しょうゆ/90cc
- ◎みりん/90cc ◎砂糖/大さじ3杯 ◎塩/小さじ2杯

### (作り方)

- ① たまねぎを3~4mmの厚さにスライスする。  
(注)水にさらさない。
- ② 上記の分量で調味料を混ぜ合わせる。
- ③ ①と②を容器に入れ、空気によくふれるように混ぜる。冷蔵庫で保管。
- ④ ③を5日ほど、1日2回よく混ぜ冷蔵庫に保管することを繰り返す。出来上がり。  
(注)約3週間もつが、必ず冷蔵庫で保管し、毎日かき混ぜる。

Point



たまねぎに含まれる栄養や風味をドレッシングに凝縮させるため、切った後に水にさらさないのがポイント。また混ぜる際には、空気によくふれるようにすることで、オイルとたまねぎがよくなじみます。

### (蒸し鶏一材料 4人分) ◎鶏のムネ肉/2枚 ◎トマト/2個 ◎ベビーリーフ/適量

### (作り方)

- ① 鶏ムネ肉に塩・コショウを振り、蒸し器で15分位火が通るまで蒸して、冷ましておく。
- ② ムネ肉を食べやすい大きさに切り、トマト、ベビーリーフを色よく盛り付け、玉葱ドレッシングをかける。

メールマガジン「気になる!くまもと」でもご覧ください。 <http://www.kininaru-k.jp/>