

## 第12回 講座・会議等記録

- 1 日 時 平成25年10月7日(月) 10時00分～14時30分
- 2 場 所 岩槻駅東口コミュニティセンター 4階多目的ルーム
- 3 出席者 68名
- 4 準備担当 3班
- 5 講座内容

午前 「かしこい消費者」 講師：悪徳商法被害者対策委員会 酒井次夫氏

悪徳商法を適用して詐欺罪を認定するためには「だます意思があったこと」を立証しなければならないため、摘発するには難しいことがあるそうです。

現代社会は、不況、不安、超低金利などの要因により詐欺が横行していると言う。特に日本人は騙されやすく、騙された方が又騙されることも多いそうです。

詐欺事例を解かりやすく説明し、違法になるか否かの際どい勧誘手法を説明され、確かに騙されるやすい方には対応は難しいと感じました。

午後 「一皿を仕事にできる幸福」 講師：パレスホテル大宮シェフ 毛塚智之氏

仕事着(シェフ)に着替えて講話を行い、講義の内容に一層プロらしさを感じた。

授産施設で菓子などをOEMにて作り販売したり、障害者の雇用などのサポートを行っている他、ホテルで1日約300kgの生ごみが発生しているが、地下に設置されている「生ごみ処理機」で処理し、市内の農家で肥料として使用している。更にその農家で取れた作物を買い取り、循環型エコを実施している。

最近の農水産物は「旬」の季節が分かりづらくなっており、旬の味を知らない方が増えていると言う。

「美味しい」と感じることは味覚だけでなく、食する側の環境や意識状態により変わる。また、「安く・旨く・多く」のことを希望する方と、少しの量で少し高くとも思い出に残る物を食べたいと言う「消費者の2極化」が進んでいると言う。