

発行/富山県消費生活センター・富山県生活文化課

# くらしの情報 とやま

トピックス

平成14年度 相談の概要

2003.6.1 No.99

6・7月号

この情報誌は、富山県ホームページ(<http://www.pref.toyama.jp/sections/1711/1711.htm>)でもご覧になれます。

## 相談1 信用できるの？サイドビジネスを勧める業者

携帯電話に、「空いた時間に仕事をしないか」とメールが入った。資料を申し込んだところ業者から電話があり、「簡単にパソコンの資格が取れ、その為の研修用にCD-ROM教材の購入が必要」と説明された。「有資格者だったら、教材が不要か」と聞くと「教材を購入しない者には仕事を紹介できない」と言う。教材は69万円と高額であり、信用できる話だろうか。

### 回答1

仕事を紹介すると誘って、高額な教材を買わせるという悪質な商法があります。この場合も既に資格を持っているにもかかわらず、高額な教材購入を条件としていることから、業者の本当の目的は、仕事の紹介ではなく、教材を売ることであると推察されます。

既に契約してしまった場合でも、クーリング・オフ（無条件解約できる制度）ができます。この相談の事例では、業務提供誘引販売取引として、契約書面を受取ってから、20日間以内であれば、クーリング・オフができます。

**契約は慎重に！うまい話にはご用心**



## 相談2 債権回収の電報がきた

『ほんじつ にゆうきんぴ にゆうきん かくにんとれず だいしきゅう れんらくせよ 090\*\*\*\*\*』という内容の電報が届いた。連絡先は携帯電話になっている。消費者金融からお金を借りているが、滞納したことはない。連絡すべきかどうか迷っている。

### 回答2

根拠のない請求には応じる必要はありません。連絡する必要もありません。電報は、受け取りを拒否するという方法もあります（開封後もできます）。最近このように、電話情報サービス料や金融の債権譲渡の電報が届いたという同様の相談が多く寄せられていますが、電報という手段を用いて、心理的動揺を狙った新たな手口と思われる。

### ヤミ金融は絶対に利用しないように！

- ・新聞の折り込みや電柱の看板などに、「ブラックOK」「無審査」などといった広告がありますが、誘いに乗ってはいけません。法外な高金利をとられたという被害が多く出ています。

**ヤミ金融**…貸金業規制法の無登録業者および登録業者であっても出資法の上限利息（年利29.2%）を超えた金利を取っている貸金業者



## 消費生活のご相談は

### ●富山県消費生活センター

富山市湊入船町6番7号（富山県民共生センター内）

☎ (076) 432-9233 (消費生活相談)

☎ (076) 433-3252 (消費者金融相談)

URL <http://www.pref.toyama.jp/branches/1731/1731.htm>

【開所時間】午前8時30分～午後5時（土・日曜、祝日、年末年始を除く）

### ●富山県消費生活センター高岡支所

高岡市本丸町7番1号（本丸会館内）

☎ (0766) 25-2777

※なお、富山県消費者協会（富山県消費生活センター内）では、土・日曜でも消費生活に関するアドバイスを行っています。

# 平成14年度相談の概要

## 消費生活相談

平成14年度に富山県消費生活センターに寄せられた消費生活相談件数は、7,317件であり、前年度に比べ、1,052件（16.8%）増加しました。

出会い系サイト、アダルト情報料などの不当請求についての相談が激増しています。訪問販売では、点検商法によって契約した布団や床下換気扇などの解約についての相談が多く寄せられています。相談内容が複雑、多様化しており、相談件数も過去最高となりました。

また、全相談件数の71%が、訪問販売や通信販売等の特殊販売に関する相談で占められています。

### 急増する役務(サービス)関連相談

携帯電話、インターネット等の普及により、アダルト情報料の架空請求や、不当請求、いわれなき債権の請求などが、強迫的な文書で書かれている、というケースが後を断ちません。

従来、ほとんど事例がなかった未成年者に対する不当請求も増えてきました。

一般の消費者には理解しがたい商品先物取引を、利殖に有利と持ちかけられ始めたが、損をしたといった相談も多く寄せられました。

### 商品に関する相談

商品の中では、教養娯楽品が全体の17.0%を占めています。過去の資格取得教材購入者に新たな契約を迫る二次被害、内職を提供するといわれて高額なパソコンを購入したが、仕事がないなど、販売方法に問題のある相談が多く寄せられました。

高齢者を中心として、点検商法やSF商法による高額な布団類の購入に関する相談が寄せられました。

また、教材セットや、高額な家屋の改修工事契約の解約についての相談が寄せられました。

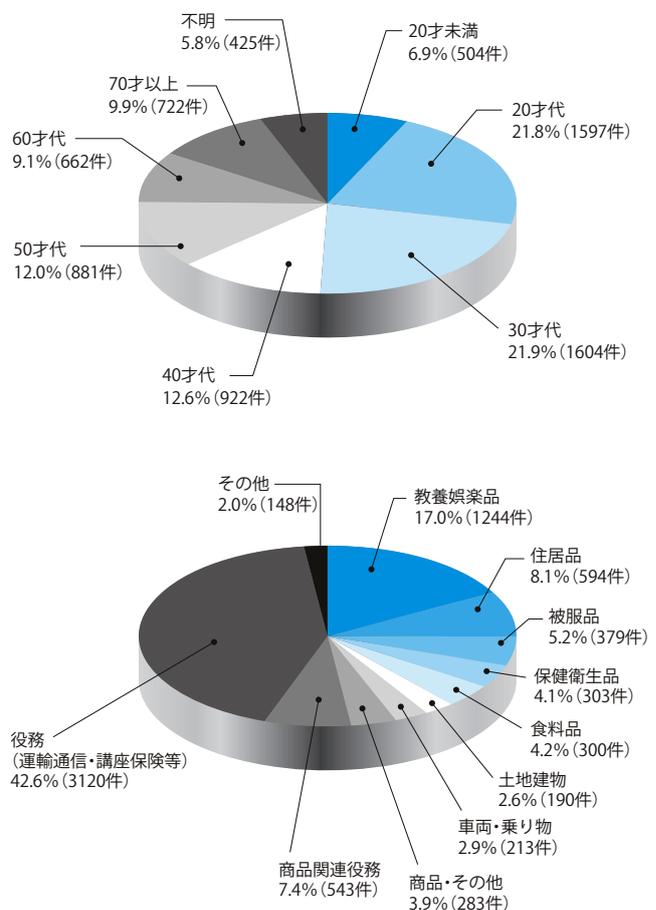
〈商品の安全性・品質等に関する相談〉

クリーニングトラブルについては、変色、しみ、破れ、形態変化などの相談が寄せられました。

また、「蜂蜜の底にかびのようなものがある」という相談などが寄せられました。

### アポイントメントセールス

過去の複合サービス会員契約の会費が滞納になっており、その整理のための契約と称して新たに宝石等の購入契約を強要する事例が多く寄せられました。



商品関連役務 = クリーニング、レンタル、工事修理等  
 その他 = 家庭生活、習慣、しきたり

# 消費者金融相談

平成14年度に富山県消費生活センターへ寄せられた消費者金融に関する相談件数は、1,798件であり、前年度に比べ663件（58.4%）増加しています。前年度までほとんど事例がなかったヤミ金融に関する相談が473件にのぼり、業者への苦情が大半を占めています。

また、相談内容も\***多重債務**の整理方法など、複雑、多様化しています。

## 債務者特性

### ①性別

男性1182件(66%)	女性616件(34%)
--------------	-------------

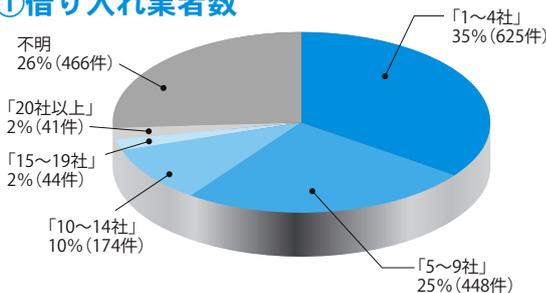
### ②年代別

30代 509件(28%)	50代 376件(21%)	40代 369件(21%)	20代 305件(17%)	60代以上 233件(13%)
------------------	------------------	------------------	------------------	--------------------

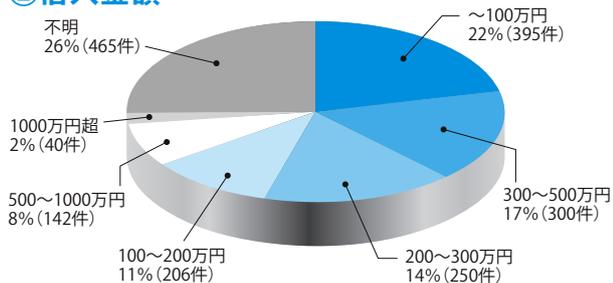
20才未満  
6件

## 借入状況

### ①借り入れ業者数



### ②借入金額



## 相談内容

返済不能による、負債の「整理方法」に関する相談が656件と最も多く、次いで自己破産の方法や債務者の家族に対する責任などの「法的知識」に関する相談が459件となっています。次いで高金利業者への苦情などに関する相談が436件となっており、前年度の65件に比較すると6.7倍となっている。

## 借入金の使途

生活費が826件と最も多く、前年度に比べ340件増加しています。また、遊興費が272件、事業費が97件、保証人関係が77件、名義貸しが75件となっています。

### \*多重債務

借金の返済のため別の業者から借金を重ねるといった自転車操業を繰り返し、ついには返済できなくなる状態を言う。

★多重債務に陥らないために

わずかな借金からでも多重債務は始まります。多重債務に陥らないために、次のことに注意しましょう。

- ・クレジットカードや消費者金融を利用するときは、金利計算を必ず行う。
- ・返済できる計画が立たないお金は借りない。（一般的に元金の返済額が可処分所得の20%を超えると無理が生じやすいといわれている。）
- ・クレジットカードなどの枚数は、自分で管理できる範囲に止める。
- ・クレジットカードなどは、人に貸さない。
- ・人に頼まれても安易に連帯保証人を引き受けない。
- ・返済のための借り入れはしないのが鉄則。

★どんなに多額の債務を抱えていても必ず解決する方法があります。多重債務に陥った場合は一人で悩まず消費生活センターなどの金融相談窓口へご相談ください。

★最近では街中のいたる所に無人契約機が設置されており、お金の借り入れは非常に便利になっています。若い人を中心に利用が広がっているようです。しかし、お金を借りる場合は、便利さだけに目を奪われることなく、返済についてもよく考えることが必要です。

# 家庭での食中毒を予防しよう!!

これから暑い夏場をむかえ、食中毒に注意することが大切となってきます。

食中毒というと、レストランなどの飲食店での食事が原因と思われがちですが、毎日食べている家庭の食事で発生していますし、発生する危険性がたくさん潜んでいます。

食中毒の予防には、食中毒菌を“**付けない、増やさない、殺す**”の3原則が重要です。これから特に気をつけていただきたいポイントについて紹介します。

## 買い物

- ・冷蔵や冷凍が必要な食品は最後に購入しましょう。
- ・消費期限など表示を確認しましょう。

## 冷蔵庫

- ・要冷蔵の食品は帰宅したらすぐに入れましょう。
- ・庫内容積の7割を目安とし、詰めすぎに注意しましょう。

**ミニ知識**：細菌は冷凍しても死にません

## 調理前

- ・手をよく洗いましょう
- ・まな板、包丁などは食材が変わる毎にこまめに洗いましょう

**ミニ知識**：食品衛生は手洗いに始まり手洗いに終わる

## 調理中

- ・火を通す食品は中心部まで75℃一分以上加熱しましょう。
- ・肉や魚などに使用するまな板や包丁は使い分けましょう。
- ・食べる時間に合わせて、手際よくつくりましょう。

## 食事

- ・温かい料理は、温かいうちに、冷たい料理は冷たいうちに食べましょう。
- ・作り置きものは、必ず冷蔵または冷凍保存し、食べる時には十分加熱しましょう。

**ミニ知識**：お弁当について

- ・調理の際には十分加熱し、前日調理したものは再加熱する
- ・ごはんやおかずは、さましてから詰める
- ・おにぎりはラップで包んで握る

## 食後

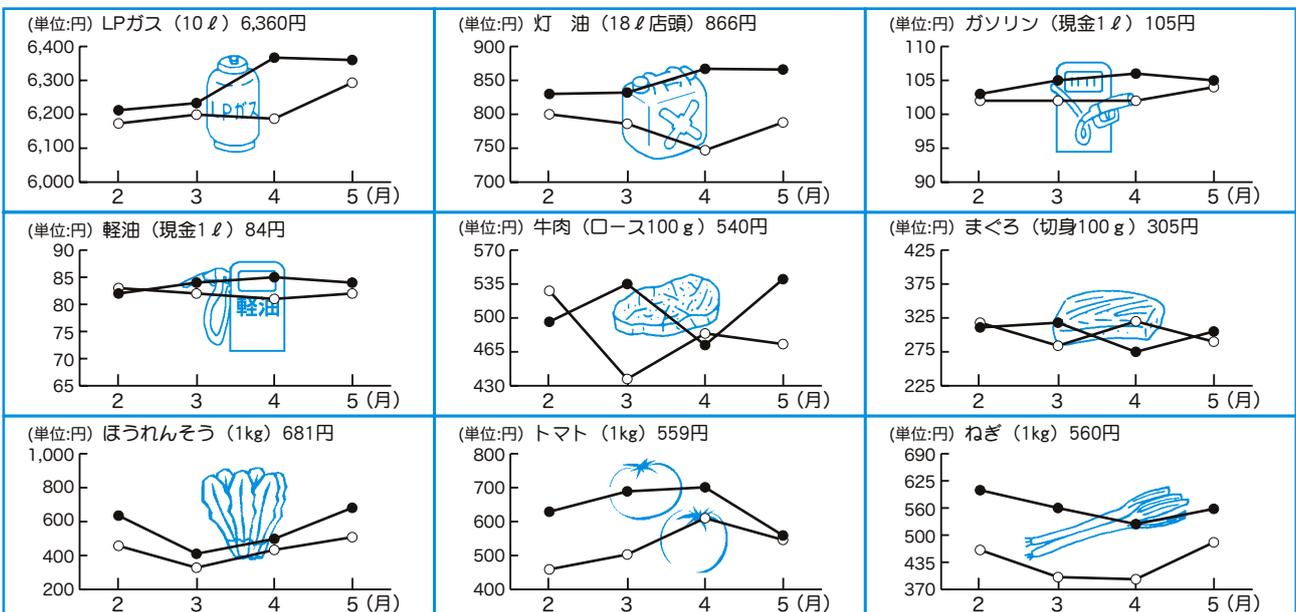
- ・調理器具や食器などではできるだけ時間をおかずに洗いましょう。
- ・少しでもおかしいと思った食品は、思い切って捨てましょう。



## くらしの価格

生活必需物資価格動向調査結果(5月分)

金額 平成15年5月調査の価格  
 ● 今年の価格(消費税込み)  
 ○ 昨年の価格(消費税込み)



この調査は、非定店(店を特定しない)調査ですので、数字は一応の目安としてください。