



「2本で1,000円！」 物干し竿^{ざお}などの移動販売に注意

トラックに物干し竿などを陳列して巡回する移動販売などへの相談が増えています。「2本で1,000円」などと宣伝して、別に高額な商品を買ったり、竿を切って長さを調節してしまい買わざるを得ない心理に陥らせ、高額な代金を請求してくる悪質な手口もあり、注意が必要です。

代金を支払ってしまうと業者名や連絡先が分からないことが多く、解約や返金など困難なのが現状です。

<注意点>

1. 声を掛けるのは慎重に。
2. 購入する前に価格を十分に確認し、不要な場合はきっぱりと断る。
3. 領収書などを受け取り、その場で連絡先を確認する。

消費生活に関するご相談は消費生活センターへ！

問い合わせ 牛久市消費生活センター ☎830-8802 FAX830-8803

相談日：月・水・金曜日(午前9時～午後4時)

旬・菜・人 文句なしのスーパー食材 ～卵～

なんとビタミンC以外の栄養素をすべて含んでいるという卵！体内吸収率は、最も消化の良い半熟状態で96%です。しかも、和洋中
牛久の旬の農作物と生産者 どんな料理にも合う食材の優等生。なるべく早く食べるのが一番で
を紹介します すが、保存は冷蔵庫で。

奥原町の長沼良整さん、美知子さんご夫妻に伺いました

365日休みなし。1万3,000羽もの鶏の管理は大変です。それを承知で、大恋愛の末に都会から嫁いできた美知子さんも、今では30年のベテラン。お二人のこだわりの結晶が「地養卵」です。飼料には海草、木酢酸、ヨモギ粉末、カキガラなどを配合します。強い甘味とコクがあり、臭みもなく低コレステロールといいことづくめ。市内の保育園や小中学校の給食にも登場しています。

美知子さんの卵料理レシピ

「厚焼き卵」の次にお薦めなのが「肉と大根とゆで卵の甘辛煮」。

- ①肉(鶏か豚)を一口大に切る。
- ②大根を1cm程度の半月切りにする。
- ③ゆで卵と①②を砂糖と醤油で甘辛く煮る。

どこで買えるの？

牛久産の卵は、下根の直売所、市営青果市場での「とくとく市」のほか、市場経由で市内の八百屋さんにも並びます。

問い合わせ 市農業政策課 ☎873-2111内線1521

