



未公開株購入の二次被害に注意！

事例 過去に購入した未公開株の被害回復をしてあげると連絡がある。

過去に未公開株や社債などの投資トラブルに遭った消費者を再度狙った手口が報告されています。「あなたが過去に購入した未公開株を買い取って、被害を回復してあげるの、この会社の株を購入してください。」などと再度株を購入させようとして、信用して代金や手数料を支払っても、被害回復のための買い取りをしてもらえない、連絡が取れなくなるなど、結果的に被害が拡大してしまうことになります。

また、公的機関を名乗り、被害の調査や相談を行ったり、特定の未公開株や社債を勧めるなどの被害もあり、過去に取引経験のある消費者は「過去に引っ掛かったことはあるが今回は大丈夫」と油断せず、特に注意が必要です。どの未公開株や社債も元本や利益は保証されておらず、リスクの高い金融商品です。「必ず上場する」「絶対にもうかる」などと勧める安易なもうけ話はきっぱり断りましょう。

特に高齢者のトラブルが多く、トラブルに巻き込まれているにもかかわらず、「いつかはもうかる」「自分は大丈夫」と思い込んでしまったり、周りに内緒にしているケースがあります。家族や地域で注意して見守ることが大切です。

牛久市消費生活センターの相談日が変わりました

牛久市消費生活センターでは、これまで毎週月・水・金曜日に相談業務を行ってきましたが、市民サービスの一層の充実を目指し、**相談日を月曜日から金曜日の週5日(祝日を除く)に変更**しました。商品やサービスの契約などについて疑問に感じたら、一人で悩まずに牛久市消費生活センターへご相談ください。

相談日 月～金曜日(午前9時～午後4時) **問い合わせ** 牛久市消費生活センター ☎830-8802 FAX830-8803

しあわせをよぶレシピ * * * * *



1人分のカロリー 55kcal

市保健センターから毎月、おいしくて、手軽で、からだにやさしいメニューをお届けします。「しあわせをよぶレシピ」が、皆さんのしあわせ(健康)な毎日のお役に立ちますように。5月は、牛久市ヘルスマイト(食生活改善推進員)のおすすめ野菜料理

「香り豊かな五色なます」を紹介します。

切り干し大根は、食物繊維、カルシウムが豊富で、長期保存できる便利な食材です。生しいたけは、焼くとうまみがアップします。お酢とゴマの香りがおいしい、ご飯に合うおかずです。ぜひ、お試しください。

作り方と材料

- ①切り干し大根はたっぷりの水に15～20分ぐらい漬けてもどし、熱湯でゆでて、冷めたら水気をよく絞る。
 - ②キュウリとニンジンも千切りにして塩でもみ、しんなりしたら、水気を絞る。
 - ③生しいたけは、さっと洗い、軸を除いて焼き網(オーブントースターもOK)で焼き、冷めたら細く切る。
 - ④油揚げは熱湯でゆでて水気を絞り、細く切る。
 - ⑤調味料Aを混ぜ合わせ、①～④をあえる。
- ※切り干し大根は、ゆでなくても食べられます。戻しただけで使うと、よりパリパリとした食感になります。
- ※油揚げは、焼いてから加えるのもお勧めです。香ばしく、カリカリとした食感が楽しめます。

材 料	分 量	
	2人分	1人分
切り干し大根	10g	5g
キュウリ	30g	15g
ニンジン	10g	5g
塩	少々	少々
生しいたけ	20g	10g
油揚げ	10g	5g
白すりごま	小2	3g
しょうゆ	大1/2	5g
酢	大1/2	4g
砂糖	大1/2	2g
だし汁	大1/2	4ml

※すりごまは、包丁で刻んでから加えると、とても香りがよくなります(切りごま)。

