

全国消費生活センター

商品テスト・トラブル情報一覧

愛媛県生活センター

大阪府立消費生活センター

香川県中央生活センター

名古屋市消費センター

神奈川県消費生活指導班

国民生活センター

愛媛県生活センター

発泡ポリウレタン底紳士靴

発泡ポリウレタン底の紳士靴については、安価で軽く弾力性等に優れている反面、使用頻度に関わりなく、経年変化により靴底のウレタンが加水分解（空気中の湿気等の水分によりポリウレタン樹脂が分解を起こす反応）を起こす性質があり、使用しないまま、保管中に破損する消費者苦情が生活センターに2件寄せられたことから、これらの紳士靴を試買し、使用性能、品質及び安全性等のテストを行いました。

テスト期間

平成10年4月～9月

テスト対象品

松山市内のデパート及び大手スーパーマーケット、専門店で購入した甲皮に天然皮革及び表底に発泡ポリウレタンを使用している紳士靴.....5銘柄、各2検体 計10点



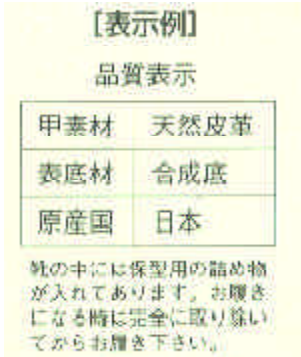
テスト結果

価格 最低価格 7,800円
最高価格 13,800円

表示

品質表示の有無

全銘柄について、甲皮が天然皮革のため、家庭用品品質表示法に基づく対象外ではあるが、1銘柄だけこれに準じた表示があった。



寸法表示の有無

寸法表示については、JIS S 5050に規定されているが、全銘柄にあり、サイズ(かかとの後端から最も長い足指の前端までの距離)は25~26cm、ウイズ(サイズに対応した足のふみつけ部の親指の付け根と小指の付け根を取り巻く回り寸法)はEEE~EEEEであった。

発泡ポリウレタン底の取扱表示

・全銘柄に発泡ポリウレタン底の取扱表示はあったものの、表示方法については、表底に刻印したもの、取扱表示の紙を中敷に入れたもの、あるいは取扱シールを貼付したもの、外箱に記載したものなどまちまちであった。

・下げ札に撥水加工を施している旨の表示があるものが、2銘柄にあった。

・天然皮革の取扱について、靴の内側に貼付している物が、1銘柄にあった。

◇表底には発泡ポリウレタンを使用しております。
◇湿気により経年変化を起すことがあります。
◇通風の良い場所に保管して下さい。

株式会社〇〇〇〇

表底に発泡ポリウレタンを使用しております。湿気により経年変化を起すことがあります。通風のよい場所に保管して下さい。

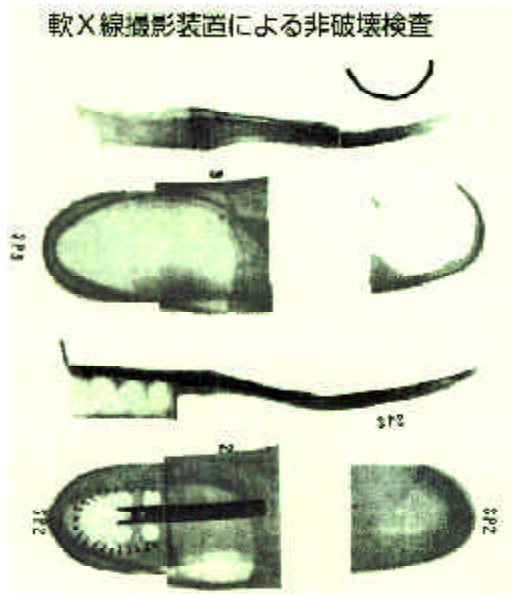
〇〇〇〇株式会社

本ポリウレタンを使用した表底には「PU」と表示しております。

・「ふんわり加工」「しなやか素材」「特殊配合ポリウレタンソールは、適度の弾力性で歩行時のショックを吸収し非常に軽く丈夫で長持ちし滑りにくいソールです。」
「抗菌・消臭加工(中底・先裏材)」等の強調表示が見受けられた。

形状・構造等

2銘柄には、表底のかかととつちふまず付近の中央部に芯補強用鉄板が埋め込んであった。2銘柄のかかと部分について、中空状態にしており軽量化を図り、緩衝作用を高め衝撃を吸収する構造であった。



テスト結果 2

化学的特性試験

表底に使用されている合成樹脂の材質及び靴用合成樹脂製保型用詰物について、フーリエ変換赤外分光光度計を使用して、材質の鑑別を行ったところ、DI-URETHANDIMETHACRYLATE（ジウレタンジメタクリレート）であり、表示どおりである。

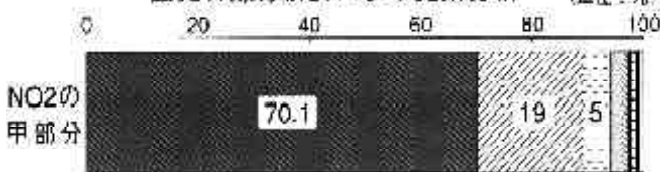


・甲部の全銘柄から、なめし材としてのCr（クロム）が検出された。

なお、最も多くの元素が検出されたものが、2銘柄から8元素、次に2銘柄から7元素、1銘柄から5元素の順であった。

・表底について、最も多くの元素が検出されたものが、2銘柄から8元素、次に、2銘柄から5元素、1銘柄から4元素の順であった。

蛍光X線分析計による元素分析 (単位:%)



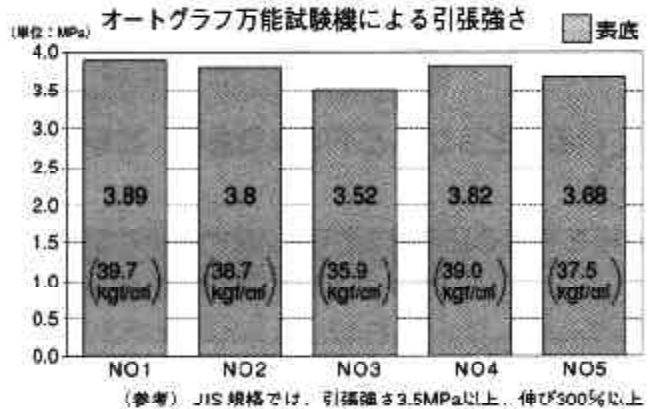
(注釈) 分析計の測定範囲は、Na(元素番号11)~U(元素番号92)までであり、必ずしも測定値と実際の含有率とは一致しない。

物理的強度（引張）試験

・引張強さについて、最も強いものが39.7 kgf/cm²であり、最も弱いものが35.9 kgf/cm²であり、すべてJIS規格を満たしていた。

・伸びについては、最も長い伸びを示したものが442.1%、次に423.9%、368.8%、

313.2%であったが、1銘柄だけ98.8%であり、基準をはるかに下回ったものがあり、弾力性に欠けるものがあった。



耐候試験

湿度の経時的な変化による紳士靴への影響
・湿度による紳士靴の影響を調べるため、無菌箱内で湿度95%以上に維持した条件下で、紳士靴を16時間暴露後、通常の方法で1カ月放置したときの劣化状態について、屈曲荷重試験を行い亀裂の有無等外観の変化を調べるなどの耐候試験を行ったところ、次のとおりであった。

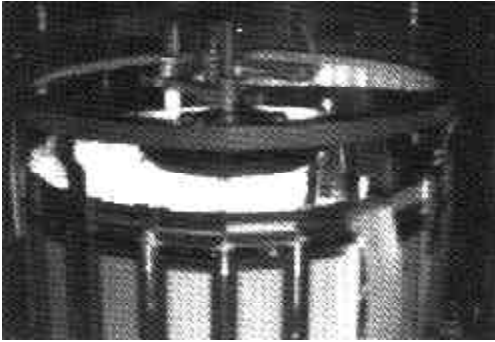
・強度的には、問題は認められなかったものの、1週間放置後に、3銘柄の甲部分にかび発生が認められた。

光（紫外線）の経時的な変化による紳士靴への影響

・光（紫外線）の経時的な変化による紳士靴への影響について、カーボンアーク灯式により、紫外線を人工的に発生させ、耐光堅牢度がブルースケールの7級の標準退色まで、表底に対して露光させオートグラフ万能試験機で180度屈曲させたときの最大荷重値(kgf)及び亀裂等の発生状況を調べたところ、次のとおりであった。

表底のかかと及びつま先の部分が別の材質で張り合わせ二重構造となっていた1銘柄につ

いて、この部分が8時間の露光(ブルースケールの3級標準退色)時点でかかと部分が剥離し脱落した。



消費者へのアドバイス

[購入上の注意点]

一般歩行用の靴は、道路・建物・乗り物の中で安全で快適な歩行ができるように作られており、雨、雪の日、スポーツ等には、その使用目的に合ったものを選びましょう。

紳士靴を選ぶ時は、必ず靴のサイズ(かかとの後端から最も長い足指の前端までの距離cm:例25.0)及びウイズ(サイズに対応した足の踏み付け部の親指の付け根と小指の付け根を取り巻く回り寸法:例EEE)並びに足の特徴をよく承知し、履いてみて無理のない履き心地がよいものにしましょう。

なお、足に合わない靴を履くと外反拇指になることがあり健康を損なう原因になります。

取扱上の注意事項などの表示内容をよく読みましょう。

甲部の皮革部分、表底及び中敷等の各部分について、糸のほつれ等がなく、丁寧に縫合され、しっかりと接着されているかなど確認しましょう。

発泡ポリウレタン底は、軽く滑りにくく、かつ摩耗に優れているが、長期間の保管をす

ると、加水分解を起こし使用回数にかかわらず無く経年変化を生じ破損する場合がありますため、この旨の表示がありますので、よく確認しましょう。

なお、表底が発泡ポリウレタンを使用しているかどうかなど不明な場合は、店員に尋ねましょう。

デパート等には、シュー・フィッターの資格を有する店員をおいているところがありますので、購入の際、利用するとよいでしょう。

[使用及び保管上の注意点]

靴は汗を吸いやすく、同じ靴を毎日履くと足が蒸れて不潔になるので、足を清潔に保つと同時に複数の靴を交互に履くことをお勧めします。

かかとをつぶして履くことは避け、履く際は、靴べらを使用して靴紐はしっかりと締めましょう。

破損・亀裂等を発見したときは、使用を中止しましょう。

なお、使用中に、かゆみ及びかぶれなどの異常を感じた時は、直ちに使用を中止し専門医による治療を受けると同時に、販売店並びに公的な消費生活相談窓口に応じましょう。

日頃から素材に合ったクリーナーやクリーム等で手入れをし、保管する場合は、汚れを落とし、陰干してから通気のよい所に収納しましょう。

[廃棄上の注意点]

使い切った靴や破損した靴及び外箱・保型用詰物の廃棄に当たっては、各自治体の処理区分に沿って適切に処理しましょう。

大阪府立消費生活センター

痩せると言われて大量に 契約させられた「補整下着」

相談内容

知人の販売員から電話で「補整下着に興味ありませんか。アンケートだけでもいいから店に来てほしい。」と呼び出された。そこで、販売員から「着るだけで必ずサイズダウンする。プロポーションも良くなり、理想的な体型になる。」と勧められ、48万円でボディスーツやブラジャー、ガドルなど2セットを契約した。1か月後、サイズ測定のため店に行ったところ、「細くなっているね。綺麗になった。」とおだてられ、さらに「これから痩せたときのために必要。」と1サイズ下の補整下着まで契約させられた。高額で支払いも苦しく、セレストックのように痩せたように思えないので未使用のものだけでも解約したい。

経過・結果

センターから相談者に、高額な契約を次々とさせられたことなどを理由に販売店と交渉するよう助言した。相談者が販売店と交渉した結果、1サイズ下の未使用分の補整下着については解約することができた。

解説

女性の「痩せて美しくなりたい」「モデルのようにプロポーションが良くなりたい」という瘦身願望の高まりの中で、エステティックや補整下着などに関する相談が増加しています。当センターで受け付けた補整下着に関する苦情は、約7割を20才代の女性が占め、とりわけ20～24才の女性の割合だけで約半数に及びます。

補整下着とは、ボディスーツやブラジャー、

ガドルなどのようにシルエットを整える効果をもつ下着であり、下着で無理に締めつけても皮下脂肪が無くなって痩せるわけではありません。しかし、あたかもその下着を着用するだけで痩せるかのようなセレストックで販売している事例や、チラシなどに腰痛が治るなどの薬事効果をうたっている事例が見られます。このような表示やセレストックは、法律に違反する恐れがあり問題です。

その他、必要以上にきつい下着を無理に着て体を締めつけることにより、皮膚障害を起したり、気分が悪くなるなど苦しくなったという苦情もあります。補整下着の役割はあくまでも洋服の下で体の線を整えるものですので、必ず体のサイズにあった下着を購入するようにしましょう。

また、数十万円もする下着セットを何セットも1度に購入させたり、さらには痩せたときのためにと称して小さいサイズの下着まで購入させるなど、過量で高額な契約をさせることも販売方法として問題があるといえます。

訪問販売で購入した場合、契約書面の交付された日から8日間以内であれば着用した下着やオダダしたものであってもクーリング・オフが可能です。

大阪府立消費生活センター

『だし入り味噌汁と

ステンレス鍋』

- 薄手ステンレス鍋で味噌(豆味噌)汁を炊く時は弱火でまぜながら -

平成10年10月中旬に当センターに「味噌汁を温め直していたところ、突然、大きな音とともに鍋が飛び上がりひっくり返った。幸いにしてけがはなかったが危険である。鍋に問題があるのではないか」という相談苦情が大阪府内の女性から寄せられました。

そこで、事故時のステンレス三層鍋と味噌、ハイカロリーガスコンロで事故の再現テストを行うとともに、他の数銘柄の味噌、鍋等についても同様のテストを当センターで行いました。

調理用鍋には以前はアルミ鍋が主流でしたが、最近では、煮込み料理などに便利なステンレスの多層鍋がよく使われるようになりました。

また、味噌についても、だし入りの簡便なタイプの味噌が多く出回っています。さらに調理時の熱源もハイカロリー化が進み、今回はこれらの要因があいまって、時には大きな事故につながる事がわかりました。

テスト結果

(1) 事故当時の再現テスト

加熱しながら味噌汁を鍋の八分目の分量でいったんつくり、火を消して20分後に強火で温め直したところ、点火後約10秒程度で

突然、爆発音とともに鍋が20センチ以上飛び上がり、ひっくり返り、汁は飛び出していました。

鍋： ステンレス三層鋼（18 - 10ステンレス鋼、18 - 10ステンレスの三層）

両手鍋22センチ 底厚 0.8ミリ

味噌：だし入り豆味噌 具なし

コンロ：ハイカロリーガスコンロ

4000キロカロリー

(2) 他の銘柄の味噌、鍋を使用したテスト

一般の米味噌については、だし入りも正常に煮立ちました。

しかし、だし入り豆味噌をステンレス三層鋼（ステンレス - 鋼 - ステンレス）底厚 0.8ミリの鍋で加熱すると、バーンという大きい音と大きい突沸（突然に沸き上がること）が起き、汁が飛び出し鍋が揺れ動きました。

アルミ鍋ではすべて正常に煮立ちました。

なお、厚手のステンレス鍋では概ね正常に煮立ちました。

いろんな味噌と鍋タイプの違いによる突沸発生状況

鍋のタイプ 味噌の種類	ステンレス 三層鍋 A	ステンレス 三層鍋 B	ステンレス 三層鍋 C	アルミ鍋
だし入り豆味噌A	××	××	×	
だし入り豆味噌B	×		×	
だし入り豆味噌C	×		×	
あわせ味噌 A				
あわせ味噌 B				
豆 味 噌A				
豆 味 噌B				
即席赤だし味噌	×		×	
だし入りあわせ味噌		-	-	-
だし入り米味噌A		-	-	-
だし入り米味噌B		-	-	-
だし入り米味噌C		-	-	-

注釈； × × 鍋が飛び上がりひっくり返る × 鍋が五徳上でずれる
 突沸がおこる 普通に沸き上がる

推定原因

だし入り味噌は製造過程で高圧の加熱冷却装置を通しますが、その結果、味噌の中のタンパク質の分子が大きくなり、底に沈みやすくなります。味噌汁を再加熱すると、タンパク質が一段と熱凝固し、具がない場合は突沸しやすくなるといわれています。

そのうえ、ステンレス三層鍋を使うと、熱伝導が小さいため、急速に加熱すると部分的に高温になります。すなわちステンレス三層鍋(ステンレス-鋼-ステンレス)でいったん沸かしただし入り味噌(豆味噌)汁を再加熱する時に急速な加熱が行われるといった条件が満たされた時、突沸が起きやすくなり、中身が飛び出し鍋が飛び上がるなど危険な状態になるものと考えられます。

(参考)

豆味噌.....豆こうじ(大豆)に食塩を混合し、醗酵させてつくられた味噌。
愛知県・岐阜県・三重県で多く製造されている。

米味噌.....大豆に米こうじを加え食塩を混合し、醗酵させてつくられた味噌。

消費者へのアドバイス

ステンレス鍋等の熱伝導の比較的小さい鍋(保温性の良い鍋のこと)を使用し、赤だし味噌(特にだし入りの豆味噌)を再加熱する場合には、次のことに注意しましょう。

特に具が入っていない場合は危険です。

- (1)煮立ただしにあらかじめ味噌をよく溶かす。
- (2)一気に強火で煮立たせないこと。
- (3)お玉でよく混ぜながら煮る。

大阪府立消費生活センター

『カセットコンロ(平成10年度)』

- カセットコンロで

セラミック付焼き網は使用しないで! -

カセットコンロは、どこへでもガスホースなしで持ち運び、使用することができる便利なものです。夏は屋外で、冬は鍋料理等でよく利用されています。しかし、ちょっとした不注意で思わぬ事故につながる恐れがあります。

「カセットコンロの上にセラミック付焼き網をのせ、カニを焼いていたところ、下のテーブルが焦げてしまった。取扱説明書には鉄板を載せてはいけないと書いてあるが、セラミック付焼き網を載せてはいけないのか。」との相談が寄せられました。取扱説明書には、セラミック付焼き網を使用しないよう記載されていなかったため、このような使い方をしたことがわかりました。

そこで上記の使い方を再現するテストを行いました。

1 テスト結果

相談苦情のあったカセットセラミック付焼き網に食品を載せて使用した場合と、水を入れたアルミなべを載せた通常使用で、テーブルの上昇温度を調べました。また、セラミック付焼き網の輻射熱による影響を受けやすいボンベ容器の温度も測定しました。

(1) セラミック付焼き網を使用した時

テーブルの温度は、最高値で239度に達したものがあり、他に205度、178度になったものも含め3銘柄が高温になりました。135度以下(過大鍋を使用した場合のJIS規格)は3銘柄でした。

高温になるのは、セラミックの輻射熱がテーブルの温度を上昇させるためです。(セラミック網が赤熱すると、800度近くまで温度上昇しました。)

この時のガスボンベ容器の表面温度は、上面で80～95に達するものが3銘柄ありました。ガスボンベ内の液化燃料が何かの弾みで高温部に触れて気化し、内部の圧力が急上昇し、安全装置が作動しない場合は爆発等の大事故に至る恐れもあります。

(2) 通常使用した時(アルミなべに水や汁物を入れた煮炊き等)

・テーブルの温度は、1銘柄が95度まで達したものの、他は40～70度の間で、高温にはならなかった。また、ガスボンベ容器の表面温度も12～31度で問題はなかった。

参考：下表

2 消費者へのアドバイス !!

(1) セラミック加工した魚焼き器や焼き網をカセットコンロで使用すると、輻射熱でコンロ周りが異常に熱くなり、テーブル表面が焦げたり、ガスボンベ容器が高温になり、爆発する可能性もあり危険です。このような使い

方は避けましょう。

*セラミック等は、熱せられると熱を蓄え非常に高温になり、周りに熱を放出します。この熱を輻射熱といいます。

(2) 鉄板や、底がセラミックのなべ、ガスボンベカバーを覆ってしまうような大きな調理器具をカセットコンロで使用する場合も、同様に輻射熱でテーブル表面が高温になって焦げたり、ガスボンベが高温になる可能性があるため、このような使い方は避けましょう。

(3) 長時間の使用でもテーブルやボンベが高温になることがあるので注意しましょう。

(4) その他、取扱説明書に明記されている注意事項を守って使用しましょう。

カセットコンロ使用時の各部温度

(最大火力で1時間燃焼後の結果、表示温度は燃焼中の最高値)

商品別	木板台の温度	ボンベ上部温度	木板台が焦げるか
A	205度	95度	焦げた
B	239度	71度	焦げた
C	91度*	82度*	-
D	107度*	76度*	-
E	84度	94度	焦げなかった
F	178度	73度	焦げた

*は、テスト途中で安全装置が作動したため、その時点の各部温度を表した。また、それまでに木板台が焦げることもなかった。

香川県中央生活センター オーブントースター



食生活の多様化にともない、食パンだけでなくお餅やクッキーなどが焼けたり、冷凍食品のピザやグラタンなどの調理にも使える調理器具としてオーブントースターが広く家庭に普及しています。

一方で、発煙・発火や火傷といった事故も発生しています。そこでオーブントースターの使用性・調理性・安全性についてテスト及びアンケート調査を行いました。

- テスト結果 -

表示

家庭用品品質表示法及び電気用品取締法に基づく表示は適正にされていました。取扱説明書の中の調理例については、銘柄により例示数が異なり、冷凍食品の記載の無いものもありました。

価格

購入価格で3,980円～8,980円の格差がありました。ヒータ切り替えのないものは、4,000円前後で、あるものでは、高いものと安いものとで3,000円程度の格差がありました。

規格テスト

JIS規格による各部の温度等については、全銘柄とも適合していました。

各部の温度



窓側が奥より低い傾向にある。

パンの表裏の温度差には、かなりばらつきがある。特に縦形では上段の表裏の温度差が33.4もあり、これが表裏の焼け方の差になっている。

タイマー精度

設定時間	誤差
5分	0.3~8.0%
10分	0.5~6.5%
15分	0.7~5.1%

どの銘柄も誤差がありました。

調理

取扱説明書の調理時間の中間を設定して調理しました。

食パン

ほとんど焼き目がつかなかったものが4銘柄。食パンの焼き上がりは、焼き目の濃いのが好きな人から薄い人まで個人差があるので自分にあった調理時間の設定が必要です。

もち

全銘柄で設定時間に焼き目がつかず、火のとおり

冷凍グラタン

取扱説明書に冷凍グラタンとして記載のあるものはうまく調理できました。特にサモスタットのついてるものについては、中まで良く火がとおりました。ただし調理時間がかかなり長くタイマーを2回セットする必要がありました。

冷凍ピザ

1 銘柄を除いて設定時間で良の評価になりました。取扱説明書に記載のあったものは、3 銘柄でした。

使用テスト (モニタ - テスト)

1 については、取扱のしやすさや掃除のしやすさで評価が高く、6 については、グラタンの調理性で評価が高くなりました。

ボタン・スイッチの操作性については、各銘柄間に大きな差はありませんでした。

取扱説明書については、大きく見やすいものや調理例が丁寧に記載されているものの評価が高くなりました。

購入する際のチェックポイントは...

調理性能は、パン焼きや冷凍食品の調理ではあまり購入価格による差はありませんでした。扉の開けやすさ・料理の取り出しやすさ・タイマ - のセットしやすさなどを確かめて購入しましょう。

調理中はかなり高温に！

・調理中や調理後は、全面ガラスや本体上部はかなり高温になるので火傷に注意し、燃えやすい物のそばには置かないようにしましょう。

サ - モスタット (温度調節) 機能の特徴は...

・サ - モスタットのあるものは、温度が上がり過ぎないのでパンなどの焦げ目が少なくなったり調理時間が長くなる傾向にありました。しかし、グラタンなどは、内部まで熱がとおり上手に調理できました。家庭での料理実態や好みによって選択しましょう。

上手に使うためには...

・取扱説明書に書いてある調理時間は目安ですので焼け具合を見ながら自分の好みにあった時間設定をしましょう。

タイマ - は正確とは言えないので焼け具合を確かめながら使用した方がよいようです。また、アンケート結果では、火傷・発煙・発火・設置場所の焦げなどの事故も 1 割程度あるとの結果でした。オ - プント - スタ - の内部にパン屑や残渣などを残さずこまめに手入れしましょう。

	取扱説明書の見やすさ	受け皿の使いやすさ	掃除のしやすさ	焼き網の手入れのしやすさ	パンくずトレイの着脱のしやすさ	のぞき窓の見やすさ	調理物の出し入れのしやすさ	メニュー選びの容易さ	ヒーター切替のしやすさ	タイマーセットのしやすさ	ドアの開閉
1	◎	○	○	○	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎
2	○	○	○	△	○	○	○	×	△	○	○
3	○	○	○	○	○	○	△	△	△	○	△
4	○	◎	○	○	○	○	/	○	△	○	△
5	○	○	○	○	○	○	◎	○	○	○	△
6	◎	○	/	/	◎	○	◎	○	○	○	○
7	◎	○	/	/	○	○	/	○	○	○	○

名古屋市消費センター
住居その他に
関する相談内容

相談内容 - 1年ほど前まで漬け物を入れていた瓶の蓋に白色の異物が発生した。水で吹くと無くなるがまた発生した。カビではないか？瓶は現在使っていない。

処理内容 - 白色異物は瓶の蓋に網目状に付着している。実体顕微鏡で観察すると、微生物ではなく結晶状で、立方体に育った結晶もみられる。官能検査をすると塩辛い。漬け物を入れていたときにしみこんだ塩水が、微細なひびに沿って結晶化したものと思われた。

相談内容 - 遠赤外線電気ストーブを延長コード（テーブルタップ）につないで使用していたところ、3時間ほどで延長コードが溶けていた。

ストーブか延長コードかどちらに原因があるのか調べてほしい。

処理内容 - 製品評価技術センターで検査。コンセント側を分解し内部観察をした。プラグを差し込んだり抜いたりしたときに生じる摩擦痕が受け刃の下側に集中していた。これは、U字型に成形された受け刃の上側が開いていたためと考えられる。当該商品は、受け刃の形状不良によりプラグとの接触面積が小さかったため、プラグを差したり抜いたりしているうちに接触抵抗が増大し発熱したものと考えられた。

相談内容 - 浴室用カビ取り剤を使用しようとしたところ、スプレーを本体に取り付けるネジ式キャップの上部が抜けた状態になっており、手と足に原液がこぼれ、ポロシャツが脱色した。保管は浴室内でスプレーは付けたままにしていた。使用の都度洗浄はしていない。容器の強度に問題があるのか、使用方法が不適当なのか？

処理内容 - 容器の拡大観察をしたところ、キャップ部に急激な力がかかったような跡は認められなかった。メーカーに問い合わせたところ、キャップを締め付けることによってキャップにかかる力と洗浄液の相乗作用によるものと思われるとのことであった。メーカーではキャップ部の設計変更を行い改善していたが、当該商品は、設計変更前の商品であった。また、注意書きには、使用后、容器からスプレーをはずして保管するように書かれており、使用者も保管方法を守る必要がある。

相談内容 - 全自動洗濯機が作動中カタカタと音がするので修理に出したが直らない（2回修理に出した）。不良品ではないか？

処理内容 - メーカーに原因調査依頼。本体を外箱に懸架する吊り棒受け部のグリスの塗布量が不足していた。原因調査せず見込み修理をしていたため起こったもの。

相談内容 - お茶を入れるためにアルミ鍋に南部鉄の塊を入れて湯を沸かしたら湯が茶色になったがなぜか？

処理内容 - 南部鉄の塊に窪みがあるようであれば、窪みの奥から鉄錆が溶

けだした可能性がある。鉄イオンはお茶のタンニンと結合してタンニン鉄となり、お茶を黒くする可能性があるので、お茶を入れるのに鉄は入れない方がよい。また、鉄分を補給するのであれば、ハウレンソウやレバーなど食品から補給する方がよい。

相談内容 - 4人乗り軽自動車の車椅子仕様車を購入したが、3人しか乗れない。カタログには3人乗りになるとは書かれていないし、図を見る限り4人乗れるように見える。

処理内容 - 助手席が専用のシートで固定式になっており、構造上その後ろの座席と隙間が無く、後部座席には座れない状態になっている。メーカーから全国のディーラーに対し、販売時の留意点について周知し、カタログの改善を行った。

相談内容 - 購入後1週間の革靴で少し歩いただけで靴の底がぼろぼろになってしまった。製品に問題があるのではないかと？

処理内容 - メーカーで検査。靴の底はウレタン製であり、原料の混合バランスが崩れて起こったものと推測された。

1. 宅配便の不在通知によく似た商品購入等の勧誘チラシ

最近次のような苦情が見受けられます。

ポストにチラシやハガキが入っていて、「お届けに参りましたが、不在のため持ち帰りました」とか、「不在でしたので をお渡しできませんでした」となどという内容だった。いずれも連絡をするようにと電話番号が書かれており、いかにも何か荷物が送られてきているかのように思わせています。

ところが実際に電話をしてみると、荷物などまったく存在せず、相手方は会員権やパソコンなどの商品を販売する業者で、かけた電話で購入を勧誘されたり、事務所へ呼び出されたりしたというものです。中には家のドアにまでチラシが貼ってあったというケースもあります。

宅配便などでは、荷物の受取人が留守の場合に不在通知をポストに入れ、後で連絡をもらうようにすることが日常的に行われています。先ほどの苦情事例は、こうした慣習を真似た商法であるといえるでしょう。このようなチラシやハガキがきた場合、家族に確認したうえで、だれにも心当たりがなければ、何も対応する必要はありません。不要なダイレクトメールと同じに扱えばよいでしょう。また、電話をした場合でも、必要のない勧誘の話はその場できっぱりと断ることが大切です。

なお、こうした、会員権や商品販売などの勧誘をすることを告げずに消費者に電話をかけさせて契約をとることは、多くの場合、訪問販売法上の電話勧誘販売に該当します。

また、電話で事務所へ呼び出された場合も、「あなたが当選した」とか「 をプレゼントする」などと勧誘が目的である旨を告げていないときは、多くの場合、訪問販売法上の訪問販売（いわゆるアポイントメントセールス）に該当します。

電話勧誘販売、訪問販売に該当すればいずれの場合も、事業者には法定の必要事項を記載した書面を消費者に交付する義務が生じ、また消費者はその書面を受けとった日から8

神奈川県消費生活課指導班 新卒の勧誘方法に注意

< 内容 > 新卒の勧誘方法に注意

1. 宅配便の不在通知によく似た商品購入等の勧誘チラシ
2. 友達に勧誘させるエステサービス

日間にクーリングオフをすることができますので、万が一契約してしまった場合でも、解約ができます。

2. 友達に勧誘させるエステサービス

痩身や美顔、脱毛等のエステティックサービスに関する相談は、消費生活センターに数多く寄せられています。これまでの勧誘方法は、通りすがりに声を掛けるキャッチセールスや、電話で営業所等へ呼び出すアポイントメントセールスなど、見知らぬ人からの勧誘が主なものでしたが、最近では友人から無料体験の勧誘をされたり、自分も友人へ勧誘電話を掛けさせられたという相談が入っています。

＝相談事例＝

専門学校に通う未成年の相談者は、中学時代の友人から痩身と美顔エステの無料体験ができるのでサロンに来ないか、という電話を受けました。無料であるし、友達が勧めるなら行ってみようと、相談者はサービスを受けることにしました。

サービスが終了すると、2時間ほどエステコースの説明や美顔器の説明があり、サロンの従業員からエステコースの契約を勧められました。

「月にいくらなら払えるの?」と聞かれたので、「1万円くらい」と答えると、エステにかかるお金と月々の返済についての説明書が手際よく示され、それについてさらに説明が始まりました。金額が31万円と高額であったため、相談者は親に相談したいと思いました。しかし、サロンの従業員は「親に反対されたら諦めるのか。月1万円のローンも組めるし、1万円ならアルバイトで払えるでしょう。せっかくのチャンスを逃がしてはダメ」などと言って、サラ金での借金をすすめました。サラ金の契約書の連帯保証人の欄には「親の名前を書いてくれれば、社長が代理をしてくれるから大丈夫」などと説得されるうち、とうとう

断り切れずに契約をしてしまいました。

サロンで何度かサービスを受けていたが、ある日サロンの従業員に取り囲まれ、「お友達もきれいにしようよ」と友人や学校時代の同窓生に勧誘の電話を掛けるよう言われました。1枚の紙に10人分の名前と電話番号を書くようになっていて、サロンに行く度にその紙を埋めるように強く言われたため、同級生の連絡先が掲載されている卒業アルバムを持ち込んでいた人もいました。

また、サロンの従業員から2人以上誘うと紹介料として契約金額の10%を支払うと言われ、7人誘えば海外旅行にも招待するとも言われたり、電話で誘う時の話し方まで決められていて、「今、エステサロンにいるんだけど、皆すごくいい人ばかりだし、無料体験もしているからおいでよ」などと言うように指示されました。

勧誘された友人は、契約には至りませんでした。サロンに行く度に勧誘をしなければならぬことに気が重くなったこと、また、エステサービスの他にもダイエット食品や化粧品などの契約をするはめになり、支払いに不安を感じたことから解約したいと考えました。消費生活センターには最初の紹介者と紹介された方が連れだって相談に訪れています。

＝消費生活センターの対応＝

センターでは、未成年者取引の取消を文書で申し出るよう助言しました。その結果、サロン側からは「解約には応じるが、開封した化粧品や一度でも使用した美顔器は買い取ってほしい」という回答がありました。しかし、未成年者取引を理由に契約を取り消した場合、例えば化粧品等の一部を使用してしまった場合でも、そのままの状態返品すればよいことになっていますので、センターでその点を指摘したところ、サロン側がサラ金の解約と既払い金の返金に応じることになりました。

＝ 注意点 ＝

日ごろ、見知らぬ人からの勧誘や「無料」の言葉に惑わされないよう気をつけていても、よく知っている人からの誘いには警戒心も薄れがちです。エステサービスの勧誘で盛んであったキャッチセールスやアポイントメントセールスに人々が用心するようになったため、警戒心を抱かせないように事業者が若者の友人関係を利用しているケースであると言えます。この事例の場合、未成年ということもあって取消ができましたが、不本意な契約のきっかけとなった友人との関係が悪くなってしまったこともあるでしょう。

また、この相談者は紹介した人数に応じて紹介料が入ると説明されましたが、これは訪問販売法で規制されている連鎖販売取引に該当する可能性がありますし、未成年者に対し保護者の同意を得ずにサラ金で借金させるなど問題は多いと言えます。

事業者はどうかして契約を結ばせようと巧妙な勧誘方法を次々と考え出しているようです。まず勧誘に惑わされず、長期間に及ぶ契約や、高額な契約はその場ですぐに行わず、慎重に検討することが必要です。

国民生活センター キシリトールを使用した 菓子の商品テスト結果

実施の理由

平成9年4月にキシリトールが食品添加物として認可されて以来、これを利用した菓子類が、ガム、キャンデー、清涼菓子を中心に増加している。これらの菓子類には、歯によいことをうたった商品が多く見られるが、実

際虫歯に効果があるのか、また従来まであったシュガーレス等の商品と比べた場合差があるのかなどの消費者にわかりにくい情報を、表示の見方や利用する上での注意点などとあわせて提供する。

結果・現状

ガム、キャンデー、清涼菓子の計26銘柄について、栄養成分、虫歯になりにくさ、表示事項について調査した。その結果、キシリトールの有無にかかわらず、糖類が入らないシュガーレスの商品であれば、いずれも虫歯になりにくいといえ、特にキシリトールのみが優れているとはいえなかった。またキシリトールを使用した菓子類には、シュガーレスのものが多いが、一部には砂糖などを一緒に使用した銘柄もあり、この場合には虫歯になる可能性があるといえるが、表示からそのことを理解することは難しかった。

問題点

キシリトールを使用した商品には「キシリトール使用」などが目立つ銘柄が多く、中には、キシリトールの使用量が極少量だったり、砂糖などを一緒に使用して虫歯になり得る銘柄などもある。消費者は、キシリトールは歯によいというイメージを持っていることもあり（アンケート調査結果より）適切な商品選択のためには、上記のような商品に「キシリトール使用」などの強調表示をすることは控えることが望ましい。

今後の予定

テスト対象メーカーにテスト結果の説明会を実施し、その際に改善点などについて要望する。関係省庁については、報告書を提出する。