

LPAの井戸端会議

タンス預金が増えている!?

最近、ホームセンターなどで家庭用金庫がかなり売れているとのこと。みなさんご存知でしょうか。では、なぜ売れているのでしょうか?

理由① マイナンバー制度の導入

マイナンバー制度の導入で、「銀行預金などの資産が把握されてしまう」というイメージから、タンス預金なら大丈夫だと考える人が増えているそうです。タンス預金とは、現金を銀行に預けずに、自宅の金庫などにしまっておくことです。昔は、お金をタンスの奥にしまっておくことが多かったため、このように名づけられたのでしょう。現代は、タンスや押し入れ以外にも、仏壇や冷蔵庫と置き場所はいろいろです。

理由② マイナス金利導入の影響

今年1月に日銀が発表したマイナス金利は日銀の当座預金の金利の話ですが、「今でも低い預金金利が、さらにマイナスになるかも」「銀行の経営が苦しくなり、手数料が高くなるかもしれない」といった見解から、タンス預金が増加していると考えられています。

タンス預金で大丈夫??

けれど、ちょっと待って!! タンス預金は災害・盗難に弱いものなのです。

東日本大震災後 ボランティアに出かけ

LPA 井貝 順子



「あのような未曾有の災害はそうそうないわ」と思うかもしれませんが、身近で起こりうる火事や盗難でも大切な財産を失うこととなります。また最近、高齢者が現金の置き場所自体を忘れてしまう問題も増えています。

タンス預金をしている人や考えている方は、メリット・デメリットを考えてみてください。自分の大切な財産を守るため、あなたならどうしますか?

お問い合わせ

コープぎふ LPAの会事務局 月～金曜日
TEL 058-3706713 9時～17時

? あなたのギモンにおこたえします

Q

『ふっくら卵のオムライス』の卵がフワフワなのはなぜですか?

これは「乳化作用」を利用して、食感をよくしているからです。乳化作用とは、本来混ざり合っていない水と油を混ぜ合わせる働きのことです。食品ではよく利用されています。食品のなかで水分と油分がうまく混ざり合っていると、水分の蒸発が抑えられたり油分のしみ出しが抑えられたりします。

卵の場合は、普通そのまま加熱すると固くなってしまうのですが、水分が保たれるとしっかりと柔らかい食感を保つことが可能になります。フワフワした食感はこのことから来ます。

【ふっくら卵のオムライス】には、この乳化作用の効果がある「乳化剤」を添加物として使用していますが、その乳化剤は植物油(主原料は大

豆・菜種・とうもろこし)もしくはリン脂質(主原料は卵や大豆)が原材料になっています。



Q

「アボカド」ですが、外見で分かる食べ頃の目安を教えてください。

目安としては、果皮に黒みがかかり、手で軽く握った時にやや弾力を感じれば食べ頃です。ただし9月～10月は「メキシコ産」で「新物」の出荷が始まるため、果皮が黒くなりにくい時期になります。果皮に緑色の部分が残っていても、手のひらで優しく押して柔らかくなっている状態が食べ頃となります。



豚肉にしっかり火を通すワケ



加熱して食べる必要があるのです。

またひき肉や成形肉等では、表面の菌が内部に入っている可能性があります。ハンバーグやサイコロステーキなどは牛肉100%であったとしても、しっかり火を通す必要があります。

調理時に注意すべきことは?

これからだんだん暖かくなり、外でバーベキューをされる機会も増えるシーズンです。毎年バーベキューで食中毒が発生していますので、加熱を含め、注意したい点を紹介します。

- 肉は低温保存(10℃以下)に努める
- 肉を調理する際には、中心部まで十分に加熱する(75℃で1分以上)
- 生肉に触った手はよく洗う
- 生肉を扱った器具は、焼き上がった肉や他のものを食べる際に使わない
- 食べる時の箸は生肉には使わない



焼肉屋での食中毒事件をきっかけに、生食用の牛肉には加工の条件や基準が新たに定められました。さらに牛レバーの内部には腸管出血性大腸菌(病原性大腸菌)が潜んでいることがあり、牛レバーの生食が禁止になりました。

そして昨年、豚肉レバーの生食も禁止されました。これは牛レバーの生食が禁止されたことから、代わりに豚レバーを提供する店が増え、それによる食中毒が増加したからです。昔から、豚肉はよく焼いて食べるように注意されたものです。中心までしっかり火を通さなければならぬ場合と、表面を焼けば食べられる場合の違いは何でしょうか?

牛肉と豚肉との違いは?

牛肉のステーキがレアでも食べられるのは、牛肉(内臓は除く)は、食中毒の原因となる菌が肉の表面に付着しているためです。ですから、表面を加熱すれば食中毒のリスクは減らせます。

しかし豚肉には、E型肝炎ウイルス、細菌(サルモネラ属菌、カンピロバクターなど)、寄生虫といった食中毒の原因が潜伏しているケースがあります。特に、E型肝炎ウイルスや寄生虫は肉の内部に存在します。実際に、豚肉を生食、もしくは加熱不足で食べたことが原因でE型肝炎や細菌による食中毒が発生しています。よって、豚肉は中までしっかり

2015年度 第10回理事会だより (3/9)

1 2月期決算について承認しました

2月期事業結果 単位:百万円

	2月実績	予算差	累計実績	予算差
商品の供給高	2,231	- 9	23,604	- 195
総事業高	2,299	- 14	24,348	- 223
事業経費	483	- 17	5,208	- 165
経常剰余金	44	+ 15	368	+ 115

組合員数 229,305名 計画比 98.3% (加入 701名)
出資金 40億3,579万円 一人当たり出資金 17,600円

2 2016年度事業予算について確認されました。

3 6月14日(火)に岐阜グランドホテルで開催される第18回通常総代会の議案項目が確認されました。

4 コープ共済連より、羽島市ヘランドセルカバーを寄贈し、羽島市長から感謝状をいただいたことが報告されました。コープ共済のキャラクター「コーすけ」をデザインしたランドセルカバーは羽島市内9つの小学校の新入学児童に贈られます。また羽島市を含め岐阜県内で8,946枚が贈られる予定です。

5 コープぎふが、笠松町(3月18日)、八百津町(3月24日)と「見守り活動に関する協定」を締結する事が確認されました。これまでに25市町村・団体と協定を締結し、通報窓口と連携して高齢者の見守りをします。

