

消費生活センターにご相談ください

消費豆知識

124

即席カップめん等の発泡ポリスチレン製容器の変質・破損に注意
「MCTオイル」や「えごま油」等を入れるのはやめましょう！

事例1 即席カップめんに湯とMCT（中鎖脂肪酸）オイルをほぼ同時に入れて食べようとしたところ、容器の底が抜けた。商品には、カップが変質し破損するおそれがあるので、添付以外の食用油等は加えないでくださいとの表示があった。

事例2 2種類の即席カップめんにMCTオイルを入れたところ、いずれも容器が破損し、中身が漏れて食べられなかった。MCTオイルは身体に良いオイルと言われプレゼントされたもので、コーヒーやスープに混ぜてお召し上がりくださいと書いてあったので、入れても大丈夫だと思った。

・MCTオイル、コナツツオイル、えごま油、アマニ油などを、容器が発泡ポリスチレン製の即席カップめん等に入れると、容器が変質し、破損して、湯が漏れることがあります。そのため、容器が発泡ポリスチレン製のカップめんには、「添付以外の食用油等を加えてはならない」といった表示があります。

・加えたい場合は、即席カップめんの中身を、別の容器（陶磁器製など）に移してから加えるようにしましょう。

※発泡ポリスチレン製容器・ポリスチレンを発泡させて作られた容器。軽くて丈夫で、熱を伝えにくく、食品の保存性に優れ、即席カップめんや総菜などの食品に使用される。

▼相談日時 月～金曜日（祝日・年末年始を除く）

午前9時～正午、午後1時～4時

▼相談場所 上三川町消費生活センター（役場1階 地域生活課内）

▼相談専用電話番号 056(9)153

まずは、お電話を。消費者ホットライン1188でもつながります。

上三川ごぼれ話 第14話 上三川の交通網と鉄道編①

今年の8月、宇都宮市にライトラインが開業し、日本中で話題となっています。地域住民の新たな移動手段、中心市街地の渋滞解消など様々な経済効果が期待されています。そして、本町には東北本線が走っており、西の玄関口としてJR石橋駅があります。今回は、身近な鉄道の歴史に迫ってみたいと思います。

東京と青森を繋ぐ東北本線の建設は、国の殖産興業・富国強兵政策の基盤としてスタートしました。国を挙げての大事業には、当然ながら様々な意見が飛び交いました。ここでは、大宮・宇都宮間が開業に至るまでの出来事にスポットを当てたいと思います。

路線の誘致運動では、大宮・宇都宮間の直線ルートが有力視されていました。予定路線から外れる足利・安曇・上都賀・下都賀の4郡は、足利・宇都宮ルートを採用するよう三島通庸県令へ請願しました。

この時、終着点に変わりない宇都宮の住民は目立った行動はせず、直線ルートが有力であったためか上三川近辺の住民も特に誘致運動は行いませんでした。

また、開業が近づくと近隣の人々は自身の損得の問題として捉えるようになり、当時の下野新聞の論説・投稿欄には、「荷馬車や人力車などを営む者が職を失う」「鉄道が通過するだけで利がない」といった不安視する意見も寄せられました。

喧々諤々とした意見が飛び交う中、大宮・宇都宮間は、明治18（1885）年2月に起工し、同年7月16日に驚異的な速度で開業に至りました。そして、同時に石橋駅も誕生しました。今回は、開業した東北本線の実態に迫りたいと思います。

※9月号掲載の第12話 12行目に誤記がありましたので、お詫びして訂正します。誤：築↓正：梁



明治末期の石橋駅

▼問い合わせ先 生涯学習課 文化係（中央公民館内） ☎056(9)3510