



古着の訪問買取…後悔しても戻ってこない!

【トラブルの例】

「不要な着物を譲ってほしい」と女性から電話があり、少し不安だったが「ちゃんとした人を行かせる」と言うので来てもらった。着物はざっと見ただけで、今度は、「貴金属を見せて」と言う。断ったが「見るだけだから」としつこく言うので見せたら、半ば強引に着物5点と貴金属を宝宝箱ごと6万7千円で買い取られてしまった。キツネにつままれたような気分、後になってとても後悔し、翌朝すぐにやめたいと申し出たが、既に手元がないと言われた。

【消費者へのアドバイス】

- 「不要な着物はないか」と電話があり、その後来訪する訪問買取の相談が増えています。事例のように、初めは「着物」の買い取りを持ちかけますが、本当の目的は「貴金属」ではないかと疑われるケースも目立ちます。
- 「電話は女性だったので来訪を承諾したが、来たのは男性だった」「部屋の中を勝手に物色された」「断ると『手ぶらでは帰れない』と居直られた」など、軽い気持ちで頼んだのに、怖い思いをしたり強引な勧誘にあたりたりするケースが多く見られます。
- 業者が訪問する形態でも、買い取りの場合はクーリング・オフができません。また、後になって「やめたい」と申し出ても、「既に処分した」として取り戻せないことがほとんどです。
- 最近士別・剣淵でも似たようなことが起こっています。注意しましょう。



COOKING

まず「鱧煮だし」



作り方

- 鮠(あん)
- ① 調味料(醤油・味醂)を合わせて火に掛ける
 - ② 片栗粉を水でとく
 - ③ 合わせた調味料が沸騰したところで、回しながら水でといた片栗粉を入れ、トロミをつける
 - ④ おろしを入れ、混ぜる
- 鱧(ます)
- ① パット(皿、トレイ)に置き軽く塩をする
 - ② 前回紹介した「鱧の照り焼き」の時の3割のタレに3分くらいつける
 - ③ 水分を拭き取る
 - ④ 鱧は片栗粉を付けて油で揚げる(170~180℃)
※揚げられない時は、フライパンで皮目から焼いてもかまいません
 - ⑤ 器に鱧を入れて鮠を掛ける
 - ⑥ 長ネギの千切りなどを上に乗せて完成(長ネギはお好みで)



家庭で
シェフの味

成田シェフの今月の一品

材料(4人分)

- 鱧・・・4切れ(半身)
- 醤油(濃口)・・・90cc
- 味醂・・・90cc
- 鰹出し・・・720cc
- 長ネギの千切り(白髪ネギ)※お好みで大根・・・120gおろしておく(軽く絞る)
- 水片栗粉・・・少々
- 揚げ油・・・適量
- 塩・・・少々



総料理長
成田正則さん
レクサイド桜岡