



# 多重債務者を狙う紹介屋

### 相談内容

家族に内緒のクレジットカードの借金があり、返済できず困っている時、折込広告の「電話一本で完全融資！」を見て申し込んだ。業者の男性と待ち合わせをしたが、駅前にあるサラ金4社へ行くよう紹介された。170万円を借りることができたが、その男性に路地裏に連れて行かれ、借入金の中から紹介料50%（85万円）と、手数料1社5千円（計2万円）、交通費（2万円）合計89万円を要求され支払った。よく考えたが納得いかない。  
(28歳女性)

### 〈処理結果〉

当該業者は、東京都貸金業協会の加盟業者であることが分かり、当センターより協会へ相談。協会から業者に事実確認をしてもらった結果、サラ金4社と紹介した業者の間には何の関係もないことが判明。警察へも相談するようアドバイスを受けた。その結果、業者が89万円を3回の分割で返金すると協会から報告があった。初回、30万円の返金があり、2回目30万円、3回目29万円については順次返金されることで解決した。

### 〈アドバイス〉

紹介屋・・・自分の所では融資もせず外金融業者を紹介し、実際には何もしていないのに、紹介したかのように説明し、紹介料として高額な紹介料をピンハネする業者です。

こんなチラシにご用心！

「借入れ件数多い方でも即刻融資」

「低利切替一本化」

「外に借金がある人でもOK」

## One Point Cooking 食生活ひとちめ 18

日々の生活の中で、特にカルシウムの取り方をマークしながら栄養管理の充実を図るためには、カルシウム対策に取りかかることです。

今回は、手近な物を集めてできるカルシウム満点の保存食を紹介します。自家製ふりかけは、添加物の心配もなく、子どもにも安心して与えられます。

### 骨せんべい

#### 〈材 料〉

あじの中骨 8尾  
揚げ油 適宜

#### 作り方

1. 鱈の中骨をきれいに洗ってザルで半日くらい干す。
2. 低温の油でゆっくりとカリカリになるまで揚げる。

食生活改善推進員会開地支部

### 手作りふりかけ

#### 〈材 料〉

のり 4枚、 コウナゴ 120グラム、  
煮干し 120グラム、 青しそ 20枚、  
炒りゴマ（白）大サジ4、 梅干し 4個

#### 作り方

1. コウナゴ、煮干し、青しその葉は、それぞれ別々に器に入れて電子レンジにかけパリパリに乾燥させる。
2. 梅干しは、種を除いてつぶし、同様に電子レンジにかける。
3. 1、2、をすり鉢に入れ、ゴマを加えて細かくすりつぶす。また、ミキサーやフードプロセッサーにかけてもよい。

エネルギー 255キロカロリー  
たんぱく質 32.1グラム  
カルシウム 949ミリグラム

