

特殊詐欺から身を守ろう！

不特定多数の人から現金などをだましとるといふ何とも許しがたい犯罪が横行しています。まずは、自分の財産は自分で守る。そして家庭や地域、社会で目を光らせて被害が出ないように注意したいものです。



令和5年

5月

詐欺の手口

オレオレ詐欺	預貯金詐欺	キャッシュカード詐欺盗
息子や孫になりすました犯人からトラブルを起こした旨の報告電話があり、その後、警察官や弁護士を名乗る犯人仲間から示談金などの要求をしてくる。風邪を引いて声が変わったとか、携帯の番号が変わったと言って、信じ込ませたり、じっくり考える時間を与えず早急に決断を迫り判断力を鈍らせるのが手口。	親族、警察官、銀行員などを装い、あなたの口座が犯罪に利用されているので交換手続きが必要などの名目で、カードや通帳などをだましとる手口。手続きに暗証番号が必要だといって、情報を手に入れようとします。一刻を争う案件だと迫り考える隙を与えません。	警察官などを装い、銀行口座が不正に利用されているとの電話。預金を保護する手続きをしないと訪問し、キャッシュカードをすり替えて預金を引き出します。
架空料金請求詐欺	還付金詐欺	その他の手口
インターネットサイトを名乗る犯人からインターネットの未納料金が発生していると実際にある企業（アマゾンやヤフーなど）の名を騙り、メールやハガキで連絡をしてくる。期限を使い、裁判になると法的措置をとりますなど気持ちを追い込ませ、急いで払わなくてはという気持ちにさせる	自治体、税務署、年金事務所などと名乗り、医療費や保険料などの未払い金があると言って銀行のATMへ行かせ、電話の指示通りに操作させる→結果、犯人の口座へお金を支払ってしまっている払い戻しには期限があるといって、慌てさせる	融資保証金詐欺、金融商品詐欺、ギャンブル詐欺、交際あっせん詐欺、ロマンス詐欺など、ありとあらゆる手を使ってお金をだまし取ろうと近づいてきます

アート鑑賞



藤沢さだみ作品展
おかしなどうぶつ
～5月14日(日)迄
入館料:500円

どこかすと笑えるユーモア溢れる動物を描く大分出身のイラストレーター展です
竹田市歴史文化由学館
大分県竹田市大字竹田2083
0974-63-2200 休館日木曜

被害を防止するために

- ①ハガキなどにある連絡先には連絡しない
- ②融資のために「保証金が必要」は詐欺
- ③「必ず儲かる」などうまい話はない
- ④「必ず当たる」「事前にわかる」は嘘！
- ⑤「デートするだけでお金がもらえる」は嘘
- ⑥迷惑電話防止機器を利用する
- ⑦お金を払う前に家族に相談する

☎おかしい！？と思ったら…☎

警察専用相談窓口

#9110

消費者ホットライン

188

自分は大丈夫、が一番危険。恥ずかしいと思わずなんでも周りに相談しよう！！

台湾ごはん「ルーローハン」(2人分)

材料

焼肉用豚バラ肉200g 茹でたけのこ50g 小松菜2株
玉ねぎ1/2個 サラダ油小さじ2 おろしにんにく小さじ1
おろししょうが小さじ1 ごま油小さじ2 ゆで卵2個 ごはん2杯
(A) 塩少々 こしょう少々 酒大さじ1/2
(B) しょうゆ大さじ1/2 みりん大さじ1 酒大さじ1 オイスターソース大さじ1 水150ml

作り方

- ①豚バラ肉は1cm角に切りボウルに入れ(A)を加え5分おく。たけのこも1cm角、ゆでた小松菜は7～8cm、玉ねぎは薄切に。
- ②フライパンにサラダ油を熱し、中火で①のたまねぎを炒め取り出す
- ③②のフライパンにごま油を入れ熱し、にんにくしょうがを入れ、香りが出たら豚バラ肉を炒める
- ④肉に火が通ってきたら、たけのこ、たまねぎ、(B)のタレ、ゆで卵を入れ時々混ぜながら汁気が1/3くらいになるまで5～6分煮詰める
- ⑤ゆで卵を取り出し半分に切る
- ⑥器にごはんを盛り、上に④のをせ、切ったゆで卵と色どりの小松菜をトッピングしてできあがり！



いちごのパンナコッタ (4人分)

材料

(生地)牛乳250g グラニュー糖40g ゼラチン5g 生クリーム200ml
(ソース)いちご150g グラニュー糖20g レモン汁1/4個分

作り方

- パンナコッタ生地
- ①ボウルに牛乳とグラニュー糖を入れ600wのレンジで3分加熱
 - ②ゴムベラで砂糖が溶けるまでよく混ぜ、ふやかしたゼラチンを入れよく混ぜる
 - ③②に生クリームを加えよく混ぜたあと、濾す
 - ④グラス4個均等にのこに注ぎラップをして冷蔵庫で6時間冷やす
- いちごのソース
- ①いちご100gは4等分、残りは5mm角にカット
 - ②ボウルに4等分にしたいちご、グラニュー糖を入れラップをして600wで3分レンジに
 - ③②をゴムベラで混ぜレモン汁を入れ粗熱をとりラップをして冷蔵庫で冷やす
 - ④冷えた③のいちごソースに5mm角のいちごを加え、グラスのパンナコッタにかける。ミントの葉を飾って完成

