

募金？ 寄付？ 何が違う？



相次ぐ台風や地震などの災害……。一日も早い復興を願って募金や寄付をした人もいることでしょう。これから年末にかけて、募金や寄付のお願いも増えてくると思います。募金や寄付にもいろいろな種類があり、また、種類によって使われ方も違うんですよ。そこで、今回は募金や寄付などについてちょっと知識を持っておこうと思います。

募金と寄付は何が違う？

募金とは、簡単にいうと「お金を募って集める」こと。多くの人から広くお金を集める行為が募金です。「募る」のは集める側が使う言葉。もともと「募金」は、お金を集める側が使う言葉だったようです。今は「募金した」というように、お金を差し出す側も使う言葉になっています。

また、寄付とは、お金や品物を送ったり、差し出すことを指します。募金と似ているようですが、「募金」は本来「集める側」が使う言葉。そして「寄付」は「差し出す側」が使う言葉。実は正反対の意味なのです。

現在は募金も「差し出す側」が使う言葉になりつつあるので、実際は大きな意味の違いはないと言えます。

【支援金】

被災地で支援活動する団体に送られるお金支援金は、被災地で支援活動をする機関や団体(NPO や NGO)に送られるお金のことです。実際に活動する機関や団体が集めたお金の使い道を判断・決定するため、集金から活用までのスピードが速いのが特徴です。使い道は人命救助やインフラ整備などさまざまです。

ただ残念ながら、機関や団体によっては支援金の使い方がしっかりしていないところもあるようです。送金前に、支援金の用途や機関・団体の収支報告書を確認するようにしましょう。

【義援金】

義援金は、被災者に直接手渡されるお金をいいます。実際は、日本赤十字社や赤い羽根共同募金、政府などの機関が受付窓口となってお金を集め、被災地に分配します。

義援金の分配は、活動の中心となる組織が死亡・行方不明の状況や被災の度合いを検討し、公平・平等になるよう分配額を地域ごとに決定します。このため、義援金が被災者のために確実に使われるという利点がある一方、被災地にお金が届くまでに時間がかかってしまいます。

「被災者に分配される」という義援金の性質上、被災地での人命救助や復興作業には使われません。

【寄付金(寄附金)】

寄付金は、上で紹介した「支援金」と「義援金」を含み、主に公共団体やNPO、学校法人や宗教法人などに対して金銭や財産を無償で贈ることを言います。

しかし、支援金や義援金ほど厳密な定義はありません。寄付先も限定されておらず、政党や政治団体、国や地方自治体へのお金も寄付金になります。なお最近注目の「ふるさと納税」は、地方自治体への寄付金です。



赤い羽根募金

この運動は1947年度にスタートしました。呼びかけに応じて拠出をすると、協力者の証明として鶏の羽を赤く着色した物をもらえることから、「赤い羽根」「赤い羽根共同募金」とも呼ばれています。

緑の羽根募金

緑の募金とは毎年、農林水産大臣の定める期間内に限って緑の募金という名称を用いて行う寄附金の募集であってその寄附金を森林整備等の推進に用いることを目的とするものを言います。

《赤い羽根、緑の羽根募金の募金の他にも…》

- ・青い羽根（海での救助活動を支援するための募金）
- ・水色の羽根（漁業中の海難事故で親を亡くした子供への支援に活用される募金）
- ・黄色い羽根（移植医療の普及活動を支援するための募金）
- ・白い羽根（日本赤十字社が過去に行っていた募金）
- ・黒い羽根（現在は使用されていないが炭坑事故罹災遺家族の援助などがあります。）

寄付や募金の詐欺に要注意

「少しでも何かの役に立つのなら」しかしその気持ちを利用して人を騙す詐欺などの犯罪も後を絶ちません。

国内での自然災害が次々と起きるなか、「助け合い」の気持ちがこの社会からなくなってしまうことだけは避けたいです。

そのためには詐欺などに遭わないよう、気を付ける必要があります。

安心できる団体を見極めるポイント

過去には難病の子どもを救うという名目で募金活動を装い、お金をだまし取るという事件もありました。

本当に困っている人達にとっては非常に迷惑な行為であり、善意で募金や寄付を行った人を裏切るものです。

怪しい寄付や募金を避けるためには、ある程度名前が知られている企業や活動実績のある団体などを選ぶようにしましょう。

しかし、その団体に関係があるように装う詐欺的な勧誘・募金もあるようです。十分気をつけてください。

災害募金の場合は新聞社やテレビ局を介して義援金を送ることができます。報道番組や情報番組の番組中や、HPなどで振込先の案内をしているので、こちらも検討してみるといいでしょう。

騙されないようにするためには、面倒であってもひとつひとつしっかり確認することが大切です。

寄付や募金はその日、その時だけしか受け付けないということはほとんどありません。

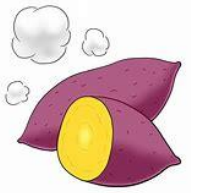
「怪しいかも…」と思ったら、考え直す時間を作る冷静さも必要です。まずは家族や友人に相談したり、ネットで確認するよう心がけましょう。





誰でも簡単！ クッキングレシピ

簡単！ さつまいも



さつまいもとキノコの炊き込みご飯

材料(2人分)

- ・米 3合
- ・さつまいも(中) 1本
- ・マイタケ 1/2パック
- ・しめじ 1/2パック
- ・白だし 適量
- ・酒 大さじ2
- ・醤油 大さじ1
- ・塩 小さじ1/3

作り方

- ① お米を研いで、30分ザルにあげておく
- ② さつまいもは洗って1~2cm くらいの角切りにして水に浸しアク抜きして水気を切る
- ③ マイタケとしめじは石づきを落とし小房に分ける
- ④ 白だし以外の調味料を全て混ぜておく
- ⑤ 炊飯器にお米と調味料を加え炊き込み目盛3より気持ち少しだけ下まで水を加える
- ⑥ 白だしを適量入れてさつまいもとキノコを入れて炊き込みボタンを押す



さつまいもとツナのサラダ

材料(2人分)

- ・さつまいも 1本
- ・ツナ缶詰 1缶
- ・粉チーズ 大さじ1
- ・あればパセリのみじん切り 少々
- ドレッシング
- ・酢 大さじ1/2
- ・サラダ油 大さじ1
- ・塩 小さじ1/4
- ・こしょう 少々

作り方

- ① さつまいもは洗って水気を拭き、耐熱皿にのせてラップをかけ、電子レンジで3分、上下を返して2分加熱する。粗熱が取れたらラップをはずし、フォークで一口大にほぐす。ツナはかるく缶汁をきる。
- ② ボールにドレッシングの材料を入れて混ぜ合わせ、ツナ、さつまいもを加えてあえる。器に盛り、粉チーズ、あればパセリをふる。



さつまいもの甘煮

材料(4人分)

- ・さつまいも 2本
- ・みりん 大さじ2
- ・砂糖 大さじ2
- ・醤油 大さじ2

作り方

- ① さつまいもをよく洗い、皮付きのまま3cm厚さの輪切りにし、水に約5分間さらし、水気をきります
- ② 水カップ1を入れて中火でさつまいもを煮ます
- ③ 煮立ったらみりん、砂糖を加え、ふたをし弱火で6~7分でしょうゆを加え、さつまいもが柔らかくなるまで7~8分間煮て完成です



オレンジページ、クックパッドより

さつまいもと薄揚げの胡麻味噌煮

材料(2人分)

- さつまいも 1本
- 薄揚げ 2枚
- 調味料A
- ・味噌 大さじ1と1/2
- ・砂糖 大さじ1
- ・酒 大さじ1
- ・白ごま 大さじ1
- ・醤油 大さじ1/2
- ・出し汁 大さじ5(75cc)

作り方

- ① さつまいもは皮ごと使うので綺麗に洗って、2cm位の半月切りにする。
- ② 薄揚げは4等分に切り、Aを合わせておく。
- ③ フライパンに少量の油を入れて、さつまいもと薄揚げを軽く炒める。
- ④ Aを入れてふたをして、弱火で汁気がなくなるまで煮る。



いろいろな質問コーナー Aさんからの質問

食用油の選び方と特徴を教えてください！



食用油は調理をする際に必ず必要となる商品です。油によって様々な種類や特徴があり、料理によっては風味や仕上がりも大きく異なります。そのため、美味しい料理をするには料理に適した食用油を選ばなくてはなりません。今回はそんな食用油の選び方と特徴をご紹介しますので是非参考にしてみてください。

サラダ油

和食から洋食まで様々な料理に活用することができ、他の油よりもクセがないため、料理の風味を損なうこともありません。そのため、焼き料理だけでなく揚げ料理にも使いやすいです。サラダ油の原料は基本的にキャノーラを使用しており、オレイン酸とビタミンEが豊富に含まれており、健康に害を及ぼすとされているグリコシルレートなどを減らしています。

オリーブ油

オリーブの実を絞って作られる食用油であり、独特な香りと風味を持っています。オリーブの豊かな香りはパスタなどの洋食と相性が良く、よい味を引き締めてくれます。また、オリーブのオイルの中には最高基準の香りと成分を満たしているエクストラバージンオイルなどもあるので、使い勝手の良い食用油をお探しの方にはおすすめです。



キャノーラ油

揚げ物などに最適な油をお探しの方はキャノーラ油がおすすめです。キャノーラ油はサラダ油の一種ですが、分けて使用の方もいらっしゃいます。菜種油の一種で、カナダで品種改良されたキャノーラという植物から作られた油のことです。

ココナッツオイル

素早くエネルギー補給したい方はココナッツオイルがおすすめです。ココナッツ特有の香りと甘さが特徴的であり、コクを出すための隠し味に使用したり、そのままトーストやお菓子に使用することができます。また、ココナッツの健康的な成分を豊富に含んでいるのも特徴です。ヤシ科の植物は中鎖脂肪酸が主成分であり、通常の食用油よりも約4倍早くエネルギー吸収ができます。

米油

脂質代謝を改善したいという方は米油がおすすめです。米油は米ぬかを原料とした油であり、身体の健康を維持するために必要な脂肪酸が豊富に含まれています。そのため、健康の維持に向いており、自律神経を整える効果も期待できます。米油は、香りも高く揚げ物用としても美味しく仕上げることができるので、是非試してみてください。



ゴマ油

香りが高い食用油をお探しの方はごま油がおすすめです。中華料理には欠かせない油であり、そのまましようしても炒め物に使用しても、豊かな香りが広がります。また抗酸化作用も強いので、アンチエイジングなどにも効果が期待できます。

アマニ油

アマニ油は体内で生成することができない必須脂肪酸であるオメガ3脂肪酸を多く含んでいる亜麻の種子が原料となっています。オメガ3脂肪酸は魚などに含まれている成分を摂取することができるので、魚などを食べない食生活をしている方には特に向いており、ドレッシングなどのように、火を通さない使い方が良いようです。



グレープシードオイル(ぶどう油)

白ワインを作る際に副産物として得られるぶどうの種子を乾燥し、圧搾して得られる油です。オレイン酸が豊富に含まれてビタミンEも豊富で、オリーブ油の約2倍、ゴマ油の約3.5倍も存在しています。熱にも強く、油自体がさらっとした性質であるために油切れがよく、天ぷらなどの揚げ物や炒め物にも使うことができます。