

Tsunagaru 1
∞ episode
キーワード
「つながる×道路」

.....もっと便利に！藤川と青部がつながりました.....

藤沢橋が開通 小田さん家族が渡り初め



県が平成16年度から整備を進めている国道362号青部バイパスⅡ期工区(延長1.2^{キロ})のうち、藤沢橋を含む400^{メートル}区間が完成した。
10月21日、完成を祝して開通式が挙行政され、午後1時から供用が開始された。

小田さん家族と園児が渡り初め

「家族みんなで渡り初めに参加できてとてもうれしく、ありがたく思う」と話してくれたのは小田倉之助さん(藤川区Ⅱ91歳)。小田さん4世代家族を先頭に桜・三ツ星保育園児らが続いて渡り初めに臨み、赤石太鼓保存会による祝い太鼓が式典に花を添えました。式典には鈴木町長をはじめ、県交通基盤部、野地部長や関係者約200人が出席しました。鈴木町長は「青部バイパスの整備は交通渋滞の解消と地元経済の発展に大きく寄与するものと期待し、早期の全線開通に向け尽力していきます」と式辞を述べました。

早期の全線開通を目指す

元藤川から崎平までの約3^{キロ}の区間は、観光バスや大型車ばかりではなく普通車のすれ違いも困難となっていて、日常生活の不便、観光シーズンの渋滞を引き起こしています。このため、県ではこの狭隘^{きょうあい}区間の解消を目的に、青部バイパスの早期全線開通を目指し整備を行っています。



- ①小田さん家族を先頭に渡り初め
- ②祝い太鼓に合わせてテープカット
- ③オチャッピーもお祝いに駆け付けた



できることから始めよう 循環備蓄のススメ

ローリングストックとは循環備蓄や回転備蓄とも言われていて、きっかけは昨年5月に内閣府が南海トラフ巨大地震への備えとして家庭の食料備蓄を従来目安の「3日間」から「1週間以上」に引き上げたことで注目されている備蓄法です。「購入」→「食べる」→「購入(補充)」。食べながら備えるとは一。

「もしも」を「いつも」に変えよう

循環備蓄とは、「ローリングストック法」とも呼ばれ、従来の3〜5年長期保存が可能な缶詰や乾パンなどの非常食を、非常時まで食べずに置いておくのではなく、日常的に非常食を食べて、食べたら買い足すという行為を繰り返し、常に新しい非常食を備蓄していくという方法です。

ポイントは古いものから順に使っていき半分量を使ったら、使った分と同じ量を購入(補充)しておくことで、常に食料品が余分にある状態を保つことです。使う予定の食料品を先買いしておくと考えれば無駄がありません。このように購入と補充を繰り返し、常に新鮮な食料が備蓄できるメリットがあります。大切なのももしも(非常時)をいつも(日常)と捉え、準備をしておくことです。

災害発生1週間を乗り切るために

広域災害が発生した場合、救済物資の到着に時間がかかることもあります。災害時に備え、1週間以上の食料や水を備えましょう。

▼1週間の目安(一人分)

食料…3食×7日＝21食
飲料水…1日3リットル×7日＝21リットル

日常生活の延長上で考える

備蓄する食料品や日用品は、いざという時に必要なものが足りなかったり、使い方がわからずに混乱することのないよう、普段から食べたり使っていて、慣れ親しんだものを用意することが大切です。

▼常備する食料品の例

飲料水、ペットボトル、缶詰、レトルト食品、カップ麺、インスタント食品、フリーズドライ食品、乾物(パスタ、のり、豆など)、調味料、常温保存可能な根菜類(じゃがいも、さつまいも、玉ねぎなど)、お菓子

▼常備する日用品の例

カセットコンロ・ボンベ、多機能懐中電灯、ペーパーカップ類、新聞紙、ゴミ袋、防災バックなど

▼大手食品メーカーも注目

循環備蓄について大手食品メーカーでもホームページで紹介していたり、参考になるサイトも多数ありますので、「循環備蓄」または「ローリングストック」で検索してみてください。

【問】総務課・地域支援室

☎(56) 2220

Tsunagaru ∞ episode 番外編 キーワード 「つながる×ゆず生産者」

ゆず収穫が本格化

町ゆず組合は11月10日、ゆず加工品生産の協体制を締結した浜松市の社会福祉法人・復泉会への出荷に備え、ゆずの収穫を行いました。この日収穫したのは午前中だけで約200^{kg}。組合員らは鋭いとげに注意しながら黄色く鈴なりに実ったゆずを1個ずつ丁寧に収穫しました。

組合長の浜谷隆康さんは「高地のゆずらしく香り高く、酸味も十分なゆずが収穫できた」とにこやかに手応えを話しました。



▲鋭いとげに注意して収穫



▲取材日は関係者を含め7人で収穫



▲子ヤギに会う

【つながるエピソード】

本町のゆずの作付面積・生産量は共に県内1位。基幹産業の茶と収穫期がずれるため川根茶との複合作物として取り組む農家も増えていきます。また、本町のゆずは香り高く、味に深みがあるとのことで良質な茶を育む気候とマッチしていると組合員は話します。輸出も視野に入れているとのことで、さらなる飛躍に期待が高まります。