

地震への備えは大丈夫?



9月1日は「防災の日」。東海地震が予測される静岡県が今、最も推し進めている地震対策の1つが、木造住宅の耐震化を推進する「プロジェクトTOUKAI(東海・倒壊)-0(ゼロ)」です。

中国・四川大地震や、国内では岩手・宮城内陸地震、岩手北部の地震など、立て続けに起こる震度6強以上の大地震では、建物さえ倒壊しなければ身の安全が守られ、さらに、発災後の暮らしの基盤になることが分かっています。今一度、地震への備えを見直してみませんか。

震災死者の8割が、建物の倒壊による圧死

阪神・淡路大震災の死者の約8割の死因は、建物の倒壊や家具の転倒による圧死でした。

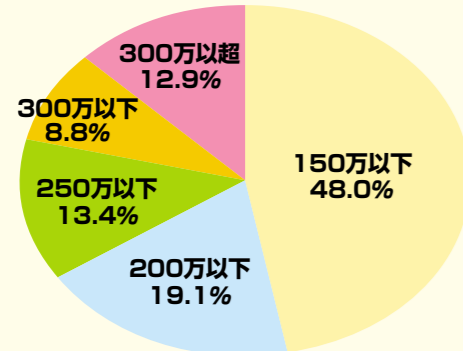
家の耐震補強をすれば…

自分や家族の命が守られる

発災後の生活基盤が確保できる

平均工事費は184万円!

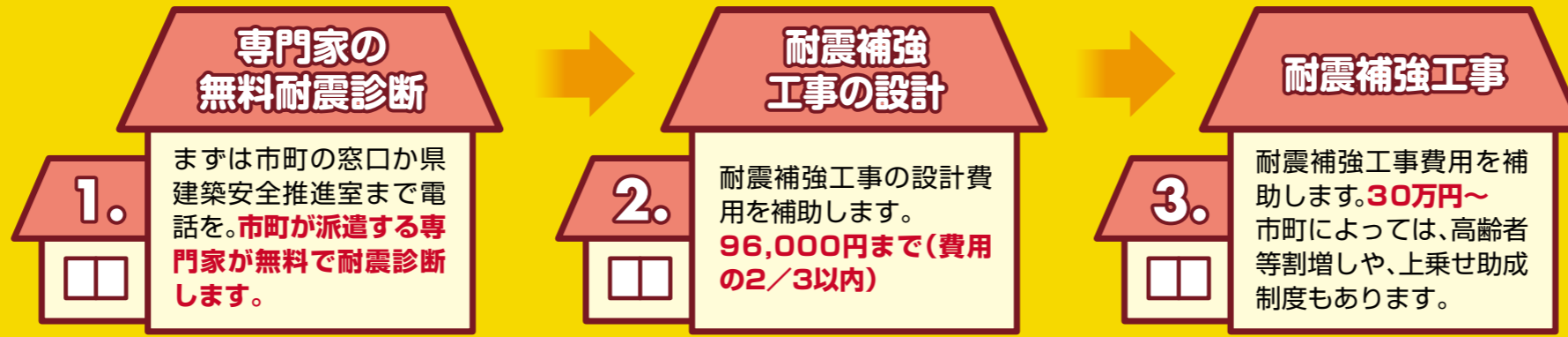
平成19年度の平均工事費用は184万円。約半数の方が150万円以下となっています。



プロジェクトTOUKAI-0は、無料の耐震診断から!

昭和56年5月以前に建てられた木造住宅に住んでいる方は、まずは無料の耐震診断を受けてみましょう!

<耐震補強の流れ>



税金の減額もあります!

- 所得 税:耐震補強工事費等の10%を控除(最大20万円、平成20年12月末まで)
- 固定資産 税:最長3年間半額(平成21年12月末までに工事了)

補強工事にかかる費用はこんな具合

●すじかいによる壁の補強

すじかい(斜めに置いた木材)で、横揺れに強い壁に補強します。

室内	8~15万円/カ所
押入内	6~9万円/カ所
外部	10~20万円/カ所



●基礎の補修

基礎にできたひび割れに、エポキシ樹脂を注入して補修します。ただし、元の強度以上に強くはなりません。

1~2万円/カ所



事前に地震を伝える緊急地震速報

気象庁が昨年10月から始めた「緊急地震速報」。強い揺れの直前(数秒~数十秒前)に、テレビとラジオから地震の発生をお知らせします。

速報を聞いたら…

- 家庭では…
机などの下に隠れる(慌てて外に飛び出さない)
- 自動車運転中なら…
・急ブレーキはかけず、緩やかに速度を落とす
・ハザードランプをつけてゆっくり停止

9月1日(月)は県総合防災訓練!

いつ来るかわからない東海地震に備えて、今年も9月1日(月)に県内全域で総合防災訓練が行われます。そのほかの地域でも、自主防災今年度の会場型訓練の中央会場は静岡市。都市部や山間部での避難誘導、避難所開設、孤立地域住民の救出などの訓練が行われます。そのほかの地域でも、自主防災組織の訓練などが展開されます。皆さん、どうぞご参加ください。

●問い合わせ 「TOUKAI-0」は 県建築安全推進室 ☎054(221)3320 〆054(221)3567 「地震対策」は 防災情報室 ☎054(221)3366 〆054(221)3252

たより堂

<中学生以上向き>

川べのちいさなモグラ紳士

フィリパ・ピアス 作/猪熊葉子 訳/岩波書店 1,890円

少女ベツは老人から、自分の代わりに川辺で大声で本を読んでほしいと頼まれます。ベツがそこで出会ったのは、魔法をかけられ、言葉が分かる紳士のモグラ。朗読を通じモグラと友情が芽生えたベツは、地中世界に誘われ、自然の驚異を体験します。動物と人間の交流に心温まる英国小説です。

この本を抽選で5人の方にプレゼントします!

応募方法は、ハガキに、「川べのちいさなモグラ紳士希望」、住所、氏名、年齢、電話番号、だより堂へのご意見を明記して、〒420-8601(住所不要)県教委青少年課<☎054(221)3313>へ。※締め切りは0月00日(0)必着。

※この本は、県青少年環境整備条例に基づき、青少年環境整備審議会の審議を受け、県が優良推奨図書として青少年に推奨した本から紹介しています。

産直レシピ

スルメイカの木の芽あえ

■1人分/エネルギー:77kcal タンパク質:10.2g 脂質:1.0g 塩分:1.0g ■所要時間/40分

イカ漁が盛んな南伊豆町の子浦で、自身も漁に出掛け、旅館を営む小久保安治さんに聞いたなじみの味。ショウガやミョウガの千切りを加えれば夏らしいひと品になります。ちなみにイカの刺身は糸作りにすると、甘みが増しておいしいそうです。

メモ/南伊豆町漁業協同組合直売所

南伊豆でのスルメイカの主な漁場は石廊崎沖で、甘く、肉厚が良いのが特徴です。漁は早朝から始まり、昼に水揚げされるとすぐに市場へ運ばれ、翌朝の競りにかけられます。弓ヶ浜を一望する直売所では、生きのいいイセエビやサザエ、地魚のほか沖漬けなどの加工品が購入でき、屋上のパーベキューコーナーに持ち込み味わうこともできます。

●材料【4人分】

スルメイカ(280g)、木の芽(サンショウの葉)10枚、**A**みそ大さじ3、砂糖大さじ2.5、酢大さじ1、酒小さじ1
■木の芽、調味料は好みで加減を

●作り方

- ①スルメイカは丸ごとゆでる。
- ②ゆであがったら10分ほど放置してからざるに揚げ、水気を切る。放置することで、身が柔らかくなる。
- ③目玉や軟骨などの固い部分を取り除きながら、胴体を約5~7mm幅に手で裂き、足はひと口大に切る。わたしは多少入ると味に深みが出る。
- ④サンショウは葉を摘み、すり鉢でよくする。
- ⑤サンショウの香りが出たら**A**の調味料を入れてよくすり、裂いたイカを入れて混ぜる。

ENJOY! FLIGHT
エンジョイ!フライト

富士山静岡空港
Regional Aviation

来夏から国内3路線

来年3月に開港する富士山静岡空港を拠点に、小型機で地方を結ぶリージョナル航空会社「フジドリームエアラインズ(FDA)」(静岡市葵区、鈴木与平社長)がこのほど、来夏から就航予定の国内3路線を発表しました。

就航路線は、小松(石川県)間を1日2往復、熊本間を同1往復、鹿児島間を同1往復。この3路線を、小型ジェット機76席2機で運航します。

石川、熊本県は産業界の交流人口が多く、鹿児島県は観光交流が期待されるのが、就航先に決まった理由です。各地への移動が格段に便利になり、観光なども楽しみが広がりますね。

静岡	↔	小松	1日2往復
静岡	↔	熊本	1日1往復
静岡	↔	鹿児島	1日1往復