

# 中部防災ニュース 平成30年5月号

発行  
静岡県中部地域局  
電話 (054) 644-9104  
メール chubu-kiki@pref.shizuoka.lg.jp

## 住宅耐震化のススメ



最大震度7を記録した熊本地震から2年が経ちました。今もなお多くの被災者が仮設住宅などでの暮らしを強いられており、住まいの再建が課題の一つとなっています。



熊本地震では、半壊以上の木造住宅の多くは、旧耐震基準の建物でした。



※旧耐震基準の木造住宅とは？

建築基準法が改正された昭和56年5月以前に建てられた木造住宅。耐震性が低く、阪神・淡路大震災でも被害が集中しました。

住宅の耐震補強は、生命や財産を守るとともに、住宅の損傷を抑え、通常生活への早期の復帰等にも繋がる防災対策として、とても重要です。



私の家は、昭和55年に建てた木造住宅だから、耐震補強したいけど、どこに相談していいのかわからないし、費用も気になるなあ・・・。

## 「プロジェクトTOKAI I<sup>（東海）</sup> -0<sup>（ゼロ）</sup>」をご活用ください！



TOKAI-0は、木造住宅の耐震化のため、昭和56年5月以前に建てられた木造住宅を対象に、専門家による無料の耐震診断、補強設計・工事費の補助を行っています。



まずは、お住まいの市町の担当課にご相談ください。各市町の担当課は、インターネットで「TOKAI-0」「市町担当」のキーワードで検索するとわかります。

### 耐震補強までの流れは3つのステップ！

1 専門家による無料の耐震診断

電話1本で申込み

2 補強計画の作成

補強設計費用の2/3を補助！  
※補助金額に上限あり

3 耐震補強工事

30万円～の補助金あり！

工事の費用や期間等によって、所得税や固定資産税の特例措置も受けられます。



市町により補助金額が異なりますが、高齢者のみ世帯等の場合や耐震補強のPRに協力する場合等に補助金が増額されます。(最高110万円の補助金)



耐震補強工事は100～150万円の工事が最も多く、補助制度の利用により、自己負担費用を軽くすることができます。

耐震補強以外にも、家具の固定や配置の工夫、建物周辺のブロック塀等のチェックもおこなう！



自宅や家族の安全を確保することで、安心して仕事に集中することができるね！



# 川のレジャーを楽しむために 水難事故にご用心



川でのレジャーを楽しむ季節がやってきました。川は楽しい反面、油断をすると危険な場所にもなります。水辺のトラブルは重大事故になりやすく、約半数は死亡事故に。特に子どもの事故は「河川」で多発しています。自然を甘く見ず、危険を認識し、計画を立てて行動することが大切です。

川に行く前に

## 天気や川の情報をチェック！

悪天候が予想されているときは、中止・延期を検討しましょう。急な雨やダム放流により急激に増水する河川もあります。

## 活動にあつた準備！

濡れてもよい服装や靴等を準備しましょう。また、川に入る場合はライフジャケット・ウォーターシューズ等を揃えましょう。

川に出かける予定を立てた時は、川での注意事項を確認しましょう。



川に着いたら

## 川のリアルタイムの情報を確認！

危険を示す掲示板がある場所では遊ばないようにしましょう。同じ川でも場所によって流れが速くなったり急に深くなったりする場所があります。

## 河原や中州、川幅の狭い場所には注意！

河原や中州は急な増水により水没します。特に中州にいると取り残される危険があります。川幅が狭い場所は増水により、急に流れが速くなります。

## こんなときには増水のサイン→すぐ避難！

☆上流の空に黒い雲が見えたとき  
☆落ち葉や流木が流れてきたとき  
☆水が濁ってきたとき

☆雷が聞こえたとき  
☆雨が降り始めたとき等



- ・子供だけで遊ばせない。
- ・体調が悪いときやお酒を飲んだ時は泳がない。

といったことにも気を付けましょう。

参考資料：

「ストップ！河川水難事故」国交省、政府広報オンライン

# キッキーの おしえて危機管理講座

食中毒を防ごう！

気温が上がり湿気が多くなっていく時期、注意したいことは食中毒です。暑い時期に発生する食中毒の主な原因と食中毒を防ぐための3つの原則を紹介します。

原因は？



暑い時期に多く発生する食中毒の主な原因は、「細菌」です。

サルモネラ菌やブドウ球菌などの細菌は、温度や湿度などの条件が揃うと食べ物の中で増殖し、その食べ物を食べることで食中毒が引き起こされます。



## 食中毒対策 3つの原則

つけない！



洗う！分ける！

手洗いやまな板等の殺菌を徹底し、食材に細菌をつけないようにしましょう。また、肉や魚はビニール袋や密封容器等に入れ、他の食品に肉汁等がつかないように分けて保管しましょう。

増やさない！

低温で保存する！

多くの細菌は、10℃以下で増殖がゆっくりとなります。食材購入後、早めに冷蔵庫に入れましょう。



やっつける！

加熱処理！

ほとんどの細菌は、加熱によって死滅しますので、肉や魚はもちろん野菜も過熱すると安心です。使用後の調理器具も熱湯をかけて殺菌しましょう。



まずは一人一人が手洗いを徹底し、家庭でも職場でも食中毒を防ぐように努めましょう！



参考資料：

政府広報オンライン