



大地の恵みと伝統・文化にはくまれた郷土愛にあふれる、いきいきと暮らせるまち

みなみ風



スマホのカメラをかざすだけ!



南区役所だより 音声版

発行/新潟市南区役所
編集/南区役所地域総務課
〒950-1292 南区白根1235番地
電話 025(373)1000(代表)
FAX 025(373)2385

南区ホームページ <https://www.city.niigata.lg.jp/minami/> Eメール chiikisomu.s@city.niigata.lg.jp (南区役所地域総務課)

南区の人口(令和4年7月末現在、カッコ内は前月比): 43,332人(-29) 男: 21,097人(-13) 女: 22,235人(-16) 世帯数 16,553世帯(-4) (住民基本台帳による)

自然災害に備える



9月1日は「防災の日」です。今から99年前、1923(大正12)年9月1日に起きた関東大震災が由来です。県内でも1964(昭和39)年6月16日に新潟地震、2004(平成16)年10月23日に中越地震など、過去に大きな地震が発生しています。

先月は新潟県に「大雨特別警報」が発表されました。県北では数百棟が浸水するなど大変な被害があったことは、記憶に新しいところです。直近5年間で北陸地方に接近した台風が多かったのは9月です(気象庁データより)。災害は突然発生します。その時になって慌てないように、日頃から災害について考え、備えましょう。

〒地域総務課 ☎372-6431



昭和39年新潟地震で倒壊した白根神社の手水舎(白根市史より)

その時、どうする?

地震編

近年の大きな地震でけがの原因の3~5割は、揺れによる家具類の転倒・落下・移動です。建物の耐震化が進んだとはいえ、揺れは防げません。

ポイント

住まいの安全対策をしよう!

- リビングや寝室など、過ごす時間の長い場所の家具を減らす
- 転倒防止器具などで、家具を固定する
- 水・食料・携帯トイレなど、7日分以上を備蓄する

「あ、地震!」今どこにいるかで行動が変わる!

- 家にいるとき**
 - ・家具から離れて、頭や体を守る
 - ・慌てて外に飛び出さない
 - ・揺れがおさまってから、火やガスの始末をする
- 外にいるとき**
 - ・ブロック塀や電柱、自動販売機など、倒れてきそうなものから離れる
 - ・電車やバスに乗っているときは乗務員の指示に従う
- 津波の恐れがある場所にいるとき**
 - ・津波警報、注意報が発表されたときは直ちに海岸や河川から離れ、できるだけ高いところに避難する

避難すべき場合は…?

市では震度6で避難所を開設、震度5弱・5強では状況に応じて避難所を開設します。自宅が損壊した、周辺で建物の倒壊や火災が発生しているなど、危険と感じたときは避難しましょう。

マグニチュードと震度の違いを知っていますか?

マグニチュードは地震そのものの大きさ、震度は各地点での揺れの強さを表します。

マグニチュードと震度の関係は、電球と明るさの関係に例えられます。電球の明るさを「マグニチュード」とすると、場所ごとに感じる明るさが「震度」。電球は近くにいると明るく、遠くに離れると暗く感じます。これと同じで、マグニチュードが小さい地震でも震源に近いと震度は大きく、マグニチュードが大きい地震でも震源から遠いと震度は小さくなります。

マグニチュード (電球自体の明るさ)



震度 大(明るい) → → → 小(暗い)

浸水・洪水編

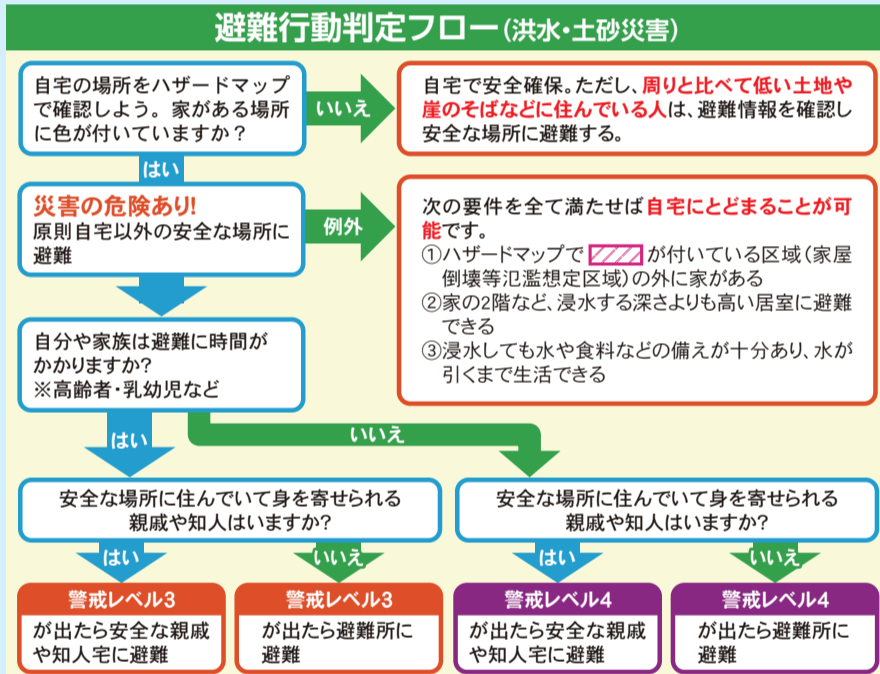
長時間同じ場所で強い雨が降り続けるなど、これまでと違った傾向の災害が増えています。台風や大雨が来る前に、自分の住んでいる地域や職場・学校の周りの危険性を知っておきましょう。

ポイント

ハザードマップを見てみよう!

危険と思われる箇所や災害時の避難所などが地図にまとめられています。まずは自宅を探してみましょう。右二次元コードからも確認できます。

「大雨が降りそう…」早めの判断を!



「警戒レベル3」以上で早めの避難を

避難所や、安全な親戚・知人宅などに避難しましょう。上記フローで**自宅にとどまることが可能**であれば、避難する必要はありません。

警戒レベル5 災害発生情報(既に災害が発生)	命を守るため最善の行動を
~~~~~(警戒レベル4までに必ず避難! )~~~~~	
警戒レベル4 避難勧告または避難指示(緊急)	危険な場所から全員避難
警戒レベル3 避難準備・高齢者等避難開始	危険な場所から高齢者などは避難
警戒レベル2 洪水注意報、大雨注意報など	ハザードマップなどで避難行動を確認 気象情報に注意
警戒レベル1 早期注意情報	気象情報に注意

## 南区に実りの秋・食欲の秋がやってきた!

フルーツ王国南区が、実りの秋を迎えています。今年は梅雨明けが早く日照量が多かったため、果実や葉に日の光が届き、糖度も栄養価も高い日本梨がたくさん出来上がりました。

8月17日、梨の早生品種「幸水」の出荷が始まりました。幸水はほんのり緑色で食感がシャキシャキとした、甘くてジューシーな品種です。出荷は幸水から始まり、豊水、あきづき、新高、新興と11月上旬まで続きます。



## JA新潟かがやき

しろね果樹部会  
日本なし専門部長 **五幣直幸さん**

皆さんにおいしいものを届けようという一心で作っています。今年は梅雨が短く天候に恵まれ、糖度が高く、甘みの強いおいしい梨ができました。

鮮度が良いと、甘さだけでなく食感も良いです。食べる直前に少しだけ冷蔵庫で冷やすと一層おいしくなります。ぜひ新鮮な地元産の梨を、たくさん食べて味わってください。

