



東・白川小学校区自主防災会が行った
合同水防訓練（平成19年6月）

災害に備えよう!!

阪神・淡路大震災から13年。甚大な被害を出したこの地震からの教訓を踏まえて、私たちは一層の防災意識を高める必要があります。近年、日本各地や海外でも地震が多発しています。

災害が起きたとき、私たちはどのような行動をとればいいのでしょうか。また、日頃からどのような備えをすればいいのでしょうか。茨木市総合防災課で話を聞きました。

災害に備えての茨木市の対策は？

茨木市には、地域防災計画があります。この計画に基づいて市民の皆さんの生命や財産を守るべく、防災事業の実施と防災意識の浸透を図り、災害による被害の軽減に努めています。

茨木市では、市内8か所に緊急時のための貯水槽を設置。10か所の小・中学校には、飲料水や主食、高齢者用のおかゆ、乳幼児用ミルクをはじめ、医薬品、毛布、トイレ、おむつなどの必需品を備蓄しています。また、いち早く災害の情報を伝えるために通信機能を高め、情報収集や伝達体制の確立に努めています。

一方で、市民の皆さんの防災意識を高めるために、地域や職場を通じて防災訓練を実施したり、地域単位などで結成されている自主防災会の支援も行っています。自主防災会とは、近隣のひとと力を合わせ、組織的に防災活動を行う集まりです。茨木市では自治会を単位にしたものや小学校区を単位にしたものなど14団体あり（平成19年10月現在）、各団体で地域防災活動を行っています。また、高齢者や要介護者の方などのために安否確認登録制度もあります。総合防災課の出前講座では、災害時の対応を自らの問題として学習することができます。

わたしたちがすべき地震などの災害への備えは？

阪神・淡路大震災の教訓から、いざというときの必需品は、「飲料水」「懐中電灯」「非常食」「ラジオ」の順だったそうです。貴重品や薬なども含めて必要なものを最小限にまとめて非常用持ち出し袋に入れられるように用意しておきましょう。また、防災ハンドブックや防災マップで、地域の避難場所や避難ルートを確認しておきましょう。

自分の身を守る行動を、日頃からしっかりと身につけておくことも大切です。地震の場合、揺れを感じたらまず、テーブルや机の下に身を隠しましょう。揺れが収まってか

らあわてずに火の始末をしてください。あわてて屋外に出るのは危険です。

外出先での対応も考えておきましょう。デパートやスーパーなどでは、ショーウィンドーや商品からいち早く離れ、係員の指示に従いましょう。路上では、ブロック塀や自動販売機、看板などから離れ、近くに空き地や駐車場など広いスペースがあればそこに避難しましょう。車の運転中は、除々にスピードを落として道路の左側に止めエンジンを切ります。緊急の場合は、キーを付けたままドアロックをしないで車検証や貴重品を持って徒歩で避難しましょう。



各家庭に配布されている防災ハンドブックや防災マップ

- まずは自分の身の安全確保を
 - 持ち物は少なく
 - 避難は徒歩で
 - 正しい情報入手を
 - 協力し合って救援を
- といったことが大切です。

集中豪雨などの備えは？

最近、各地で記録的な集中豪雨が発生し、今後も甚大な被害をもたらす可能性があります。茨木市では、いざというときのために防災マップを各家庭に配布して、浸水区域や浸水の深さの予想、迅速な避難方法、避難場所などを知らせています。しかし、マップ以外の小さな河川や下水道の氾濫・浸水もありますので、十分な注意が必要です。

おいしいお茶が入りましたよ

風が冷たいこの季節、熱い日本茶を飲むと心も体もほっとします。温かい部屋の中、おいしいお茶とお菓子でくつろぎのひとつきを過ごしませんか。

生涯学習センターきらめき煎茶道講座の摩嶋先生に、おいしい煎茶の入れ方を聞いてみました。



煎茶の入れ方の一例

煎茶とはどのようなお茶を指すのですか。

一般的に私たちが普段飲んでいるお茶を煎茶と思っていただけて構いません。日本茶の種類は、玉露、煎茶、碾茶（抹茶）、番茶（ほうじ茶）などに分けられ、製法は蒸し製法です。嬉野や青柳は釜炒り製法です。

煎茶と玉露の違いはとよく聞かれます。玉露は香り高く甘みのあるお茶に育てるために茶葉に覆いをかけ遮光して育てますが、煎茶は覆いをかけないで育てます。

おいしいお茶の入れ方を教えてください。

お湯はいったん100℃に沸騰させます。茶葉によって適温が違いますのでそれぞれの適温までさまして使います。煎茶の温度は60～80℃、玉露は40～60℃くらいがいいと思います。茶碗と急須は温めておきましょう。茶葉のおよその量を知っておくことも大切です。茶碗の大きさや好みによって違いますが、1人約4g、3人だと約10g強が目安です。玉露もこれくらいの量です。お湯の量は茶碗の半分より少し多めの量を用意します。お湯を急須に注いでから約2分おきます。玉露は2分半から3分です。お茶は少しずつ注ぎ回して各茶碗の味を均等にします。急須のお茶は残さず出し切ります。

お茶にはビタミン類やカテキン、フラボノールなどが含まれていますので、残った茶葉にお湯を注ぎ、うがいに使うのもいいでしょう。



お菓子と大福茶

マナーはありますか。また、新年などのお祝い事に飲むお茶について教えてください。

マナーは、あまり堅苦しいことは考えなくてもいいと思います。ちょっとした心づかいとしては、茶碗や銘々皿がお客様の正面に向くように置くといいでしょう。お茶をよばれるときは、「おいしいお茶ですね」などの言葉を添えましょう。何より、お茶をいただくひとときを楽しむことが一番だと思います。

お正月などのお祝い事には、大福茶（小梅と結び昆布を入れたもの）をいただきます。桜の塩漬けを浮かべるときは先に少し塩を落とし、花の部分を使います。

煎茶道について教えてください。

煎茶道も茶道の一種ですが、抹茶を使う茶道とは別のもので、茶葉と急須を使います。歴史は抹茶道より新しく、江戸時代の中期頃からだと考えられています。祖といわれているのは、高遊外売茶翁^{こうゆうがいばいさかう}。煎茶の精神を示した翁は多くの尊敬を集め、その人格を慕った文人、墨客たちによって伝えられ発展していったと思われます。

煎茶道の場合、お茶が2回出ますので、お菓子は1回目と2回目の間にいただきます。2回目の煎茶の方が苦味があります。席主にお茶や道具の話聞くのも楽しいですよ。



煎茶席の点前座