山総合文

第210号 令和5年2月号 山形県村山総合支庁 発行元:総務企画部総務課総務係 TEL:023-621-8105

·画道路 四日町山家町線の拡幅工事が完了しました!

平成15年度から着手してきた「都市計画道路 四日町山家町線(山形市薬師町~印役 町)」の拡幅工事が、令和4年11月29日に完了しました。

当箇所は、山形市中心部から馬見ヶ崎橋を経由して国道13号へアクセスする交通量の 多い幹線道路ですが、事業前は道路が狭く(約9m)、車両や歩行者が通行するには危 険な状況となっていました。

このような状況を改善するため、延長637mの区間において道路の拡幅(両側に4.5 m幅の歩道を含めた全幅20m)、無電柱化、無散水消雪施設(歩道部)、老朽化した 馬見ヶ崎橋(橋長181m)を架け替えるなどの工事を行いました。

また、当箇所は薬師公園や護国神社に面しており、門前町としての街並みと調和を図る ため、地域住民で組織された「薬師町通り街づくり委員会」と、建て替える住宅や歩道 舗装、照明灯などのデザインについて話し合いながら事業を進めました。

江戸時代より続く日本三大植木市の1つで、毎年5月に開催される「山形市植木市」 では、当箇所に多数の出店と露店により多くの人が訪れます。この工事の完了により、 これまで以上の賑わいとなることを期待しています。お近くにお越しの際は、散策とと もに安全で快適となった道路にも御注目ください。

(都市計画課 TFI:023-621-8239)



▲戦前の薬師公園前「植木市」の様子



▲薬師公園前の様子(事業着手前)



▲薬師公園前の様子(事業完了後)



地域食堂「みんなのひろば えがお」

幅広い年代が集う大家族のようなコミュニティ

「お年寄りや子ども達はもちろん、お母さん達にとっても、山形で一人暮らしをする学生さんにとっても、気兼ねなく集える大切な場所であってほしいと思っています。」そう話してくれたのは、山形市七日町で地域食堂「みんなのひろばえがお」を運営する、グループえがお代表の沖津節子さん。沖津さんが地域食堂を開いたのは、平成30年5月。きっかけは、前年に山形市が主催した子ども食堂運営研修会を仲間3人で受講したことだったそうです。その時の想いを「子どもだけではなく、大家族が一緒に食卓を囲むコミュニティのような地域食堂をつくりたかった」と話してくださいました。



食堂には、近隣から徒歩で利用する常連の高齢者のほか、市内一円から集うファミリーが3~4組。とにかく家族に気軽に来てほしいという思いから、市内の子育て支援施設や児童遊戯施設にチラシを置き、PRを行っています。「地域食堂は楽しいところ」ということを知ってもらうため、これまでバスをチャーターして郊外学習を企画し、菓子工場見学や大学の学食で食事会を実施しました。「現在、食堂ではないオープンな場所で、家族みんなが楽しめるイベントを企画中です。」と教えてくださいました。



☆ みんなのひろば「えがお」☆

●開催情報(要事前申込)

開催日:每月第2·第4木曜日16:30開場

場所:ほほえみデイ七日町

(山形市七日町二丁目7-43)

料金:無料

●問合せ先

電話: 090-7933-1148(沖津) FacebookページはQRコードから

アカウント:@yamagata.egao



食堂の運営は、3人の核となるメンバーを中心に、ボランティアや大学生・高校生などを含めて10名ほど。食堂開催日は、午後6時の食事提供に合わせ、午後3時ごろから仕込みを始めますが、この時間手薄なのが悩みどころで、「この時間手伝ってくれるメンバーを大募集中」とのこと。手の足りないときには、早めに到着したお年寄りに調理や配膳を手伝ってもらうこともあるそうです。食材の支援も広がってきており、タイムリーに活用・提供できるよう、時として各メンバーが手分けして自宅に持ち帰り、保存・保管することも増えたとのことです。

最後に食堂運営を継続することの秘訣を伺うと、「仲間がいること。そして自分自身が楽しみながら運営すること。メニューづくりひとつとっても、いかに効率的に(つまり楽に)つくれるか、みんなでアイディアを出し合って工夫しています。」そして、「もうひとつ大切なのは、できないことは決して無理しないこと。継続することを大切に考えています。」と語ってくださいました。

(子ども家庭支援課

TEL: 023-621-8178)





知ってほしい! 使ってほしい! 「西山杉



「西山杉」は山形県西村山地域で育ったスギの木材で、村山地域を代表するブランド材で す。この「西山杉」をたくさんの方に知っていただき、使っていただくため、村山総合支庁森 林整備課では色々な取組みを行っておりますので、その一部をみなさまに御紹介します。

「西山杉」を巡る木育ツアーの開催

令和4年10月に、西 山杉を伐って、加工 して、利用すること 全てを体験すること のできるバスツアー



を開催しました。農林水産業の中でも、家 庭で生産、加工することが難しい木材です が、迫力のある伐採の見学やチェーンソー 体験、大きな刃物を使った製材所での加工 見学により、参加者からは西山杉への関心 が深まったとの感想をいただきました。

「西山杉」を使った クリスマスオーナメントづくり

令和4年12月には、子育て支援施設にてクリス マス用オーナメントづくりを行いました。工作 したり絵をかいたり、住宅建築用だけではない 「西山杉」の色々な活用方法を、楽しみながら 感じていただきました。





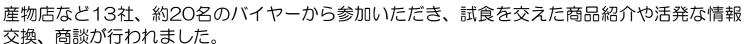
今後も「西山杉」を体感できるイベントを開催していきますので、ぜひ御参加ください。 (森林整備課 TFI:023-621-8284)

●●️//♥「美味しむらやま」見本市を開催 \✔●●/ノシ♪ ~農産加工品の取引拡大と魅力アップを目指して~

県では、県産農林水産物を活用した新商品開発等の加工品製 造を支援するとともに、完成した農産加工品の魅力アップや取り 引拡大を目指しています。

村山総合支庁では、特に既存の商談会等への出展経験が少な い小規模な農林漁業者等を中心に支援しており、その一環とし て1月26日にヒルズサンピア山形において、「美味しむらや ま」見本市を開催しました。

当日は、村山地域の農産物を使用した農産加工品を製造加 工・販売している農林漁業者など14の出展者と、道の駅や土





バイヤーからは「商品の利用シーンから、個包装のほうがよ い」、「商品の内容量と価格のバランスが大切」、「テーブル に平面的に並べるのではなく、高低をつけて立体的にしたほう がよい」といった実践的なアドバイスもあり、商品のブラッ シュアップや取引拡大等に向けての貴重な機会となりました。

これからも村山地域で農産加工に取り組む方々のために、消 費者ニーズを捉えた売れる商品開発に向けた支援や取引拡大、 売上げ増につながる取組みを継続して進めてまいります。

(地域産業経済課 TEL: 023-621-8432)

暖かいはしあわせ!やまがた健康住宅夏も冬も快適に暮らしませんか?







やまがた健康住宅は、最も寒い時期の就寝前に 暖房を切っても翌朝の室温が10℃を下回らない 断熱性能と、その断熱効果を高める気密性能を有 することを、県が審査を行い認証した住宅です。少 ないエネルギーで家中を快適な温度に保つことが でき、住む人にも、お財布にもやさしく、さらに地 球にもやさしい住宅です。

多くの方に「やまがた健康住宅」を知って、見てもらうために、家型YouTuberタテッカさんが体当たりでやまがた健康住宅を体験して魅力をお伝えしています。ちょっと気になった方は、まずはYouTubeをご覧ください。

(建築課 TEL: 023-621-8287)

雪下ろい物雪中の事物ら身を守ましょう

村山管内では今シーズンも雪下ろしや除雪作業中の事故により、多くの負傷者が出ています。

雪下ろしの際は、"万が一"に備えて必ずヘルメットや命綱を装着し、2人以上で安全に作業しましょう。なお、屋根からの落雪や除雪機の使い方にも気を付け、安全な除雪作業を心がけましょう。

また、雪害事故が起きないよう家族や地域で、特に高齢者に向けて積極的に声がけなどを働きかけていただきますようお願いします。

雪害事故防止に関しては、県ホームページ「こちら防災やまがた!」の「防災情報」に《安全な雪下ろしガイド》などを掲載していますので、是非ご活用ください。 (総務課防災安全室

TEL: 023-621-8108)

安全な雪下ろしのポイント

- ◆ヘルメット・命綱を装着
- ◆2人以上で作業
- ◆屋根の雪のゆるみに注意
- ◆はしごはしっかり固定
- ◆使いやすい除雪道具の使用
- ◆足場にはいつも注意
- ◆体調に気をつけ、無理な作業はしない

「こちら防災やまがた!」 はこのQRコードから!



弾道ミサイル発射・落下時の行動について

北朝鮮によるミサイル発射事案が頻発しています。国はJアラートを活用した情報伝達を行っていますが、ミサイル到達までわずかな時間しかありません。

避難行動について日頃から理解しておき、弾道ミサイル発射の情報がJアラートで流れたら、速やかな避難行動をとってください。

(総務課防災安全室

TEL: 023-621-8234)

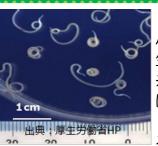
詳しくは内閣官房国民保護ポータルサイトをご覧ください!







アニサキスによる食中毒に注意してください



アニサキスはカツオ、サバ、イカなどの魚介類に寄生している白色の少し太い糸のように見える線虫と呼ばれる寄生虫です。

アニサキスが寄生してい る魚介類を、生で食べるこ

とで胃壁などへ刺入し、激痛を伴う食中毒を引き起こします。酢でしめたり、塩漬けにしたり、醤油やわさびをつけても効果がありません。

予防には加熱(70℃以上、または60℃なら1分) や冷凍(-20℃、24時間以上)、目視による除去が有効です。

令和4年も全国的にアニサキスによる食中毒が多発しており、県内でも7件発生していることから、 注意が必要です。

(生活衛生課 TEL:023-627-1187)