

街に、ルネッサンス



UR都市機構

<http://www.ur-net.go.jp/>

あなたとの架け橋 見て・読んで・参加するUR情報誌

あびそら

2

2015[隔月紙]
vol.201

特集

P4 防災力をアップしよう！

楽食

P5 スッキリ キレイ 整とん術

P2 機械式駐車場の安全な使用について など

P3 お住まいの皆様へ耳寄りなお知らせです！

P6 住まいセンターだより

P7 ハツラツライフ
リンパマッサージをしよう！～フェイスライン～

好きなこと見つけよう！

～絵手紙を大切な人に届けよう～

若久団地のイルミネーション・灯明点灯式

12月13日に若久団地のイルミネーション点灯式が行われました。工事中の若久団地で、工事に伴う夜間の暗さ軽減のために実施しており、毎年好評です。当団地に住む小学生による点灯セレモニーが行われ、団地入り口にある喫茶ポエム店内では生演奏ミニライブの披露も。イルミネーションの柔らかな明かりと音楽に、自然と心温まるひと時となりました。また、隣にある駐車場では初めての試みとして灯明づくりも行われ、子どもたちと一緒に幻想的な光の演出を楽しみました。

若久団地

西鉄大牟田線「大橋」、西鉄バス「緑園前」から徒歩圏内。平成24年度から全面建替工事が行われており、ゆとりのある通学路や開放的な公園など、住居者に優しい空間が生まれる予定です。

■ 所在地／福岡市南区若久団地

■ 交通情報／西鉄バス「緑園前」徒歩約2分、西鉄天神大牟田線「大橋」徒歩約12分



緊急事故
受付センター

業務受託者：
日本総合住生活株式会社

水漏れ・排水詰まり・断水・停電などの緊急連絡先

福岡地区 ☎ (092) 861-2525 | 北九州地区 ☎ (093) 923-8831

防災力をアップしよう!

さまざまな災害からの被害を最小限にするために、防災力を高めましょう。避難経路や避難訓練の情報は、掲示板などで必ずチェックを。

年に一度は持ち出し用グッズの点検や家族との話し合いの時間を持つことも大切です。日頃から住人同士、また地域の方々とコミュニケーションをとつていて、いざという時の助けになりますよ。

福岡市 市城南区 宝台団地 みんなで守ろうみんなの安心

12月14日に宝台団地で初めて防災・火災避難訓練が行われました。参加者は高齢者や子どもを含めた約140名。「自分の安全は、自分で守り、団地住居者の安全は、全部の居住者で守る」をスローガンに、城南消防署の協力の下、AEDの使い方や人工呼吸法、骨折・火傷の応急処置などを学びました。その他、簡易テントや非常食の説明、自治会・子供会で炊き出し体験も行い、豚汁などをみんなで食べました。訓練後特に高齢の方からは、「一時避難場所が団地内にあれば知り合いも多く安心できる」「来年も団地独自で実施してほしい」との声が多く挙がりました。

北九州市 小倉南区 徳力団地 みんなで防災意識を高めよう! 火の用心「鍋をかけたら離れるな」

12月19日の夜、徳力団地で毎年恒例の防災活動が行われました。この活動は8年ほど前に鍋を焦がしての出火が続いたため、住み込んで気を付けることを目的に実施。当日は小倉南消防署三谷出張所の協力もあり、約50名の参加者のみなさんが、消防隊員の方と一緒に防災バトロールを行いました。団地の外周を巡回しながら「ストーブの傍にものを置かないようにしましよう」との呼びかけに、参加できなかつたご高齢の方が窓やベランダから手を振って応える場面もあり、住人の中には高い防災意識を持つている人がいることがうかがえました。



福岡市 下関市 新下関団地 日頃の生活の中で育てる 助け合う心とちょっととした工夫

11月15日に新下関団地にて、災害や不慮の事故にあった場合の救急処置について学ぶ防災講話が行われました。まず、傘やネクタイ、雑誌段ボールなど身近なものを使って、骨折時の対応ができるなど救急隊員の方から教わると「他に何ができるものはないか」と参加者みんなで話し合いをしてしました。杖や風呂敷、プラスチックのまな板など、家にある身近なものがたくさん挙がり、家庭用品など身近なものでできる救急手当も学び、実際に毛布と物干し竿を使って簡易の担架作りを体験しました。「ちょっとした段差で転ぶことも増えたので、役立ちそうです」という参加者の声も聞きました。自治会のみなさんはこれを機に、いざという時に隣同士や家族で助け合えるようにしてほしいと話していました。

遠賀郡 梅ノ木町 団地 「もしも」を想像することで 高まるみんなの防災意識

11月16日に梅ノ木団地にて防災訓練が行われ、消防隊員による消火訓練をはじめ、AEDの役割や使い方などを学びました。消火器を使った消火訓練では、子どもたちも「火事だ！」と大きな声を出して取り組んでいました。合い言葉「ピノキオ」で、消火器操作の①「ピン」を抜き、②「ノ」ズルを向け、③「き」もちを落ち着かせ、④レバーを「お」す、という正しい順序も覚え、いざという時でも安心です。訓練後は水巻町役場の方から、地域の防災に対する取り組みや、食料備蓄についてのお話を。備蓄は長期保存が続く食料3日分が目安だそうです。参加者からは「心臓マッサージ中に肋骨が折れたら?」「消防署などの救命講習は何度も受けている?」などの質問もたくさん飛び出し、ますます防災意識が高まつたようでした。



うちにも来てほしい! という方大募集!
せっかくの工夫を生かすためには使う人のことを考えて収納を。ストックは最小限にしましょう!



キレイ整頓術 キレイ整頓術

「こんなのがあったのね?」
ストック整理がキレイの鍵!

今は洗面台上のスペースです。いつも季節によって使いわける化粧品等はシーズンまで置いておくことも。ただし、期限がある場合は気をつけましょう。

●家庭のものは本人に確認しましょう。



楽食

「筑紫野市山家地区に伝わる郷土料理を、家庭で手軽に作られるよう、料理研究家の山際千津枝さんがアレンジしました」

「はかた地どり」を使った「白おこわ」

【作り方】
①もち米を洗い、水に1時間つけておく。炊く前に水を切って炊飯器に入れ、分量の水を加えて普通に炊く。
②鶏肉を1センチ角に切る。タマネギは1センチ幅のくし切りにしてほぐす。
③ニンジンとカマボコは短冊切り、干しシイタケは戻してせん切りにしておく。
④ネギの白い部分は1センチの小口切り、青いところは裏のぬめりをこそげ取り、小口切りにしておく。
⑤鍋に鶏ガラスープを沸騰させ、鶏肉を入れてタマネギ、ネギの白い部分、ニンジン、干しシイタケ、カマボコを加える。
⑥砂糖、塩、薄口しょう油、濃口しょう油で味つけし、材料が柔らかくなったら水溶き片栗粉でトロミを付ける。
⑦深皿におこわをつぎ、鶏のスープをたっぷりかけてネギの青みを添える。



【材料4~6人分】
もち米 2カップ
水 320ml
はかた地どりモモ肉 200g
干しシイタケ 2枚
深ネギ 1本
タマネギ 1/2個
ピンクのカマボコ 1/2本
ニンジン 1/2本
鶏ガラスープ (水+スープの素大さじ1) 4カップ
砂糖 大さじ1
薄口しょう油 大さじ2
濃口しょう油 大さじ1
塩 小さじ1/3
片栗粉 大さじ2

