



第44号
令和3年
秋号

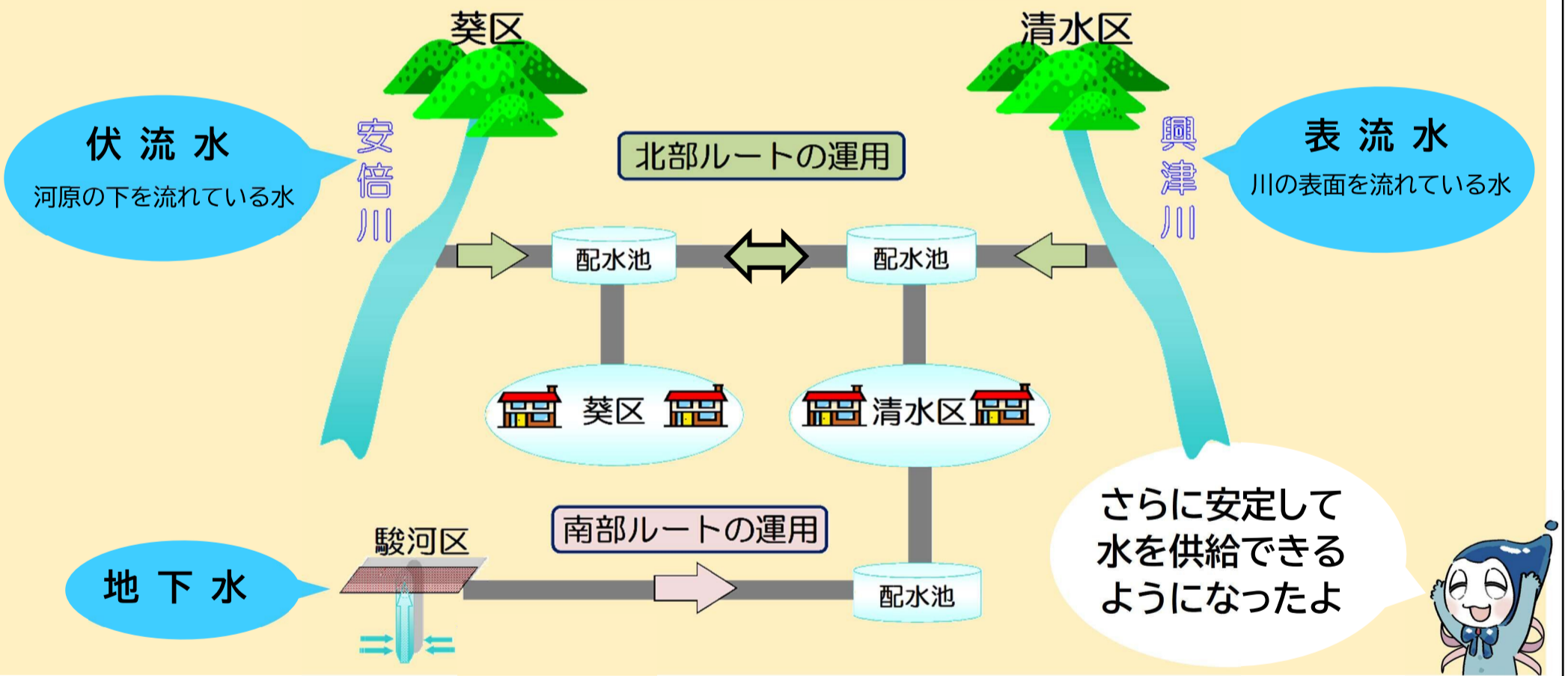
"Life & Water" in Shizuoka since 2003

水不足などに備えた水の相互運用事業 北部ルート・南部ルートが本格稼働！

興津川の表流水を主要な水源とする旧清水市では、これまでに天候不良で2度（昭和60年（1985年）・平成8年（1996年））の異常渇水が発生しました。安倍川でも平成31年（2019年）に記録的な瀬切れが発生するなど、近年渇水被害の発生が懸念されています。

施設の老朽化も進み、安定的な水道水の供給に対するリスクが高まる中、北部ルート、南部ルートを活用した水の相互運用が令和3年（2021年）1月に本格稼働しました。水道水の供給を二つの水系で確保・補完できるため、渇水や突然の断水など緊急時のリスクが大幅に低減されます。

水の相互運用事業(イメージ図)



活用実績

令和3年1月の興津川の渇水時には、清水区に1日あたり最大 **8,800m³** の水道水を送りました。

安倍川

→

北部ルート

1日あたり 300m³ から **3,800m³ へ増量**して送水

地下水

→

南部ルート

1日あたり 3000m³ から **5,000m³ へ増量**して送水

1日に約12,000世帯分の水道水を送水

できることから始めよう～災害時の水道・下水道への備え～

大規模な地震が発生すると、水道や下水道、電気などのライフラインが使用できなくなります。もしもの時のために今からできる水道・下水道への備えをご紹介します。災害に負けない準備をしましょう！

1人あたり1日3ℓ、7日分の飲み水(合計21ℓ)を備蓄しよう

応急給水が開始できるようになるまでに3日以上を要する場合があります。命を守るために飲料水を用意しておきましょう。



- ・市販の飲料水
- ・水道水の汲み置き
(保存期限:冷暗所で3日を目安に) など

1人あたり1日5回、7日分の携帯トイレ(合計35回分)を準備しよう

下水道管の破損により、トイレ、台所、風呂などで水を流すと敷地内であふれるおそれがあります。衛生上の問題や早期復旧のため、市からお知らせするまでは、なるべく流さないでください。



携帯トイレ以外にも、持ち運び可能な便座のある簡易トイレなど色々な種類があります。

耐震性貯水槽の操作方法を確認しよう

災害時に共助*のための支援として、市内各地に耐震性貯水槽が設置されています。操作方法是、動画サイト YouTube にあります。「静岡市 貯水槽」で検索してください。

*共助:地域の人々が協力して助け合うこと



こちらからでも見ることができます。

正確な情報を手に入れよう

静岡市には防災情報をメールでお知らせする「静岡市防災メール」があります。正確な情報を手に入れるためにも登録をしましょう。

防災メールへの登録はこちらから



【お問合せ】水道総務課(広報・危機管理係) ☎270-9121 下水道総務課(総務係) ☎270-9203

下水道事業受益者負担金の納付は割引制度の利用が**お得**です！

対象者

主に令和2年度に下水道本管工事が完了した地域に土地を所有している方(令和3年11月中旬に下水道事業受益者負担金決定通知書が届きます。)

割引制度の概要

令和3年12月27日までに、負担金を一括納付すると、割引が適用されます。

割引額 … 負担金総額の **15%**(総額150万円未満の方)
負担金総額の **20%**(総額150万円以上の方)

方法

上記決定通知書に同封されている一括納付用の納入通知書(割引後の金額になっています)で、**令和3年12月27日(月)まで**に納付してください。

※上記期限を過ぎると、割引が適用されません。

こちら市ホームページからご覧ください



下水道事業受益者負担金について

対象となっている区域について



「下水道事業受益者負担金」は、市税等と同様に法律及び条例に基づき、支払いの義務が発生する債権です。



【お問合せ】下水道総務課(下水道接続推進係) ☎270-9206

上下水道局庁舎で素敵なひとときを

下記期間中、上下水道局庁舎がイルミネーションで彩られます。同時期に行われる青葉シンボルロードのイルミネーションから少し足を延ばして、光の演出を楽しみませんか。

ライトアップ 期間：令和3年11月12日(金)～令和4年2月13日(日)

点灯時間：16:30～22:00(初日のみ17:20頃点灯)

場 所：静岡市上下水道局庁舎(葵区七間町15番地の1)



令和2年度イルミネーション

【お問合せ】水道総務課(広報・危機管理係) ☎270-9121

おうちで上下水道フェア2021

中止となった上下水道局庁舎でのフェアの代わりに、お家でも水道・下水道に触れ、学ぶことができる「おうちで上下水道フェア2021」を開催しました。本イベントはクイズに答えて応募すると景品が当たる企画で、486通の応募をいただきました。抽選を行い、当選者には景品を発送いたしました。たくさんのご応募ありがとうございました。

静岡市の上下水道を学ぶことができる動画は引き続き動画サイトYouTubeで配信中です。

クイズ(キーワード)の答えは

てをあらおう

静岡市 上下水道の世界

検索



にしざわけんた

むらこしけいすけ

清水エスパルスの西澤健太選手とベルテックス静岡の村越圭佑選手から水に関するメッセージが寄せられました。

清水エスパルス 西澤健太選手

頑張れ！清水エスパルス



水道・下水道は、普段見えないところで、僕たちの生活を支え、自然を守り豊かな環境を未来へ繋いでいます。

清水エスパルスの基本理念は「わかちあう夢と感動と誇り」です。生まれ育ったこの自然豊かな静岡市で、サッカーを通じて夢や感動を皆さんに届けることによって、辛い時など、皆さんの支えになる存在になりたいと思っています。これからも応援よろしくお願いします。

写真提供元 (清水エスパルス)



頑張れ！ベルテックス静岡

ベルテックス静岡 村越圭佑選手



©VELTEX SHIZUOKA

様々な場面で使われる「水」ですが、体調管理を行う上でも非常に大切です。僕もバスケットボールをする中で、日々水分補給の重要性を感じています。

これからの涼しい時期、水分の摂取を忘れがちになりますので、皆さんも積極的に水分補給を心掛けましょう。

コロナ禍の今、応援してくださっている皆さんを元気づけられるように頑張りますので、これからもベルテックス静岡をよろしくお願いいたします。

ミニトピック

高校生が施設見学用の小学生向けパンフレットをデザイン！

若い世代から下水道への理解と共感を得るために、小学生向けの施設パンフレットのデザインを駿河総合高校に依頼し、制作ワークショップを実施しました。生徒からは「浄化する仕組みを分かりやすく伝えるパンフレットを制作したい。」といった意欲的な意見が聞けました。パンフレットは令和4年1月に完成予定です。

パンフレット制作施設 (施設情報: R3.3.31 時点)

汚泥燃料化施設「炭化炉」

「CO²削減に寄与する、県内唯一の施設」

中島浄化センター

「市内で唯一焼却施設を所有し、市街化区域内約24.4%の汚水を処理」

静岡浄化センター

「市内施設内で処理人口が一番多く、市街化区域内約26.0%の汚水を処理」



【お問合せ】下水道施設課 ☎270-9239

静岡市の おいしい 水を飲みませんか？

現在、お持ちの建物が「受水槽方式」で水道水を利用されているお客様

ご新築にあたり、受水槽の設置を検討されているお客様

静岡市上下水道局では、受水槽を使用せず水道管から直接蛇口まで給水する

「**直結給水方式**」をおすすめしています。

メリット

- ・受水槽の管理費用がなくなる！
- ・夏場でも冷たい水が飲める！！
- ・受水槽設置スペースが不要になる！！

静岡市のおいしい水を、ぜひ「**直結給水方式**」にてご利用ください！

※なお、「直結給水方式」には、適用条件がございます。詳しくは、下記連絡先へお問い合わせください。

葵区・駿河区の建物について【お問合せ】お客様サービス課 ☎270-9135 / 清水区の建物について【お問合せ】水道事務所 ☎354-2745



鶏もも肉とフクロダケのスパイスカレー

レシピ監修

学校法人 鈴木学園
中央調理製菓専門学校静岡校

【材料】 2人分

鶏もも肉	1枚 (300g)	クミンホール	1g
玉ねぎ	1個	ターメリックパウダー	2g
ホールトマト缶	100g	パプリカパウダー	2g
フクロダケ	150g	garam masala	10g
ニンニク	20g		
ショウガ	10g		
鶏ガラスープ	200ml		
※出汁でもブイヨンでも可			
サラダ油			
塩	少々		
胡椒	少々		



【作り方】

- ①鶏もも肉をひと口大に切る。玉ねぎ、ニンニク、ショウガをみじん切り、フクロダケはたて半分に切る。
- ②フライパンにサラダ油を入れ火にかける。油の温度が上がったらクミンホールを入れ、こげないように油に香りをつける。
- ③玉ねぎを入れ中火で炒める。キツネ色になったら、ニンニク、ショウガを入れあめ色になるまでしっかりと炒める。
- ④ターメリックパウダーとパプリカパウダーを入れ少し炒め、馴染んできたらトマトを入れる。
- ⑤トマトの酸味を飛ばし、少しトロっとするまで水分を飛ばしたら garam masala を入れて少し馴染ませる。
- ⑥鶏もも肉、フクロダケを入れ、肉の色が変わってきたら鶏ガラスープを入れてひと煮立ちさせ、好みの濃度まで煮込む。
- ⑦塩と胡椒を入れ、味の調整をしたら火を止め、粗熱をとり完成。