

あくら

English

AKURA

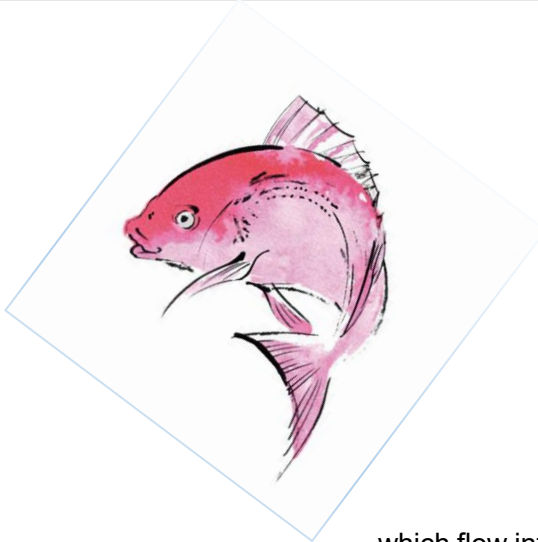
2025年1月 第146号 編集局:岡山市国際交流協議会

Issue No.146 Jan. 2025
Published by Okayama City
International Friendship Association

特集：岡山の魚

Feature: Fish of Okayama

日本は周りを海に囲まれた島国です。岡山も瀬戸内海に面していますが、日本海や太平洋と違って「これ湖では？」といわれるほど小さい海です。それだけに大きな海では見られないいろいろな種類の魚が獲れます。魚だけでなく、貝、カニ、エビ、タコもいるし、牡蠣(カキ)やのりの養殖も盛んです。瀬戸内海に流れ込む高梁川・旭川・吉井川にも魚がいます。そして川と海がまざるところ(汽水域)にも特徴のある魚がいます。岡山は魚の宝庫です。



Japan is an island nation surrounded by the sea. Okayama faces the Seto Inland Sea, but unlike the Sea of Japan and the Pacific Ocean, it is so small that some people ask if it's a lake. For this reason, many kinds of fish can be caught here that are not found in larger oceans. As well as fish, there are also shellfish, crabs, shrimp and octopus, and oyster and seaweed farming are also thriving. There are also fish in the Takahashi River, Asahi River and Yoshii River,

魚は季節によっておいしさが変わるといわれます。また、魚は成長が早く1年経つと一回り以上大きくなります。大きさによって味や使い道が変わり、商品としての価値も変わります。そこで、大きくなっても名前が同じだと困るので、同じ魚でも名前が変わります。成長して名前が変わる魚を「出世魚」と呼びます。また「めでたい」とか縁起がいい魚(なにか良いことが起こりそうな気がする魚)と言われたりします。

which flow into the Seto Inland Sea, and there are also distinctive fish in the areas where the rivers and sea mix (brackish waters). Okayama is a treasure trove of fish.

It is said that the taste of fish changes depending on the season. Fish also grow quickly, becoming more than one size larger in a year. Their taste and uses change depending on their size, and their value as a product also changes. Therefore, since it would be inconvenient if the name remained the same even as they grew, the same fish changes its name. Fish that change their name as they grow are called "shusseiuo". They are also said to be auspicious or lucky fish (fish that give you the feeling that something good is likely to happen).

<目次>

Contents

とくしゅう おかやま さかな 特集：岡山の魚	p 1	Feature: Fish of Okayama
かんたんりょうり さかなりょうり ちょうせん 簡単料理：魚料理に挑戦してみよう (1)	p 3	Simple Cooking: Trying Fish Dishes
おかやまのうちめ そとめ さかな たかたみ しよくぶんか ちが 岡山、内の目・外の目：魚の食べ方に見る食文化の違い	p 3	Okayama Perspectives: Fish Eating Cultural Differences
ひと じょうねつてき かじん あしだたかこ シリーズ「人」：情熱的な歌人、芦田高子	p 4	People Series: Passionate Poet Ashida Takako
さかのてつじろう きねんかん ぶらり：坂野鉄次郎と記念館	p 6	Around Okayama: Sakano Tetsujiro and Museum
せいかつじょうほう さいがい そな 生活情報：災害に備えて	p 7	Living Information: Disaster Preparation
あくらボランティア 編集委員・Facebook・連絡先	p 8	Akura Volunteers, Facebook and Contact Details

それでは岡山でよく知られている魚を季節ごとに紹介します。

春 鱈(サワラ)

岡山の春を代表する魚です。小さい時には、「サゴシ」といいます。「出世魚」です。刺身、表面を少し焼いたたたき、煮ても焼いてもムニエルでもおいしいです。

夏 アユ

岡山の川の代表的な魚。天ぷら、塩焼き、一夜干し、煮たりするとおいしいです。

秋 チヌ(クロダイ)

チヌは西日本、クロダイは東日本の呼び名です。刺身、塩焼きにするとおいしいです。

冬 ヒラメ

一年中取れますが、冬のヒラメは肉厚の白身なので、煮ても焼いても揚げてもおいしいです。

岡山を代表する魚に「ママカリ」があります。サツパというのが標準の名前ですが、岡山ではママカリと呼びます。15 cmぐらいの小さな魚です。とてもおいしくて、ママ(ごはん)を借りてでもたくさん食べたくなるということから、ママカリと呼ばれます。焼いても酢漬、寿司にも使われます。

日本で岡山県の人しか食べないといわれる魚が「ヒラ」です。小骨が多く骨切りをしてから食べます。少し面倒ですが味はとてもいいです。刺身や煮つけ、酢でしめて寿司の具材にもなります。

ほかにも、マダイ・メバル・ゲタ・ハモ・イカナゴなどの魚が獲れます。

岡山は「海の幸」の宝庫です。

岡山県水産課のインスタグラムやフェイスブックでは、イラストで魚を紹介し、おいしい食べ方や料理を

日本語で紹介しています。スーパーの魚コーナーや鮮魚店にも行き、おいしそうなお魚を見つけたらいろいろな食べ方にチャレンジしてみましょう。



Let us introduce some of Okayama's well-known fish by season.

Spring: Spanish mackerel ("Sawara")

This fish is representative of spring in Okayama. When small, it is called "sagoshi". It is a fish that changes its names as it grows. It is delicious as sashimi, seared with the surface slightly grilled, boiled, grilled, or meunière.

Summer: Ayu Sweetfish

A typical river fish in Okayama. Delicious as tempura, grilled with salt, dried overnight, or boiled.

Autumn: Black Porgy ("Chinu" or "Kurodai")

Chinu is the name in western Japan, while Kurodai is the name in eastern Japan. It is delicious as sashimi grilled with salt.

Winter: Flounder ("Hirame")

You can get flounder all year round, but winter flounder is thick and white, so it can be boiled, grilled, or fried. It is also delicious.

One of the representative fish of Okayama is "mamakari". The standard name is "sappa", but in Okayama it is called mamakari. It is a small fish about 15 cm long. It is so delicious that you will want to eat a lot of it even if you have to borrow ("kari") rice ("mama"), so it is called mamakari. It can be grilled, pickled, or also used in sushi.

"Hira" is a fish that is said to be eaten only by people in Okayama Prefecture in Japan. It has many small bones, so you have to cut the bones before eating it. It's a little troublesome, but it tastes great. It can be eaten as sashimi, boiled, or marinated in vinegar as an ingredient in sushi.

Other fish that can be caught include red sea bream, rockfish, geta, conger eel, and sand lance. Okayama is a treasure trove of seafood. On Instagram and Facebook, the Okayama Prefectural Fisheries Department introduces fish with illustrations and shows delicious ways to eat and cook them in Japanese. Visit the fish section of a supermarket or a fresh fish store, and if you find a delicious-looking fish, try different ways to eat it.

とくしゅう しょうかい おかやま さかな つか りょうり
特集で紹介した岡山の魚を使った料理をしてみましよう。

煮魚

にぎかな あじつ 煮魚の味付けは、「さみしさ1杯、水2杯」という合い言葉を覚えておくとおいしくできあがります。

「さ」は砂糖、「み」はみりん、「し」はしょう油、「さ」は酒のことで「1杯」というのは砂糖、みりん、しょう油、酒は同じ量を入れるということです。「水2杯」というのは砂糖やみりん、しょう油、酒の量の2倍を入れるということです。この割合を覚えておくとどんな魚でもおいしい煮魚になります。

お正月の料理には、出世魚と言われるブリがよく使われます。では、ブリを使って煮魚を作ってみましよう。

(2人分)

ブリ(2切れ)

砂糖・みりん・しょう油・酒

それぞれお大さじ1 水お大さじ2

①砂糖・みりん・しょう油・酒、水を鍋に入れます。

②火にかけ、ふつとしたらブリを加えます。

アルミホイルをかぶせて落とし蓋をし、弱火で8分ほど煮て火を止めます。

③皿に盛り付けて出来上がりです。



岡山、内の目・外の目：魚の食べ方に見る食文化の違い -中国の大連では-

とくしゅう しょうかい 特集で紹介したように、岡山は瀬戸内海に面していて「海の幸」に恵まれています。私は中国の大連に住んでいました。

大連は渤海という海に面している大都市で魚も豊富です。国土の広い中国なので、魚の食べ方も地方によって特色があります。ここでは、サゴシとヒラを取り上げて食べ方を紹介します。

大連ではサゴシの水餃子が名物料理です。サゴシのスープもよく食卓に登場します。サゴシの水餃子は具材はサゴシ、豚肉をミンチ状にします。その割合は半々でもいいし、サゴシが3分の1でもいいです。生姜を細かく刻み、ミンチの中に入れて、冷水を少しずつ足しては、同じ方向に混ぜていきます。

Let's cook with the fish from Okayama introduced in the special feature.

Boiled fish

For seasoning boiled fish, remember the motto "One cup of "samishisa" ("loneliness"), two cups of water" to make it delicious.

"Sa" means "sato" (sugar), "mi" means mirin, "shi" means "shoyu" (soy sauce), and "sa" means sake. "One cup" means the same amount of sugar, mirin, soy sauce, and sake. "Two cups of water" means twice the amount of sugar, mirin, soy sauce, and sake. If you remember these ratios, you can make delicious, boiled fish with any fish.

Yellowtail (buri), known as the fish of success, is often used for New Year's dishes. Now, let's try to make boiled fish using yellowtail.

(Serves two)

Yellowtail (2 slices)

1 tablespoon each of sugar, mirin, soy sauce and sake
2 tablespoons of water

1. Put sugar, mirin, soy sauce, sake, and water in a pot.
2. Heat and bring to the boil. Add the yellowtail. Cover with aluminum foil, cover with a drop-lid, and cook over low heat for 8 minutes. Turn off the heat.
3. Plate and serve.

Okayama Perspectives: Fish Eating Cultural Differences – In Dalian, China

As mentioned in the feature article, Okayama is facing the Seto Inland Sea and is blessed with seafood. I lived in Dalian, China. Dalian is a big city facing the sea called the Bohai Sea, and fish are abundant. Since China is a large country, the way of eating fish varies from region to region. Here, I would like to introduce how to eat sagoshi and hira.

Sagoshi dumplings are a specialty in Dalian. Sagoshi soup is also often served. Sagoshi dumplings are made by mincing sagoshi and pork. The ratio can be half or one-third sagoshi. Chop ginger finely and put it into the minced mixture, adding cold water little by little in the same direction as mixing.

塩小さじ1、サラダ油大さじ2を入れてまだ同じ方向に混ぜます。これで、旨味が具材に閉じ込められます。ペースト状になったらニラを0.5センチに切って、具材の上にちらします。この段階では、あまり混ぜないのがコツです。混ぜるとニラの色が黒ずみ、風味も見栄えも落ちるからです。餃子の皮で中身がはみださないように包みます。ふつと煮た鍋に餃子を入れて蓋をし、湧いてきたら蓋をはずして2、3分ゆでます。餃子が全部浮かびふくらしたら取り出して浅い皿に入れます。たれは、酢、すだち、ゆずなどがお勧めです。肉汁が口の中に広がりおいしいです。

魚のスープは日本の澄まし汁に似た味です。スープの材料としてはヒラがおいしいです。体はシャンパンゴールドに輝き、白っぽい筋肉を多く持ちます。栄養面では脂肪が少なく、高タンパク質で、コラーゲンを豊富に含みます。ヒラは、ハモと同じように皮の下にたくさん的小骨があります。「骨切り」をするのは岡山と同じです。スープを作るときは、ヒラはうろこをとり、小骨を切って、水切りし、熱湯をかけて臭みをとります。(サゴシを使用する場合も熱湯をかけます)。鍋に冷水を入れて、先の魚を冷水にいれ、ふつとしないように弱火で10分程度炊きます。せん切りした生姜を入れて、魚が白っぽくなったら火を止めます。イタリアパセリかパクチーを小さく切って散らし、塩少々、ごま油2、3滴たらしてできあがりです。残りのスープはゼリー状になります。ダイエットの食事としても一押しです。



魚の骨切り

このように、材料は同じでも、その食べ方は国によって地方によっていろいろです。日本でも郷土料理といって、その地方で独特の食べ方・料理がありますね。皆さんの住んでいた国ではどんな魚料理がありますか。

シリーズ「人」：情熱的な歌人、芦田高子

日本には、5. 7. 5. 7. 7. の31文字(31音)で、自分の気持ち・景色・様子などを表す「短歌」という詩のつくり方があります。短歌を表すことを「短歌を詠む」といいます。

Add 1 teaspoon of salt and 2 tablespoons of salad oil, still mixing in the same direction. This will lock the flavor into the ingredients. When the mixture becomes pesto-like, cut chives into 0.5 cm pieces and scatter them on top of the ingredients. The trick is not to mix too much at this stage. Mixing will darken the color of the chives and ruin their flavor and appearance. Wrap the dumplings in gyoza skin so that the filling does not stick out. Put the gyoza in a pot of boiling water, cover with a lid, and when it comes to the boil, remove the lid and boil for 2 or 3 minutes. When all the gyoza float and plump up, take them out and put them in a shallow dish. For the sauce, I recommend vinegar, sudachi or yuzu. The juices from the meat will spread in your mouth and taste delicious.

Dalian fish soup tastes similar to Japanese clear soup. Hira is a delicious ingredient in the soup. Its body shines champagne gold and it has a lot of whitish muscle. Nutritionally, it is low in fat, high in protein, and rich in collagen. Like hamo eel, hira has many small bones under the skin. The "boning" process is the same as in Okayama. When making soup, the fish is scaled, the small bones are cut off, the water is drained, and boiling water is poured over the fish to remove its odor (boiling water is also used when using sagoshi). Fill a pot with cold water, place the fish in the cold water, and cook over low heat for about 10 minutes without boiling. Add sliced ginger and turn off the heat when the fish turns white. Sprinkle with slices of Italian parsley or Chinese parsley, a pinch of salt, and a few drops of sesame oil. The rest of the soup will become jelly-like. This is also a good diet meal.

As you can see, although the ingredients are the same, the way of eating them varies from country to country and from region to region. In Japan, there are also local dishes that are unique to each region. What kind of fish dishes do you have in your country?

People Series: Passionate Poet Ashida Takako

In Japan, there is a way to create poems called "tanka", in which 31 characters (31 syllables) of 5, 7, 5, 7, 7 are used to express one's feelings, scenery, and circumstances. Expressing a tanka poem is called "tanka o yomu".

あしだ たかこ おかやま しゅうめい
芦田高子は、岡山出身の有名な
歌人(短歌を詠む人)です。高子は、
情熱的な短歌を詠んだ歌集「流檜」
(さすひば)を出版し、たいへん人気
のある歌人となります。正義感の強か
った高子は、戦争に使う弾丸の
試射場に反対し、北陸地方の女性た
ちと共に戦います。その様子を短歌
で記録した「歌集・内灘」を発表し、社
会派歌人として、短歌の世界でたいへん有名になりました。



芦田高子(1907-1979) 親族提供

高子は、1907年岡山県北の勝田郡で生まれ、村ではただ
一人高等女学校に進みました。文学に憧れ、大阪の女子専門
学校を卒業し雑誌記者となります。日中戦争の時中国に行き、
その体験を小説にして発表し注目されます。

医師を目指す学生と結婚し、夫の故郷の石川県に住んで
短歌を詠む活動に励みます。が、女性の活動を低く評価し古
い考え方の残るところでの結婚生活は長続きせず離婚しま
す。しかし、離婚後も金沢市を中心に短歌の愛好家を集めて、
「新歌人社」という短歌の団体をつくり雑誌を発行しました。その
後は、6千首以上の短歌を次々に発表し、短歌の弟子もどんど
ん増えていきます。「新歌人社」の支部は全国に広まり、岡山県
にも津山に支部ができました。

高子は、石川県に住んでからも故郷岡山を忘れることはあり
ませんでした。たびたび帰ってきては、生家から仰ぎ見る那岐
山のことをたくさん短歌に詠んでいます。

高子の短歌の底に流れているのは、女性の解放とよりよい
社会に変えたいという考え方で多くの人々の共感を得ました。
「第1回ソビエト訪問婦人使節団」の一人に選ばれ、1か月間
旧ソビエト(今のロシア)を視察しました。それが縁で、「芦田
高子選集」がロシア語と中国語に翻訳されて出版されました。
日本の歌人としては初めてのことでした。その後、東京で開か
れた世界初の宇宙飛行士・ソビエトのガガーリンの歓迎会にも
招待され、高子の短歌を書いた絵皿を贈り、大変喜ばれたこと
もあったそうです。

年を取ってから列車事故に遭い、8か月間もベッドでの生活
をすることもありましたが、その間も精力的に短歌を詠む活動を
続けました。

このような活動で、石川県では賞を受けたり、兼六園の近くに
歌碑が建てられたり高く評価されています。が、岡山県では津
山市にある丹後山と、生家近くの「風の里公園」の2か所に歌碑
が残されているだけなのが残念です。

Ashida Takako is a famous tanka poet from Okayama. Takako published a collection of passionate tanka poems entitled Sasuhiba and became a very popular poet. Takako, who had a strong sense of justice, fought together with women in the Hokuriku region against a test range for bullets to be used in the war. She published a collection of tanka poems, "Uchinada", which documented this battle, and became very famous in the world of tanka poetry as a poet of the socialist movement.

Takako was born in 1907 in Katsuta County, northern Okayama Prefecture, and was the only girl in her village to attend a high school for girls. She was fascinated by literature, graduated from a women's vocational school in Osaka, and became a magazine journalist. During the Sino-Japanese War, she traveled to China and published a novel about her experiences there, which attracted much attention.

She married a student aspiring to become a doctor and lived in her husband's hometown in Ishikawa Prefecture, where she was active in composing tanka poems. However, the marriage did not last long in a place where women's activities were not highly valued and old ways of thinking remained, and the couple divorced. However, even after the divorce, she gathered tanka lovers mainly in Kanazawa City and formed a tanka group called "Shin-Kajinsha" (New Tanka Poet Society) and published a magazine. After that, she published more than 6,000 tanka poems one after another, and her number of tanka disciples increased rapidly. Branches of Shin-Kajinsha spread throughout Japan, and a branch was established in Okayama Prefecture in Tsuyama.

Takako never forgot her hometown Okayama even after living in Ishikawa Prefecture. She often returned to her hometown and wrote many tanka poems about Mount Nagi, which she looked up at from her childhood home.

At the root of Takako's tanka poems is the idea of emancipating women and changing society for the better, which resonated with many people. She was selected as a member of the "First Women's Delegation to the Soviet Union" and spent one month in the former Soviet Union (present-day Russia). As a result, "Selected Works of Takako Ashida" was published in Russian and Chinese – a first for a Japanese poet. Later, she was also invited to the reception held in Tokyo for the world's first cosmonaut, Yuri Gagarin of the Soviet Union, and presented him with a picture plate on which she had written a tanka poem, which was greatly appreciated.

Later in life, she was involved in a train accident that left her in bed for eight months, but she continued her vigorous tanka composing activities during that time.

For these activities, she has received awards in Ishikawa Prefecture and a monument has been erected near Kenrokuen Garden, and she is highly regarded. It is regrettable, however, that in Okayama Prefecture, only two monuments remain, one at Tangoyama in Tsuyama City and the other at Kaze no Sato Park near her birthplace.

岡山県ではあまり多くの人に知られていませんが、県北に出かけることがあれば、歌碑を訪ねて情熱的な歌人・芦田高子の一生を偲んでみてはどうでしょうか。

ぶらり：坂野鉄次郎と記念館

岡山県総合グランドを過ぎ、旧国道53号線を北に向かっていくと、津高郵便局があります。この郵便局の隣にあるのが「坂野記念館」です。この記念館は、1993年日本の郵便制度に大きな力を尽くした坂野鉄次郎の功績をたたえるとともに郵政事業を広く知らせるためにできました。鉄次郎の遺品や郵便に関する資料がいろいろ展示してあります。



日本では、江戸時代までは手紙などは「飛脚」といって人々がリレーして運んでいました。1871(明治4)年、手紙・小包などを日本全国どこへでも決まった料金で安く配達する郵便制度をスタートさせたのは、「日本の郵便の父」ともいわれる前島密です。1円切手に描かれている人なので顔を見たことがあるかもしれません。

その郵便制度をより便利に無駄のないシステムにしたのが、岡山市出身の坂野鉄次郎です。日本の「日本の郵便の母」とも呼ばれます。

鉄次郎は、1873年岡山市で生まれました。東京帝国大学を卒業し、郵便や通信の事業を行う逓信省という国の機関に入りました。郵便開始の年に扱った郵便は約57万通でしたが、約30年たち鉄次郎が入ったころには約1000倍の約6億通を扱うようになり、配達の遅れや、効率的でないことが増え、制度がうまくいかないことが増えました。そこで、鉄次郎は通信地図を作成する、郵便物の区分を決める、電話局を設置する、郵便専用列車を作り郵便物を大量に運ぶ、年賀状の元日配達をする、正確な配達時間を確保するなどをする、今日の郵便事業に基礎を確立しました。

鉄次郎は、1919年に逓信省を退官し、故郷岡山に帰ってきました。そこで片上鉄道の社長、県内に電気会社をまとめた会社の設立、村長、国会議員など岡山が発展するように力を尽くしました。



坂野記念館に入っ

てみましょう。まず、中庭には「薄利多売主義を守れ」という彫かれた石碑があります。この言葉は、鉄次郎が近代的な郵政システムを進めるために大事にした教えです。

Although not well known to many people in Okayama Prefecture, if you ever travel to the northern part of the prefecture, why not visit the monument and remember the life of the passionate poet, Ashida Takako?

Around Okayama: Sakano Tetsujiro & Museum

Passing the Okayama Prefecture General Ground and heading north on the old Route 53, you will find the Tsudaka Post Office. Next to this post office is the Sakano Museum. This memorial hall was established in 1993 to commemorate the achievements of Sakano Tetsujiro, who contributed greatly to the postal system in Japan, and to publicize the postal service. Various items related to postal services and Tetsujiro's belongings are on display.

In Japan, until the Edo period, letters and other items were carried by relays of people called "hikyaku". It was Maejima Hisoka, also known as the "Father of Japan's Postal System", who started the postal system in 1871 to deliver letters and parcels anywhere in Japan at a fixed rate and at a low cost. You may have seen his face on a one-yen postage stamp.

It was Sakano Tetsujiro, a native of Okayama City, who made the postal system more convenient and leaner. He is also called the "Mother of Japanese Postal Service" in Japan.

Tetsujiro was born in Okayama City in 1873. After graduating from Tokyo Imperial University, he joined the Ministry of Communications, a national organization that handled postal and communications services. In the first year of postal service, the number of pieces of mail handled was about 570,000 pieces. However, after about 30 years, when Tetsujiro joined the organization, the number of pieces handled was about 1,000 times that amount, about 600 million pieces. Delivery delays and inefficiencies increased, and the system began to malfunction. Tetsujiro created communication maps, decided on mail classifications, established telephone exchanges, created mail-only trains to carry large amounts of mail, delivered New Year's cards on New Year's Day, and ensured accurate delivery times, establishing the foundations of today's postal service.

Tetsujiro retired from the Ministry of Telecommunications in 1919 and returned to his hometown of Okayama. There, he served as president of the Katakami Railway, established a company that brought together electric companies in the prefecture, served as a village mayor, and as a member of the Diet – doing everything in his power to help Okayama develop.

Let's enter the Sakano Memorial Hall. First, there is a stone monument in the courtyard that reads, "Defend the principle of small profits and quick returns". This phrase was a teaching that Tetsujiro valued in order to promote a modern postal system.

館内には、現在までの郵便の歴史、坂野鉄次郎の業績の紹介、机・かばん・持ち物・卒業証書などを展示した書斎の再現、日本で発売された切手の展示などのコーナーがあります。

現在では、通信方法として電子メールや SNS などがよく使われるようになりました。また、昨年10月からは郵便料金が値上げになりました。郵便事業にとっては厳しい時代になっていますが、坂野記念館を訪ねて日本の郵便について興味をもってみてはどうでしょうか？

The museum includes sections on the history of the postal service up to the present, an introduction to Tetsujiro Sakano's achievements, a reproduction of his study with his desk, bag, personal belongings, and diploma, and an exhibit of stamps sold in Japan.

Today, e-mail and social media are often used as communication methods. In addition, postal rates have been raised since last October. Times are tough for the postal service, but why not visit the Sakano Museum and learn more about Japan's postal system?

生活情報：災害に備えて

昨年、能登半島では1月1日に震度7の大地震、9月には記録的豪雨があり、大きな災害が発生しました。8月8日の日向灘沖の震度6弱の地震の後、しばらくの間「巨大地震注意」の「臨時情報」が気象庁から出



されました。多くの方が、我が家の防災準備を見直したことでしょう。共同通信社のアンケートによると、50%以上の方が「水や食べ物、防災用品の点検、購入」し、26%が「避難経路や避難場所を確認」したそうです。私の家でも非常持ち出し品を確認し追加しました。避難場所や防災用品などは、岡山市のホームページをインターネットで検索すると、詳しい情報が得られます。ハザードマップも多言語で出されていて、その中にも災害への事前準備や避難方法など詳しく書かれています。

そこで、身近な人の災害に対する準備や意識を、あくら編集委員・スタッフや近くの人に協力してもらい調べてみました。

○ほとんどの人が準備していたもの

・非常食、水の備蓄

(3日分は準備しているという回答もありました。)

・ハザードマップ

(区役所、公民館などの公共施設にあります。)

・家族との連絡方法(スマホと回答した人は、充電の方法やその他の連絡方法も考えておく必要があるでしょう。)

・避難場所・避難経路の確認(豪雨の場合、用水沿いの避難路より自宅の2階のほうが安全という回答がありました。また避難場所が遠いので高齢者には避難途中危険のほうが大きいという回答もありました。)

Living Information: Disaster Preparation

Last year, the Noto Peninsula experienced a major earthquake of magnitude 7 on January 1st, followed by record-breaking heavy rains in September, causing major disasters. After the magnitude 6 earthquake off the coast of Hyuga-Nada on August 8th, the Japan Meteorological Agency issued "emergency information" warning of a huge earthquake for a number of days. Many people must have reviewed the disaster preparedness of their homes. According to a Kyodo News survey, more than 50% of respondents checked and purchased water, food, and emergency supplies, and 26% checked evacuation routes and evacuation sites. I have also checked and added to the emergency kit at my home. Detailed information on evacuation sites and emergency supplies can be found on the Okayama City website. Hazard maps are also available in multiple languages, and they include detailed information on disaster preparedness and evacuation procedures. So, with the help of the Akura editorial committee, staff, and people nearby, we investigated the disaster preparedness and awareness of people close to us.

What most people were prepared for

- Emergency food and water supplies (some people said they had prepared enough for three days).
- Hazard maps (available at public facilities such as ward offices and community centers).
- How to contact family (those who answered that they use a smartphone will also need to think about charging it and other ways to contact them).
- Confirming evacuation sites and evacuation routes (some people said that in the case of heavy rain, the second floor of their home is safer than the evacuation route along the irrigation waterway. Some people also said that the evacuation site is far away, so elderly people are more likely to be in danger during the evacuation).

そのほか、防災グッズの購入、家具の転倒防止、太陽光

発電による蓄電などもありました。

○災害時、避難所での生活に対する不安

- ・トイレ、プライバシーの確保
- ・常用している薬品の手に入れる方法
- ・食べ物(宗教上いろいろな制限があり、食べてはいけないものがある。例えば豚肉。病気のため、食べるものに制限がある。)
- ・ペットの同伴避難ができる避難所がない。

○その他の意見

- ・自分の年齢を 考え、日ごろから自分のことは自分でできるように健康に心がけている。
- ・避難生活は一時的なので、少しのがまんは必要だと思う。
- ・高齢者・病気の人・少数や弱い立場の人への配慮はぜひ必要である。

岡山市も、6年前の西日本豪雨では大きな被害に見舞われました。30年~40年以内に、高い確率で起きるといわれている南海トラフ地震。みなさんの住む地域では、どんな災害が予想されるか、そのための準備は整っているか、もう一度見直してみてください。

あくらボランティア編集委員

岸本晴美、片山敬子、森英志、
下山俊子、姜波、坂田昭江、
ザヒド・マハムド
日本語と英語、中国語、
韓国語、スペイン語、ポルトガル
語、ベトナム語の6か国語で年4
回発行しています。



Other concerns included purchasing disaster prevention goods, preventing furniture from falling over, and storing electricity using solar power.

Concerns about life in evacuation shelters in the event of a disaster

- Toilets and ensuring privacy
- How to get access to medicines that are regularly used
- Food (there are various religious restrictions, and things some people cannot eat. For example, pork. There are restrictions on what people can eat due to illness).
- There are no evacuation centers that allow pets to accompany evacuees.

Other opinions

- "Considering my age, I try to stay healthy so that I can take care of myself."
 - "Evacuation life is temporary, so a little patience is necessary."
 - "The elderly, the sick, and the minority and vulnerable groups definitely need to be taken into consideration."
- Okayama City was also hit hard by torrential rains in western Japan six years ago, and the Nankai Trough earthquake is said to have a high probability of occurring within 30 to 40 years. Please take another look at what kind of disasters are expected in your area and how well prepared you are for them.

Akura Volunteers

Harumi Kishimoto, Keiko Katayama, Hideshi Mori, Toshiko Shimoyama, Ha Kyou, Akie Sakata, Zaheed Mahmood

Published 4 times in a year in English, Chinese, Korean, Spanish, Portuguese and Vietnamese.

Facebook

岡山市国際交流協議会の公式Facebookでは、当協議会のニュースやイベント情報等を多言語で発信しています。二次元コードにアクセスし、ぜひご覧ください



<https://www.facebook.com/Kokusaika.OkayamaCity/>

Facebook Page

The Okayama City International Friendship Association has set up an official Facebook page where you can find news and event information in multiple languages. Please use the 2D barcode to take a look.

<https://www.facebook.com/Kokusaika.OkayamaCity/>

連絡先

友好交流サロン(西川アイプラザ4階):

〒700-0903 岡山市北区幸町10-16

TEL:086-234-5882

岡山市役所国際課:

〒700-8544 岡山市北区大供1-1-1

TEL:086-803-1112

<https://www.city.okayama.jp/0000012949.html>

過去(令和5年度分より)のバックナンバーをHPに掲載しています。

Contact Details

International Exchange Lounge (Yûkô Kôryû Salon) in Nishigawa Ai Plaza 4F:

10-16 Saiwai-cho, Kita-ku, Okayama City, 700-0903.

Tel. 086-234-5882

International Affairs Division, Okayama City Hall:

1-1-1 Daiku, Kita-ku, Okayama City, 700-8544

Tel. 086-803-1112

<https://www.city.okayama.jp/0000012949.html>

Back issues from Reiwa 5th year are posted on our website.

