

## 夏の水難事故に備えて

### 相模川で救命ボートの取り扱い訓練を実施



相模川三川合流点の上流付近で訓練を実施

消防本部は4月、水難事故を想定した救命ボートの取り扱い訓練を相模川で実施しました。隊員24人が、資器材の点検やボートを使った救助訓練に当たりました。

訓練は、川での事故が増える夏の行楽シーズンを前に毎年実施しています。初めに隊員たちは、救助に使う資器材の使い方を確認。救命ボートを組み立てた後、要救助者にロープや浮き輪を渡す訓練などに取り組みました。参加した隊員は「川の流れの速さや水深などの危険箇所を確認できた」「実際の救助に近い訓練ができた」と話しました。市内では昨年、12件の水難事故が発生。水遊びやバーベキューの際の注意を呼び掛けています。

## 弁財天・養蚕・鷺

### あつぎ郷土博物館で依知地域を知る展示始まる

依知地域にスポットを当てた展示会が、6月25日まであつぎ郷土博物館で開催されています。歴史・民俗・自然・考古の分野ごとに貴重な史料が展示され、来場者を楽しませていきます。

この展示は、地域ごとの魅力を再発見してもらおうと博物館が企画。昨年の厚木地域を紹介する展示に続き、2回目となります。会場には、1月に市の有形文化財に指定された妙傳寺の掛け軸をはじめ、養蚕が盛んだったことを示す道具、地域に分布するサギの剥製、遺跡からの出土品など約100点が並んでいます。

槐真史学芸員は「歴史だけでなく生物や民俗など総合博物館ならではの展示になっている。多面的に地域の魅力を感じてほしい」と話します。



初めて見る養蚕の道具に興味津々の子どもたち



## 操作技術を高めて連携を強化

### プロのドローンパイロットと消防本部が合同訓練

水難事故や土砂崩れの現場などでの検索活動にドローンを生かすため、消防本部がプロのパイロットを招いた訓練を実施しました。隊員8人が、包括連携協定を結ぶスカイジョブ合同会社の高梨智樹さんから、操縦や機体の管理方法などの手ほどきを受けました。

訓練は、2020年に協定を結んだ後、年に1回程度実施。この日は、10ほど離れた場所に設置したカラーコーンを目印に「8の字」や長方形に飛行する訓練に取り組みました。終了後は、機体の点検方法やバッテリーの適切な管理の仕方を学びました。高梨さんは「技術が身に付いているのを感じる。今後は河川や山などでの訓練もできたら」と話しました。



高梨さん(左)から手ほどきを受ける隊員たち

## 安心して暮らせるようサポート

### 3人目のウクライナ避難民を受け入れ

市では昨年からのロシアによるウクライナへの軍事侵攻の避難民を受け入れていまして、3月末に出入国在留管理庁官から依頼があり、3人目となるドゥーマ・ボグダンさん(33)の受け入れが決まりました。

ドゥーマさんは、市内に避難しているニキチェンコ・カテリナさんの親戚。ニキチェンコさんからは木の様子を聞き、避難して来ました。出迎えた山口貴裕市長は「家族のことなど心配は尽きないと思うが、自然豊かな厚木で少しでも疲れを癒やしてほしい。安心して暮らせるようにサポートしていく」と歓迎しました。

ドゥーマさんは「厚木に来ることを楽しみにしていた。心強い言葉を頂き感謝している」と話しました。



ドゥーマさん(左)を迎えたニキチェンコさん(右)と山口市長

## 第2回 みんなで目指そう カarbonニュートラル

カーボンニュートラル(CN)とは、地球温暖化の原因である温室効果ガスの排出を減らし、植林や森林管理などによる吸収量を増やすことで、実質ゼロを目指す取り組みです。連載では、今日から挑戦できる取り組みを紹介します。

### 今月の挑戦 宅配便の受け取りは1回で



レンブラントホテルに設置されているオープン型宅配ロッカー

国内で2021年度の宅配便の取り扱い量は約49.5億個に上り、うち11.8%が再配達になっています。再配達によるCO<sub>2</sub>は年間約25万トンを発生しています。1回で受け取れるよう、配達時間の設定や、宅配ボックス・バッグ、オープン型宅配ロッカー、コンビニでの受け取り、置き配などを上手に利用しましょう。

CNプラットフォームでは、再配達防止の情報をはじめ、CNに関する企業の取り組み、補助金の情報などを発信しています。環境政策課 ☎225-2749



ソウルフードを地域の誇りに。世代を超えて受け継がれてきた食文化として、「厚木のとん漬」が文化庁の「100年フード」に認定されました。

100年フードは、多様な食文化の継承・振興への機運を高めるため2021年度に設けられた制度です。①地域の風土や歴史・風習の中で育まれている②世代を超えて受け継がれ、食されてきた―などを条件に、初年度は131件、22年度は70

の頃から食してきた料理だけに、全国的な食文化としてスポットライトが当たったことをうれしく思います。私は、とん漬の魅力に大きな可能性を感じています。認定を市民の皆さんの誇りへとつなげ、これからの厚木市を盛り上げる起爆剤としていけるよう努めてまいります。



ポスターなどで100年フードをPR

件が認定されています。江戸時代末期の荻野山中藩で、客人への料理が不足した際に生み出されたというとん漬。今や本市が誇るソウルフードの一つです。食ブランド「あつぎOECフード」やかながわの名産100選にも選ばれ、市内では20店舗以上で提供。豚肉にみそを丁寧に塗り重ねた甘過ぎず辛過ぎずの絶妙な味付けが特徴で、マフィンに挟んだ「厚木バーガー」も人気です。子ども