



世界に希望を生み出そう

2023-24 国際ロータリーのテーマ
会長 ゴードン R. マツキナリー

RI第2510地区

留萌ロータリークラブ



会報

2023 ▶ 2024
WEEKLY REPORT

留萌ロータリークラブ会長目標

留萌に希望を生み出そう ~CREATE HOPE in the RUMOI~

会長/武田 佳彦 幹事/西原 正幸

プログラム

- 本日
来賓卓話「災害時の行動」
留萌市危機対策室 松井 孝徳様
- 次週予定
ー法定休会ー

会員誕生日
青山 貴 幸

結婚記念日
燕 美 雪

【第27回・第28回 合併号】

No. 2986 第27回 3月13日

出席報告

前例会

会員総数……………25名
 出免会員……………5名
 出免出席……………3名
 基準会員出席……………13名
 出席率……………72.73%

例会/毎週水曜 12:15~13:15

📄 幹事報告……………

- 羽幌、深川、芦別、砂川、赤平各ロータリークラブより、会報とプログラムが届いています。
- 2510地区地区事務所より、2024~2025年度の地区予算が届いています。
- 日本ロータリー 100年史の正誤表が届いています。
- パワスポより、技能検定の案内が届いています。
- 東京ロータリークラブの熊平雅人氏より、今年も抜粋のつづりが届いております。

頼の皆さま。ぜひみんなで参加してロータリーを盛り上げましょう。ご参加よろしく申し上げます。

3月27日の例会終了後、次年度の被選理事会を開催いたします。関係者の皆さん、よろしく申し上げます。

👤 委員会報告……………

次年度から 燕会長エレクト
3月24日、札幌で開催の地区協議会へ参加依

📄 3分間情報……………

クラブ運営委員会 辻本委員長
「シンガポールの話 ~愛煙家の皆さまへ~」

タバコは高額課税対象の商品です。価格は1箱1,600円位します。それなら日本から持ち込もうと思った皆さん。持ち込めば何と1本から課税対象となり、申告せずに持ち込むと没収かつ罰金という厳しさ。最高5,000シンガポールドルで約55万円が課せられます。(そもそも日本製は持ち込み不可) なお、電子タバコも禁止。今

大会は禁煙の良い機会になるかもしれません。

ニコニコBOX

- 田中美智子会員、今日は記憶が無くなるまで飲みます。 武田会員
- 本日の卓話楽しみにしています。 西原幹事
- 皆さん、おいしい日本酒楽しんでください。 桜元会計
- 田中会員の卓話楽しみです。 燕エレクト
- 本日の例会宜しくお願ひします。遅れてすみません。オークションかなり儲かりました。 青山副会長
- 紅白饅頭おいしかったですか？ニコニコボックス忘れずに。 高橋親睦活動委員長
- 田中会員、今日はよろしくお願ひします。 辻本クラブ運営委員長
- 田中会員、日本酒の楽しみ方楽しみです。 谷口奉仕プロジェクト委員長
- 田中会員、卓話と日本酒楽しみにしています。 関野会場監督補佐
- 美智子さん、卓話よろしくお願ひします。お酒は楽しく飲みましょう。 伊藤会員
- 春が待ち遠しい今日この頃。 鈴木会員
- 今日はいしゃべり倒します。先日道北ビジネスコンテストで最優秀をいただきました。 田中(美)会員

前 回	549,000円
今 回	16,000円
累 計	<u>565,000円</u>

プログラム

会員卓話「日本酒のはなし」

田中 美智子会員

先日、辻本クラブ運営委員長さんから連絡があり、日本酒の事を話してと言われ、良いもない、悪いもないとの事で命令され、私は言われたことは素直にやる性格ですの



で、ここにお話をさせていただきます。

実は、私は唎酒師(ききざけし)という資格をもっておりまして、5年前位に取得を致しました。皆さんもご存じの通り、私は昔から大変お酒が好きで、若い時から悪いお酒の飲み方をして、深酒をして路上で寝てしまったり、商工会議所の前で朝を迎えたこともありました。スナックのトイレにこもった事もありましたし、階段から落ちた事もありました。とにかく自分でお酒の飲み方を分かっていないのと「飲んで何にもかもを忘れてしまいたい」などの悪い飲み方をしていた時期がありました。しかし、ただの酒飲みと言われたくないのと、家業が漬物屋なので「漬物とお酒のマリアージュは欠かせないな」という事から、この唎酒師にチャレンジしました。実は、私は色々な資格を持っておりまして、カットフルーツや野菜のカッティングの技術だったり、ハーブコーディネーター、まだまだ色々な資格を持っていますが、この唎酒師という資格が一番コミュニケーションをとるのに便利です。仕事上で営業に行っても、お酒が好きな人がいると、「私、唎酒師なんですよ」と話すすとごく盛り上がります。これは最高の営業ツールだと私は思いました。勉強は公式テキスト300頁と更に飲食酒類、食品販売サービス従事者としての必須知識を学ぶ200頁のテキストを覚えます。私は通信教育で取りましたので、約半年間かかりました。

皆さんは“唎酒師”とはどのようなものだと思いますか？普通考えるのは、テイスティングをして何処どこのお酒…と答えるように思いますが、実は主に飲食提案です。あとは日本酒の商品特性、日本酒の原料・製法・表示・歴史で、あとテイスティングと続きます。日本酒のサービスと日本酒のプロモーションなのです。テイスティングでこれは何処どこのお酒…ではなくて、どのような味わいであったり、自分の五感に感じるお酒かをうまく表現するのが唎酒師の仕事です。話が逸れるかもしれませんが、皆さんの所に配ってある用紙の最後のページをご覧ください。テイスティングコメントからセールストークへと言う所があります。テイスティングコメントと言うのは、「結構飲むとシンプルだね」とか「甘い果実のようだね」とか、端的に

表すのですが、それをセールストークにする勉強があります。例えば、「熟成がもたらす濃い黄色の外観」と言うのが、セールストークでは「黄金色に輝く美しい色合い、深い琥珀色」などと言います。テイastingコメントはあくまで個性を把握する分析用コメントであり、それを味わいや飲み方の要素を中心とした、セールストークに変換し、お客様の購買動機につなげるセールストークを考えるのも唎酒師の仕事になります。私はこれがとても得意でして、最後にテイastingなんですけど、何種類かお酒を送ってきます。それを飲んでどんなシチュエーションでどんな時に飲むのがふさわしいか、と言うのをレポートとして書くのです。実際に飲んで、例えば「花見の季節に飲む。おつまみはこんなもので、男女4対4でちょっとトキメク人がいる」などとコメントを延々と書いていくのです。お酒を飲んで書くものですから妄想がどんどん膨らんで、小さな枠内に書くのですが書ききれず、違うレポート用紙に書いて、講師の人から「田中さんの想像力は素晴らしい」と満点を戴いたりもしました。業界で販売する人にはこのセールストークが非常に大事だと感じました。私も漬物等をテイストしたりよくします。ニンジン漬けだったり、その他の物もよくテイストしたりします。それを売る時にこのセールストークが非常に役に立っています。それが私が唎酒師になって良かったなと思う所の一つです。

実際のお酒の話をしさせて頂きますが、実は私は日本酒が好きな訳ではなく、お酒が好きなのです。特別日本酒が好きなのではなく、ハイボールも好きですし、ワインも好きですし、焼酎も好きですし、何でも好きなのです。ただ日本酒がすごく良いと思うのは、日本酒は温度帯で飲みますが、冷やにも3つ種類があって、雪冷え(5℃)、花冷え(10℃)、涼冷え(15℃)、そして常温があり、爛は30℃から5℃刻みで、日向爛、人肌爛、ぬる爛、上爛、あつ爛、飛び切り爛とあります。これが日本酒のホントにすごいと思う所です。実際、「甘口が好き・辛口が好き」とか言いますが、何を基準に甘口・辛口と決めるのでしょうか。あれは個人の味覚の問題であって、辛口とは何をもって辛口と言うの

か、実際決まりはないのです。私たち唎酒師の仲間が居酒屋へ行って、「マスター、私少し辛口のお酒が欲しい」と言うのは結構タブーなのです。お酒を知っている店側にしたら、「知ったかぶりだね」と思われます。唎酒師の会では甘辛ではなくて、味の表現としてはキレとアタックです。キレというのは、よく言われる辛口。一般的に言われるキレと言うのは辛口の事です。アタックと言うのは、日本酒独特の重み、お米のどっしりとした重みを言います。日本酒の甘口は日本酒本来のコメの甘味、それをアタックが強いと言います。ですから「今回はアタック系でお願いします」と言うと、「この人知っているね」と思われますので覚えておいてください。皆さん、当然知っていると思いますが、甘口・辛口は居酒屋さんへ行くとプラスマイナスで表示されています。甘い方がマイナス、辛い方がプラスとなり、ゼロは基準として水となります。これは比重の問題です。

ここまでお話をすると、「今日はお酒が飲めるのでは…」と思った方が多いと思いますが、次に何を話そうかと考えてきましたが、西原幹事が今日のためにお酒を持って来てくれましたので、日本酒の製造方法について少しお話をいたします。よく生酒とか生貯蔵酒などと言う表現があります。これは、普通日本酒は2回の火入れが行われます。この火入れを行わないのが生酒と呼ばれます。普通微生物や酵素が残っているので、非常に品質が変化しやすく、保管には細心の注意が必要です。他にも2回目の火入れのみ行うものを生貯蔵酒と言います。そして生詰め酒は、酒が出来上がる春先に1回目の火入れを行い、タンクでそのまま半年間ほど熟成させ、秋口に瓶詰するケースが多く、半年間熟成させて酒質が向上したという意味で秋上がりや、冷や(生)のまま、卸す(出荷する)と言う意味の冷や卸しなどと言われ、秋ならではの季節商品として出荷されます。西原幹事さんが持ってきたお酒は「うすにごり 生」と書いてあります。日本酒は後ろのラベルを見ることが大事で、ここに名古屋のお酒で酒米は山田錦と書いてあります。精米具合も書いていますが、60だと40磨いていて磨けば磨くほど端正な切れの良い透き通ったお酒になり、米をあまり磨いていないと、

第26回 3月6日(水) 天候/雪

まったり感の味わいになります。精米具合はお酒の味を色々と変えてくれます。ですからラベルを見てお酒を飲むのはとても楽しいことです。

日本酒は次の日に残るとよく言われますが、個人的な感想ですが、純米酒はそんなに残らないのでは…と思います。飲みすぎは仕方ありませんが、醸造酒と言われるお酒より個人的感想になりますが、純米酒は残らないと思います。これから一番私が話したい重要なお話をいたします。燗酒に関する話ですが、日本酒に1割程度の水を加えてからお燗するスタイルを「割り水燗」と言います。日本酒を水で割ってお燗するなど邪道のように思われますが、酒造りを行う蔵人たちも行っている手法です。向くお酒は醇酒系で、1割程度の水で割っても個性が損なわれないフルボディタイプが相応しいでしょう。また、水は日本酒の水質と近いものがベストで、蔵元から仕込み水を取り寄せて割り水燗を行えば付加価値の高いプロモーションになるでしょう。(出来なければ軟水を使用するのが無難)ちなみに、アルコール度数15%の日本酒に1割程度の水を加えると13%前後になり、一般的なワイン並みになるので、日本酒はアルコール度数が高くて飲みにくいと言われるビギナーの方にはぜひとも進めて頂ければと思います。また、日本酒を飲む時に同量の水を提供することが効果的で、昔から蔵元や酒通の間で健康的な飲み方として行われてきました。これはやわらぎ水と呼び、推奨されています。皆さんも日本酒を飲んでペロペロになる前に試してみたいはいかがでしょうか。

唎酒師の勉強するにあたって、漬物の製造方

法に相通ずるのがあります。例えば麹菌であったり、酵母であったり、乳酸菌であったりと、私の主人が欽也と言う名前だからではないのですが、菌の話がものすごく好きなんです。漬物の業界で言いますと、うちで作っている漬物は、ニンジン漬け、これが高いのですよ。安い所では1袋298円位で売っている所もありますが、うちの田中青果では200g 1,250円します。その違いが何かと言いますと1時間は話す事が出来ませんが、菌の違いなのです。漬物は下漬けをすると塩漬けた時に白く濁った水が出てきます。これが乳酸菌なのです。この良質な乳酸菌が生まれる過程として、温度であったり湿度であったりがすごく大切になってきます。その乳酸菌の中に麹菌を入れ、それが相交わって発酵を促すという形になります。私たち漬物屋は、乳酸菌と言う言葉をすごく大切にします。乳酸菌には良い乳酸菌と悪い乳酸菌があります。良質な乳酸菌はこの悪い乳酸菌を栄養として食べて、更に育っていくのです。ですから即席で漬ける漬物と、私たちが作る漬物の違いがここに出てくるのです。菌を活かす造りをするのです。昔杜氏さんが作ったお酒に悪い菌が入ってしまい、おいしくないお酒が出来ると、杜氏さんが自ら命を絶ってしまったという話もあります。それだけ1年に1回に懸ける情熱は大変なものがあったのだと思います。それで私が菌好きだと言う事が分かったと思います。

それではこれから生酒と火入れしたお酒の違いを感じて頂ければと試飲に入ります。ご清聴ありがとうございました。



プログラム

- 本日
「PETS報告会」
燕 美雪 会長エレクト
- 次週予定
「ガバナー補佐公式訪問」
成田 雅俊様

- 会員誕生日
渡 邊 裕 久
- 結婚記念日
青 山 貴 幸

【第27回・第28回 合併号】
No. 2987 第28回 3月27日



会員総数	25名
出免会員	5名
出免出席	2名
基準会員出席	12名
出席率	63.64%

例会 / 毎週水曜 12:15~13:15

幹事報告

ゲスト
留萌市総務部危機対策室 松井 孝徳様

愛好会

湯どうふ会 青山愛好会幹事
湯どうふ会からの連絡です。北電の谷口会員が転勤する事になりました。そこで送別会を開催する事になり、3月16日午後6時30分より錦町2丁目の浪漫亭にて開催いたします。皆さんには後ほど、FAXにて出欠を取らせていただきます。会費は5000円です。急なお知らせですが、よろしくお願いします。

3分間情報

クラブ運営委員会 辻本委員長
「ネパールの情報」
ネパールの5歳未満児のうち体重不足の児童の割合は19%。ビルガジRC元会長の小児科医アナンド・ジャさんは、カトマンズから南へ約80kmの距離にある地域では、子供たちの多くが低体重の状態であると気付きました。「ほとんどの親は子供に牛乳しか与えません。そのため、主に鉄欠乏症の症状がみられました。」とジャさんは言います。この状態は食生活を改善すれば容易に治せます。
2018年以降、ジャさんは子供の栄養に関する

勉強会を11回開催、毎回80人もの保護者が参加しています。会議では、どうすればジャンクフードを食べさせないように出来るかなど、親たちが抱える問題について話し合いも行われます。「実践的な解決策を提供するよう努めています。親が犯す最大の過ちは、食生活を計画しないことと、食品の栄養価を考えていないこと」だとジャさんは言います。同クラブの会員が会議の運営を手伝っています。

ニコニコBOX

- 松井様、工藤様、本日の卓話よろしくお祈いします。 武田会長
- 留萌市危機対策室の皆さま、本日の卓話よろしくお祈いします。 燕会長エレクト
- 本日の例会よろしくお祈いします。松井様、工藤様、本日の卓話よろしくお祈いします。 青山副会長
- 松井様、工藤様、よろしくお祈いします。 桜元会計
- 本日の弁当もおおいそうですが、最近の非常食もおいしいらしいです。詳細は本日の卓話で。 高橋親睦活動委員長
- 松井様、工藤様、本日はよろしくお祈いします。 辻本クラブ運営委員長
- 災害時の行動しっかり聞いて勉強させていただきます。 谷口奉仕プロジェクト委員長
- 松井様、工藤様、本日の防災卓話楽しみにしています。 関野会場監督

前 回	565,000円
今 回	10,000円
累 計	575,000円

プログラム……………

来賓卓話「災害時の行動」

留萌市危機対策室 松井 孝徳様

今回このような機会をいただき、誠にありがとうございます。今日は5つの項目についてお話をさせて頂きたいと思います。

まず初めに本年1月1日に発生した令和6年度能登半島地震についてです。2つ目は緊急地震速報について、3つ目は津波警報等について、4つ目は普段から災害に備えるために、意識しておくことについてです。そして最後に、避難所での役割についてご説明をしたいと思います。

それでは早速、内容をご説明させていただきます。今年発生した、令和6年能登半島地震について今現在わかっていることについてお話しします。令和6年能登半島地震は1月1日16時10分に石川県能登地方を震源に発生した地震で、マグニチュードは7.6でした。阪神淡路大震災や熊本地震のマグニチュード7.3でしたので、それよりも大きな規模となっています。また、最大深度は震度階級でも最も高い7でした。震度7の地震は今までに6度起きています。過去には平成7年の阪神淡路大震災、平成16年10月の新潟県中越地震、平成23年3月の東日本大震災、平成28年4月の熊本地震、平成30年9月の北海道胆振東部地震、そして令和6年1月1日の能登半島地震となっており、石川県で震度7の地震を観測したのはこの時が初めてでした。震度7の揺れで多くの建物が倒壊し、輪島市などでは大規模な火災が発生しました。多くの建物が倒壊した事について、木造家屋に大きなダメージを与える周期1～2秒の揺れが強かった事に加え、2020年頃から続いている加圧な地震活動の影響で、建物の耐震性が低下していた事が影響していたと思われます。

各地で津波も観測され、家屋流失などの被害も発生しました。地震発生から珠洲市には約1分以内、七尾市には約2分以内、富山市には約5分以内沿岸に第1波が到達していた事が分

かっています。また、津波の痕跡から新潟県上越市で高さ5.8m、能登町で高さ4.7m、珠洲市で4.3mに達していたと分かっています。

次にこのような地震が留萌市に発生した場合、どのような行動を取るのが良いかをお話いたします。大きな地震が発生した場合は緊急地震速報が発表されます。そこで緊急地震速報がどのような時に発表されるのか、その場合にどのような行動を取るべきかをお話いたします。まず、緊急地震速報が発表されるのは最大深度が5弱以上を予測した場合、または長周期地震動階級が3以上と予想された場合に気象庁より発表され、テレビやラジオ携帯電話、消防サイレンなどを通じて発信されます。緊急地震速報が発表された場合には、情報を見聞きしてから地震の強い揺れが到達するまでの時間が数秒から数十秒しかありません。その短い時間取るべき行動としては、人に声をかけながら周囲の状況に応じて、慌てず、まずは身の安全を確保する事が基本となります。まず自宅などの屋内にいる場合に、緊急地震速報を見聞きした場合についてお話をいたします。慌てて外に出ず、頭を保護し、丈夫な机やテーブルの下に潜る。物が落ちてくる可能性があるため、棚などから離れるなど、自分の身の安全を守るように心がける事が大切です。トイレや浴室などは閉じ込められないようにドアを開け、避難路を確保してください。火の元については、無理して消しに行かず、揺れが収まってから消しに行きましょう。外出先では、ブロック塀や電柱など転倒の恐れがある物から離れる共に、建物からの落下物やガラスなど飛散する恐れがあるため、頭上や周囲にも注意してください。バスなどに乗っている場合は、危険を回避するために急ブレーキを踏む場合があるので、座っている場合は低い姿勢を取って頭を保護し、立っている場合はつり革などをしっかり握って転倒しないように注意してください。自動車を運転しているときは、慌ててスピードを落とさず、緩やかにスピードを落としてください。ハザードランプを点灯し、周りの車に注意してください。大きな揺れを感じたら道路の左側に停車してください。職場等にいる場合は、窓や棚などから離れ、机の下に潜って落下物などから身を守ってください。外

に逃げる時は、落下物に注意しましょう。エレベーターは使わないようにしましょう。

次に地震が発生した場合、津波が発生し大きな被害をもたらす恐れがあります。そこで津波が発生する場合にどのような情報が発表され、それに対し住民がどのような対応をすれば良いかについてお話します。津波の被害が予想される場合、津波の大きさに応じて、大津波警報、津波警報、津波注意報が発表され、緊急地震速報と同様、津波警報等についてもテレビやラジオ、携帯電話、消防サイレンなどで伝えられます。津波注意報等の第1報については、地震発生から約3分間で地震の規模や位置を特定し、発表されます。通常は10m超、10m、5mなどの5段階で発表されますが、マグニチュードが8を超えるような巨大地震では、地震の規模等を正確に把握するのに時間がかかるため、第1報では大津波警報の時は巨大、津波警報の場合は高い、と言った表現が使われます。巨大地震の場合でも、地震発生から15分程で精度の良い地震の規模が把握できるため、改めて5段階の数値に切り替えて発表されます。現在留萌市で想定されている津波は、地震の発生から津波の到達まで到達時間が約37分となっております。ただし、令和6年能登半島地震で発生した津波の第1波は1分以内に到達したようです。発生場所によってはこれより短い時間に到達する事も考えられます。巨大な津波、高い津波と言った表現で発表された警報は、とにかく逃げる判断が命を守ります。また震源が陸地に近い場合、津波警報が襲来に間に合わない事があるので、沿岸部や川沿いの地域で地震の揺れが収まった場合、警報が発表されていなくてもすぐに避難を開始してください。津波は繰り返し何度でも襲ってくる事がありますので、津波警報が解除されるまで、油断せず安全な場所に避難しててください。絶対海には近づかないでください。すぐに避難するために、『どこへ逃げるのか』『それまでの避難ルートはどうか』『徒歩で登れるのか』『安全な場所までの所要時間』などを日頃から確認しておいてください。ここなら安全と思わず、より高い場所を目指して避難する事が重要です。津波到達時間にもよりますが留萌市津波避難計画では、市内の方は主に留萌小学校方

面に避難する事になっております。また、場合によっては公営住宅などの高い津波避難ビルに避難する事も考えておいてください。

次に災害に備えて、家庭でどのような準備をするのが有効かをお話いたします。地震による災害を最低限に抑えるためには、その備えが大切です。強い揺れがあった場合は家具やテレビが転倒したり、棚から荷物が落下する、ガラスが割れるなど大変危険な状況になりますので、家具を固定して倒れないようにしたり、ガラスには飛散防止フィルムを貼るなど、日頃から家の中の安全対策をしておきましょう。また災害が起こった際に、安全を守る行動を取ったり、安全な場所に避難する場合は、普段から避難場所や避難経路を確認しておく必要があります。各自治体でハザードマップを公表しております。いざと言うときにスムーズに避難できるように、備えておきましょう。留萌市では留萌市防災ガイドマップが留萌市ホームページ上で確認できます。家族でハザードマップを確認して、家にいる場合、外出先にいる場合の避難について調べておくのも必要です。

次に家庭での備蓄についてお話をいたします。まずは食料水や飲料水についてですが、突発的な自然災害に備えて、賞味期限の長いものを備蓄する事が大変有効です。最低でも3日分、できれば1週間分の備蓄が必要ですが、いざと言うときはなかなか手に入らずに、種類が限られている場合がございます。そこでお勧めしたいのがローリングストック法と言われるもので、家族がいつも食べている食品を多めに買って置き、普段の食事で使ったら補充し、常に一定量を家庭に備蓄する方法の事です。具体的には普段食べなれている食品を家族全員分の3~7日分を備蓄します。次に備蓄品が賞味期限切れにならないように日常的に食べるようにします。そして食べた分を補充しておきます。それにより一定量の食品の備蓄につながります。ローリングストック法は食品だけでなく、トイレットペーパーやティッシュ等にも活用できます。皆さんのご家庭でも是非ためして下さい。

次は停電についてですが、地震や災害で停電が起こる場合があります。平成30年の胆振東部地震では、北海道全域でブラックアウトが起こ

第27回 3月13日(水) 天候/晴

り、電気が無い事の不便さを実感した方もいらっしゃると思います。いつどこで発生するか分からない停電に備えて、家庭にあると便利なものについてお話いたします。普段、情報を取得するテレビやスマートフォンなどは、停電によって使用できなくなる恐れがあります。災害時に適切な避難行動を取るためにも、電気が無くても使える電池式・手回し式携帯ラジオなどを準備しておきましょう。災害によっては長期間復旧に時間がかかることがあります。慣れない状況でストレスの緩和をするためにも、なるべく調理器具などは日常使っているものと同じものを使うようにしておくのも大切です。

ここからは、実際に災害が起こった状況で避難所を開設するようになった場合に、どのような事が行われるかをご紹介します。避難所開設時には市役所の職員が避難所の開設業務を行いますが、大規模な災害発生時には避難所の開設数が多くなり、避難所の在籍職員が少なくなります。また避難生活が長期化すると、避難所の管理運営が各町内会や各コミュニティセンターの運営協議会へ移行されるなど、市民の協力が不可欠となります。避難所を開設して初めに行われるのは受付です。災害時にはどこに誰がいるか分からなくなります。避難所に避難し

ている人がどこに住んでいて、どのような被害を受けたのか等の情報を整理することは、その後の支援に繋がって行く上で重要となります。どこの避難所にどこの誰が居ると分かれば家族が探していた場合、どの避難所に居るか分かるし、被害状況を聞き取って整理していれば、まだ見つかっていない被災者を見つけるための情報にもなります。避難所の受付は市の職員が行いますが、被災者の中には字を書けない人もいますので、市民の皆さんに手伝っていただくこともあるかもしれませんので、その時はよろしくお願い致します。災害は市民皆で協力し、助け合いの心が大切です。もしもの時のご協力を切に願ひ、本日の話を終わらせていただきます。ご清聴ありがとうございました。

