

市民の声・ちまたのニュース

第30号

2020年7月26日
日本共産党根室市議団
根室市宝林町4-203
TEL 23-6023
FAX 24-1684

根室じやうても「他人事ではない」豪雨災害！

2018年は西日本豪雨や猛暑。この年12月清水寺貫主(かんす)が一年を象徴する漢字に「災」と揮(うつ)するほどでした。翌2019年、このニュース21号(2019年10月)は、「激化する自然災害」とこの国の政治」という見出しで、台風15号、19号問題について考えました。さらに今年、7月初旬、九州熊本県を中心とする「異常な線状降水帯」による豪雨災害。7月に入りお日様の顔がなかなか見られない何だかおかし根室の「天気」。この3年あまり我が根室も含めて日本列島の気象状況の「異常さ」を強く感じる昨今です。

豪雨被害八十数名死亡

7月3日以降、九州の熊本などを襲った線状降水帯の猛烈な豪雨で各地の河川が氾濫。この一連の豪雨被害の死者・行方不明者は、全体で86名にも及んでいます。

球磨村は、日本三大急流の球磨川の清流が流れ、万江川渓谷、奥十首渓谷など豊かな自然に包まれた長閑(かん)な村です。

また、近隣の人吉市などは、九州山地の懐深く幽玄な趣を秘めた山々に囲まれた盆地です。そこで産まれるのがあの有名な「球磨焼酎」です。

しかし、この豪雨で球磨

川が氾濫。この球磨川整備については、早くから住民要望が多く出されてきたとされています。しかし、元々国側は、洪水対策として「ダム建設」を優先させてきました。ダム建設による自然破壊

と河川そのもの川底が受ける影響などを住民が強く反対。住民の側は、幾つもの住民組織と学者の方々が河道にたまった土砂の撤去、越波しても壊れない堤防の補強、遊水池の設置を要望してき

たと言われています。ダム建設に国が固執してきただけでなく、特に安倍政権などの「新自由主義」が推進してきた

「費用対効果」という人の命より「経済優先」のやり方。河川整備の予算を大きく削減してきたことの「ツケ」が甚大な犠牲をつみ出しているのではないか、そんな気がしてなりません。

因みに国の河川整備予算は、H10年約4百億円がR1年には、約94億円まで削減されています。

「異常気象」と市民生活

「他人事でない」として

いるのは、根室では大きな河川がありませんので河川による大被害は考えられません。が、時間降雨100mm以上になったら根室

の市街地は、どうなるのか？ 市行政の対策はもちろん、国の防災減災予算がどうでしょう？

(緑町の高潮被害写真)



過去にあった高潮被害。

緑町から根室漁協までの「高潮対策工事」は、完了しました。が、その他、海岸線の浸食、咲港地区等の予測をこえる異常な豪雨によるがけ地問題など「異常気象」への課題は山積。です

が、生活密着型の「国土を守る」予算は現政権の下であまりにも「貧弱ではないのかなあ」と感じる。私が心配するもう一つは、昨今の「海の環境変動」です。コンブ、カニやカレイ類などの尾っぽのついた魚など沿岸資源の激減。「異常気象」「温暖化」「海洋環境変化」などが私たちの住んでいる根室でどんな影響が及んでいるのか。国が責任もって何らかの「調査・研究」が必要。豪雨問題等は、「他人事でない」気がしてなりません。

たった1分で生き方が変わる

ただでさえストレスの多い現代社会。加えて新型コロナウイルス感染などによる「コロナうつ」といわれる精神的な負担感が重くのしかかるこの世の中。中島輝さんの著「1分自己肯定感」のほんの一部を紹介します。

人生うまくいっていますか？

不思議なもので世の中では、同じような環境にいるのに「めちやくちやうまくいっている人」と「なんだかイマイチつき抜けられない人」とがいます。本の書き出だし。「自分は、満たされ、幸せだと感じる人はうまくいく。」「うまくいっている」と感じる時間を長くする習慣、落ち込んだときにメンタルをサックと切り替えるコツを手に入れるかどうかが大

事だと指摘。また、「自己肯定感」を進化させることが大切と。ややこしい話は抜きで毎日「1分だけ」とも言っています。例えば、より良い睡眠時間を確保する、より深い睡眠をする。そのために、今日あった出来事の中で、三つ良かったこと、目を閉じて「1分間」思い出す。それが良い眠りを誘い、良い目覚めにつながるとのことなど...

神志志の料理レシピ

(最近根室でもよく魚屋さんでイワシを見ます。また、知人からイワシをもらう機会があるのでこのレシピにしてみました。)

イワシの白ワイン蒸し

頭、ハラワタ部分を取り除き3枚おろし、塩水で軽く洗う

キッチンペーパーで水を気を取り、塩コショウを(イワシの量に合わせて)

玉ネギ適量を薄切り、

ニンニクも薄切りにフライパンに少量の

オリーブオイル、玉ネギ、ニンニクを敷きその上にイワシをさらに

玉ネギ、ニンニクをのせ白ワイン適量、蓋して7分程度中火で蒸す

火が通ったら少し時間を置いて盛りつけ、

レモン汁をかける