

# ダムでの放流による川の水位上昇に注意

問危機管理課 本3階  
TEL 0287-23-1115

ダムは、洪水災害を防ぐため、ダム容量内で貯留しながら放流を行っています。台風などにより大雨が降ったときや大雨が予想されるときには、「緊急放流」や「事前放流」が実施されることがあります。

## ①緊急放流

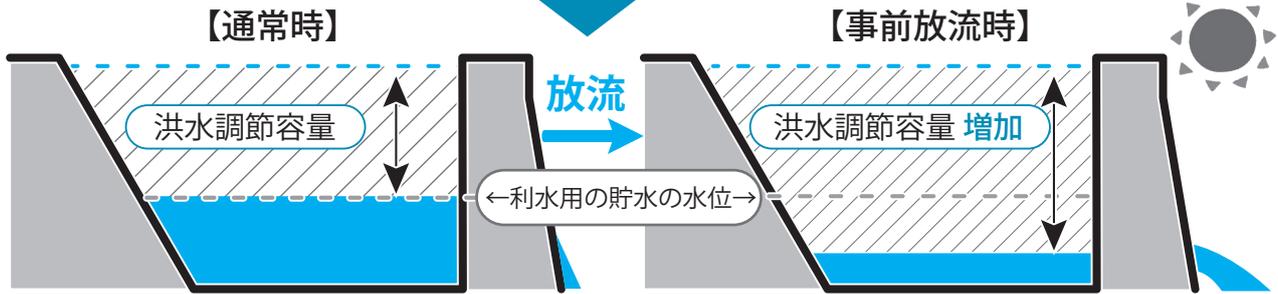
大雨の際、ダムに流入する水量が増加し、ダムの調節容量が満杯になって貯留機能を失ったとき、流入した量と同じ量の水を放流します。

## ②事前放流

台風などでダム容量を超える大雨が予想される場合、洪水被害の防止・軽減を目的に、晴れていても事前にダムの水を放流します。

### 市内主要河川の上流にあるダム

- 箒川 塩原ダム
- 那珂川 深山ダム・板室ダム
- 蛇尾川 八汐ダム・蛇尾川ダム



利水用の貯水を放流して、事前にダムの水位を下げ、通常時よりも洪水調節容量を増やすことで、より多くの水を貯めることができるようになるため、ダム容量を超える大雨による洪水被害の防止・軽減を図ることができます。

鮎釣りや川遊びの際は急な増水にご注意ください



事前放流が始まると、急な水位上昇の可能性があるため大変危険です。晴れていても放流は行われますので、ダム内の水を放流する場合(サイレンなど)があった場合は、川に近づかないでください。

## 📧 よいちメールにご登録ください

大田原市では、メール配信サービス「よいちメール」で、防災・防犯情報や行政情報、暮らしに役立つ情報などをお届けしています。

ダムを放流する際も、事前によいちメールでお知らせしますので、登録がお済みでない方はこの機会にぜひご登録ください。

## 📧 よいちメール登録方法 📧

- ①「login@ohtawara.mailio.jp」へ空メールを送信してください。
- ②折り返し登録案内のメールが届きますので、本文を確認のうえ、登録を行ってください。詳細は、市HPをご覧ください。

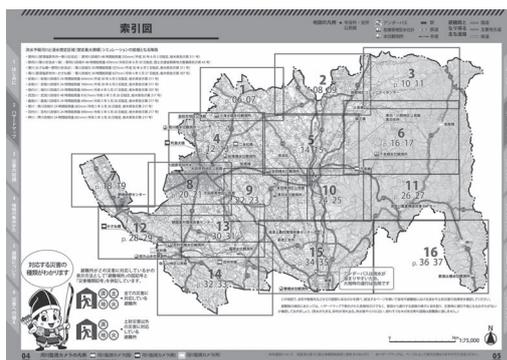


## 📖 『防災ハザードマップ』を確認しましょう

いつ起こるかもしれない様々な災害に対して、市民の皆さまが事前に備えることで、災害を最小限にとどめられるよう「防災ハザードマップ」を公開しています。

防災ハザードマップの39ページにもダムの放流に関する内容を掲載していますので、お手元のハザードマップでもご確認ください。

### 市HPで河川監視カメラを公開しています。川の様子を確認する際にご活用ください。



## 人権擁護委員の委嘱について

問政策推進課 本6階  
TEL 0287-23-8715

人権擁護委員は法務大臣から委嘱を受け、日常生活の中で基本的人権が侵されることのないよう活動しています。身近な人権問題についての相談や、子どもに向けた各学校での人権教室、地域の皆さまの人権への関心を高めるための街頭啓発活動などを行っています。

令和6年7月1日付けをもって、次の方が委嘱されましたのでお知らせします。

任期は、令和6年7月1日から令和9年6月30日までです。

○再任 清水 英夫 氏  
(湯津上)

## 大田原市クーリングシェルター

問生活環境課 本2階  
TEL 0287-23-8775

暑さや日差しから身を守り、自由に休憩をとれるよう、市の施設をクーリングシェルターとして開放します。

●日時 7月1日(月)～10月23日(木) 平日 8:30～17:15

施設名	住所	受入可能人数	施設名	住所	受入可能人数
大田原市役所本庁舎	本町1-4-1	40人	親園地区公民館	花園1973	14人
大田原市役所黒羽庁舎	黒羽田町848	30人	野崎地区公民館	野崎2-26-2	16人
大田原東地区公民館	若草1-1287-1	7人	佐久山地区公民館	佐久山2287-1	10人
大田原西地区公民館	浅香3-3578-747	8人	湯津上地区公民館	湯津上5-776	10人
金田北地区公民館	市野沢1988-1	14人	両郷地区公民館	中野内773	4人
金田南地区公民館	南金丸1870-5	8人	須賀川地区公民館	須佐木53	2人



このマークが目印です

※各施設のルールを守ってご利用ください。

## 食中毒予防の3原則 食中毒菌を「つけない、増やさない、やっつける」

問健康政策課 本3階  
TEL 0287-23-8975

食中毒は、その原因となる細菌やウイルスが食べ物に付着し、体内へ侵入することによって発生します。夏期はバーベキューなどで食肉を食べる機会が増える時期である一方、気温や湿度が高くなり、特に、細菌性の食中毒が発生しやすい時期でもあります。食中毒から身を守りましょう。

### 【食中毒予防の3原則】

①つけない	<ul style="list-style-type: none"> <li>生肉や生魚などを触った手や調理器具で他の食材に触らない。(都度きれいに洗う)</li> <li>焼肉は生の肉をつかむ箸と焼けた肉をつかむ箸は別にする。</li> <li>肉や魚などを保管するときは、ビニール袋や容器に入れ、他の食品と分ける。</li> </ul>
②増やさない	<ul style="list-style-type: none"> <li>生鮮食品や総菜はすぐに冷蔵庫に入れ、早めに食べる。</li> <li>調理後できるだけ早く食べ、室温で放置しない。</li> </ul>
③やっつける	<ul style="list-style-type: none"> <li>よく加熱する。特に肉料理は中心まで加熱する。</li> <li>ふきんやまな板、包丁などは洗剤でよく洗い、熱湯をかけて殺菌する。</li> </ul>

主な食中毒の例	原因	潜伏期間・症状	対策
<b>カンピロバクター</b> ニワトリ、ウシなどの家畜をはじめ、ペット、野鳥、野生動物などの多くの動物が持つ細菌	<ul style="list-style-type: none"> <li>生の状態の食肉や加熱不足の鶏肉</li> <li>調理中の取扱い不備による二次感染</li> <li>不十分な殺菌の井戸水など</li> </ul>	潜伏期間:1～7日 症状:下痢、腹痛、発熱、悪心、嘔気、嘔吐、頭痛、悪寒、倦怠感など	<ul style="list-style-type: none"> <li>食材は十分に加熱調理する。 ※中心部を75℃以上で1分間以上加熱してください。</li> <li>生肉を扱った調理器具などは洗浄・殺菌を行う。</li> </ul>
<b>ウエルシュ菌</b> ヒトや動物の腸管内、土壌、下水、食品または塵埃など自然界に広く分布する芽胞を形成する偏性嫌気性の細菌(※)	カレー、シチューなどの複合調理食品を加熱調理後そのまま放置することによって増殖	潜伏期間:6～18時間 症状:腹痛、下痢など ※発熱や嘔吐はほとんどみられません。	<ul style="list-style-type: none"> <li>温め直しなどの再加熱による加熱殺菌をする。</li> <li>※調理後の小分けと10℃以下または55℃以上の温度での保存が、感染防止の有効な手段です。</li> </ul>
<b>アニサキス</b> サバ、アジ、サンマ、カツオ、イワシ、サケ、イカなどの魚介類に寄生する線虫の一種	アニサキス幼虫(長さ2～3cm、幅0.5～1mmくらいで白色の糸のような見た目)が寄生している生鮮魚介類を生で食べる(不十分な冷凍または加熱のものも含む)	<b>【急性胃アニサキス症】</b> 潜伏期間:数時間～十数時間 症状:みぞおちの激しい痛み、悪心、嘔吐 <b>【急性腸アニサキス症】</b> 潜伏期間:十数時間～数日 症状:激しい下腹部痛、腹膜炎症状	<ul style="list-style-type: none"> <li>魚などを丸ごと1匹購入した場合は、速やかに内臓を取り除き、目視で確認してアニサキス幼虫を除去する。</li> <li>食材はよく冷凍または加熱調理する。 ※冷凍の場合は、マイナス20℃で24時間以上、加熱の場合は、70℃以上、または60℃なら1分です。</li> </ul>

(※) 酸素があると増殖できない細菌