

アクアパル千曲

NEWS



2010.8.10 Vol.26

10 アクアパル千曲ふれあいデーを開催します!

日時: 平成22年9月4日(土) 10:00~14:00

場所: アクアパル千曲
(千曲川流域下水道上流処理区終末処理場)

このイベントは、9月10日の「下水道の日」にちなんで、皆様に下水道に対する理解を深めていただくために、毎年この時期に下流処理区終末処理場(愛称:クリーンピア千曲)と交互に開催しています。

長野市、須崎市、千曲市、坂城町、小布施町、高山村の各種施設の招待券等のプレゼント(先着順)や、ゲーム、フリーマーケットなども行います。

お子様から高齢者まで、家じゅうみんなで楽しめる催しです。

大勢の皆様のご参加をお待ちしております。



アクアパル千曲
長野市真島町川合 1060-1



写真は、昨年(平成21年9月)のまつりの様子です。



長野県下水道キャラクター
ケロピー

みんな
未来のために のこそう きれいな千曲川

水処理施設の第5系列が完成しました

流入下水量の増加に対応するため、平成19年度から水処理施設の増設工事を行ってきましたが、22年3月に第5系列が完成し、稼働しています。



第5系列 反応槽



第5系列 最終沈殿池

夏休み水の研究室を開催しました

小学生に下水道事業の仕組みについて理解を深めてもらうため、平成21年8月4日(火)に「夏休み水の研究室」を開催しました。

主な内容は、処理場内の見学や微生物の観察会でした。



処理場の見学(最終沈殿池)



微生物の観察

下水道いろいろコンクールに応募しよう!!

毎年、下水道の日(9月10日)にちなみ、下水道に関心をもつていただくため実施されています。

主催：社団法人 日本下水道協会 株式会社 日本水道新聞社
後援：国土交通省 環境省
協賛：毎日新聞社 少年朝日ジャーナル 全国新聞教育研究協議会



募集作品

【小・中学生に限ります】

○絵画・ポスター部門 ○作文部門 ○新聞(学校・学級・学習)部門

【だれでも応募できます】○標語部門

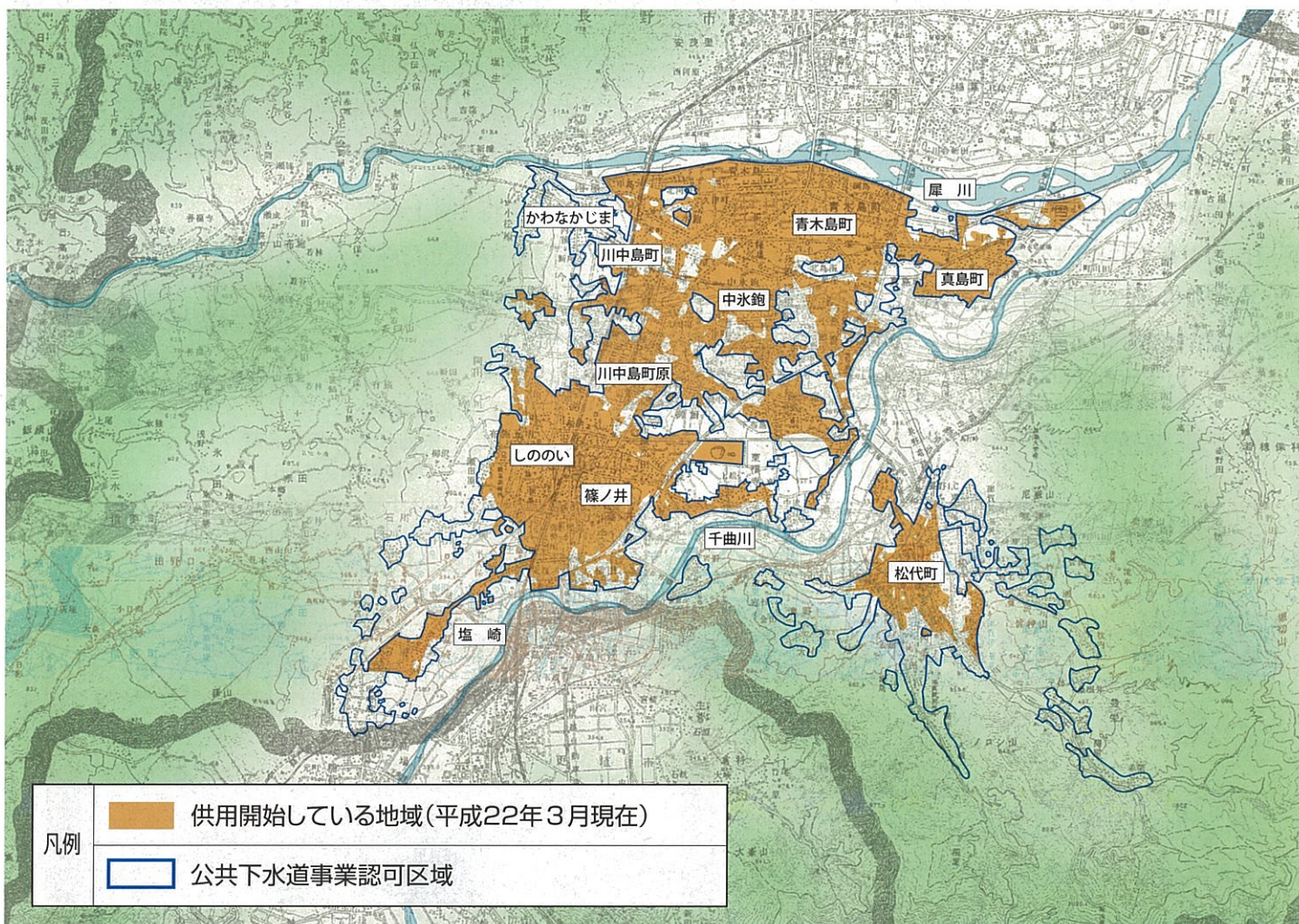
■募集期限：平成22年11月10日(水) 当日消印有効 ■発表：平成23年3月中旬 ■表彰：平成23年6月30日(木)

■送り先：〒102-0074 東京都千代田区九段南4-8-9

(株)日本水道新聞社 下水道いろいろコンクール係 電話 03-3264-6724

※応募規定等の詳細は、(社)日本下水道協会広報課(電話03-5200-0812)まで。

● 公共下水道の整備状況 (長野市上流地区) ●



長野市の公共下水道上流地区では、平成8年10月より一部地域で供用が開始されて以来、供用範囲を広げてきました。

平成21年度末での長野市全域における下水道処理人口普及率は89.4%になり、また水洗化率82.7%になっています。

これまで、住民の皆様のご理解とご協力のもと、下水道整備が推進されてきました。今後も引き続き下水道整備を行ってまいりますので、工事に伴う交通規制等にご理解とご協力をお願いいたします。

なお、未接続のご家庭には、快適な生活と自然環境の保全のため、早期に下水道へ接続していただきますようお願いいたします。

アクアパル千曲からのお願い **一流さないでネ!**

■ 台所やトイレなどの排水口や汚水ます(マンホール)に「野菜くずや生ごみ」、「ビニール製品」、「油」、「紙おむつ」、「布切れ」、「有害な化学物質」などは流さないようにご協力をお願いします。下水管が詰まったり、ごみなどが中継ポンプに絡みつき、ポンプが停止したりすることがありますので、みんなでマナーを守りましょう。



下水道への接続はお早めに!!

下水道が整備された地域は、法律によって下水道へ接続することとされています。まだ未接続のご家庭などは、快適な環境を確保するため、お早めに接続されるようお願いいたします。



「坂城町鉄の展示館」秋の特別展

信濃村上氏と村上水軍、
戦国の勇将たち

義清・国清と武吉・景親



戦国時代、甲斐の武田信玄を2度にわたって破り、勝利を収めた信濃の勇将「村上義清」と、瀬戸内海を舞台に全国へその名を轟かせた村上水軍の雄「村上武吉」を中心とした両家ゆかりの品々を展示し、両村上家のあゆみを紹介します。



- 会期** 平成22年9月11日(土)～11月28日(日)
月曜休館(月曜祝日は翌日)
- 会場** 坂城町鉄の展示館(坂城町坂城 6313-2)
- 開館時間** 9:00～17:00(最終入館16:30)
- 入館料** 500円(中学生以下は無料)
- アクセス** 車/坂城ICより10分
電車/しなの鉄道坂城駅より徒歩3分

◆会期中のイベント

- 村上氏シンポジウム■(参加費無料)
 - ・日時 10月23日(土)、午前10時～午後5時
 - ・会場 坂城テクノセンター(坂城町南条4861-35)
 - 学芸員による展示解説■(申込不要、要入館料)
 - ・日時 9月26日(日)・10月17日(日)・11月21日(日) 午前11時～
- ※問合せ先 坂城町鉄の展示館 電話:0268-82-1128

ダイエットレシピ

～身体も 下水道も
健康に～

あなたが流す、ほんの少しの油でも、
やがて冷えて固まって
下水道を詰まらせます。

ダイエットレシピは、
使用する油を減らしたレシピです。
大切な人の健康を守る愛情料理が
地球環境も守ります。



食べたあとは
お皿についた油を拭き取ってから
洗いましょう。

nonfry南蛮漬け

調理時間 約10分	塩分 2.2g	1人分の エネルギー (kcal)	従来の調理法 ダイエットレシピ
		314	186



(東京都下水道局提供) レシピ監修 香川栄美専門学校

材料 2人分

- | | | |
|----------|------|------------|
| A | 酢 | 大さじ2 |
| | しょうゆ | 大さじ1と1/2 |
| | 砂糖 | 大さじ1/2 |
| | だし汁 | 大さじ1 |
| | 赤唐辛子 | 1/3本(お好みで) |
| | 生姜 | 適量 |
| | 鮭 | 2切れ |
| | ピーマン | 1個 |
| | 玉ねぎ | 1/2個 |
| | 小麦粉 | 適量 |
| | 塩 | 適量 |
| | 油 | 少々 |
| | 白髪ねぎ | 適量 |

作り方

- ① ピーマン、玉ねぎを一口大に切り、電子レンジ(500w)で約1分半加熱する。
- ② 鮭は一口大に切り塩をし、小麦粉をまぶし、キッチンペーパーにのせ、電子レンジ(500w)で2分半加熱する。
- ③ 薄く油を敷いたフライパンで②を強火で2～3分こんがり焼く。
- ④ その間に、Aを混ぜ合わせ、電子レンジ(500w)で2分半加熱する。
- ⑤ ④に①を入れ、③を加えて和える。
- ⑥ ⑤を2時間程度冷蔵庫で味をなじませる。(この工程は省略可)
- ⑦ 仕上げに白髪ねぎを飾る。

ワンポイントアドバイス

- 鮭を油で揚げる代わりに、電子レンジ調理とフライパンで焼くことにより、二度揚げと同様の効果があります。
- フライパンでの加熱の前に電子レンジ調理をはさむことで、鮭をカリッとさせると同時に、余分な油の吸収を防ぐことができます。

発行/アクアパル千曲ニュース編集委員会

●長野県千曲川流域下水道建設事務所 〒380-0917 長野市大字稲葉字八幡田沖2413-11 TEL026-224-3652 FAX026-224-1263

●(財)長野県下水道公社千曲川上流管理事務所 〒381-2203 長野市真島町川合1060-1 TEL026-283-4170 FAX026-283-4175

●長野市(上下水道局業務課) TEL026-226-4911 ●千曲市(下水道課) TEL026-273-1111 ●坂城町(建設課) TEL0268-82-3111