



ニ崎市公営企業局 (水道部)

あまがさき



QRコードは機種により読みとれない場合があります。

あますい

検索

〒660-0051 尼崎市東七松町2丁目4-16 TEL:06-6489-7405 FAX:06-6489-7403 ホームページ <http://amasui.org/> 発行: 尼崎市公営企業局 (水道部)

尼崎市水道通水100周年記念企画

尼崎市水道「苦あり苦あり」な歴史講座 第2回

水道ができて早々に歴史的な大工事「尼崎百年の大計」

平成30年10月1日で尼崎市に水道ができて100年になります。現在のように安全で安心して使える水道になるまでには、大変な苦難の道のりがありました。今回は前号に引き続き、尼崎市水道のあゆみを3回に分けて紹介する企画の第2回目をご紹介します。



できて早々から水不足!

大正5年から8年の間で、工場数は52から82に、職工数は7,275人から10,080人に急増しました。また給水量は工業用水が50%以上を占め、大正8年夏には当初計画していた量の2倍の給水量を記録し、水の需給状況は水道が通水してすぐにひっ迫しました。



尼崎工業地帯 (昭和4~6年)
出典: 地域研究史料館所蔵絵はがき

淀川に水源を移す大工事「尼崎百年の大計」



柴島取水場 (淀川) から神崎浄水場までの導水管 (水道管)



神崎川水管橋築造工事



導水管の東海道線軌道下横断工事

渇水や水質汚染により、創設時の水源である神崎川から取水を継続することが不可能となったことから、水源の変更の検討を行い、猪名川、武庫川などの候補もあったが、淀川から取水すべきという方針を決定しました。

淀川から神崎浄水場まで水をひくためには、大口径管の布設(約8km)、河川を越える架橋といったこれまで経験したことがないような大工事を行う必要がありました。

市の水事情は1日の猶予も許さない状況下にあったので、作業は昼夜兼行で行われ、不眠不休の日が続くといった努力の結果、工事は予定工期のわずか10日遅れた昭和3年4月10日に完成しました。

この事業は工業用水道を併設するという工業都市尼崎ならではの画期的な事業であり、淀川から水をひく、現在の水道事業の基礎を築くものでした。



異常渇水で水質が悪化

さらに追い打ちをかけるように大正11年から13年にかけて異常渇水が発生しました。3年間で104日、断水時間は延べ1572時間、1日の断水時間が最長で18時間に及ぶ日もありました。

また、水源である藻川が枯渇、神崎川の水量が減少したため、年々進行していた逆潮が一挙に進み、感潮限界は取水地点の上流4kmにまで達しました。逆潮により工場からの排水が川に停滞し、河川の水質が急激に悪化したため、浄水処理した水道水でも塩分をふくみ、においを発するなど水道水とは言い難い状態となっていました。この影響で操業を一時中止する工場も相次ぎ、市民の生活だけでなく産業にも大きな打撃を受けました。



神崎浄水場開放イベント

大正7年に尼崎市の水道が誕生して、今年で100周年を迎えます。それを記念して、尼崎市唯一の自己水源である神崎浄水場でイベントを開催します。みなさまのご来場をお待ちしています!

日時 7月29日(日) 午前10時~午後4時

場所 神崎浄水場 次屋4丁目6-1

入場無料

内容(予定)

- 水処理工程スタンプラリー
- ステージイベント
- 「キャラクターショー・クイズ大会・マジックショー」

- 普段は入れない浄水場施設の見学ツアー
- 水を使ったゲームや水道管を使ったワークショップ
- 給水車等の展示・乗車体験
- その他水道事業に関連するブース出展など



来場者には通水100周年記念ラベルボトル缶プレゼント!

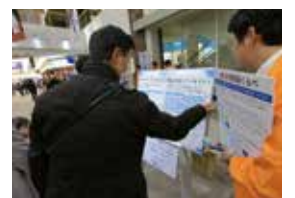
MIZUのひろば AMAGASAKI

日時 7月1日(日) 午前10時~午後5時

場所 あまがさき キューズモール3階 レンガの広場

内容

- 水道の歴史をたどるパネル展示
- 水をつかったミニゲームなど



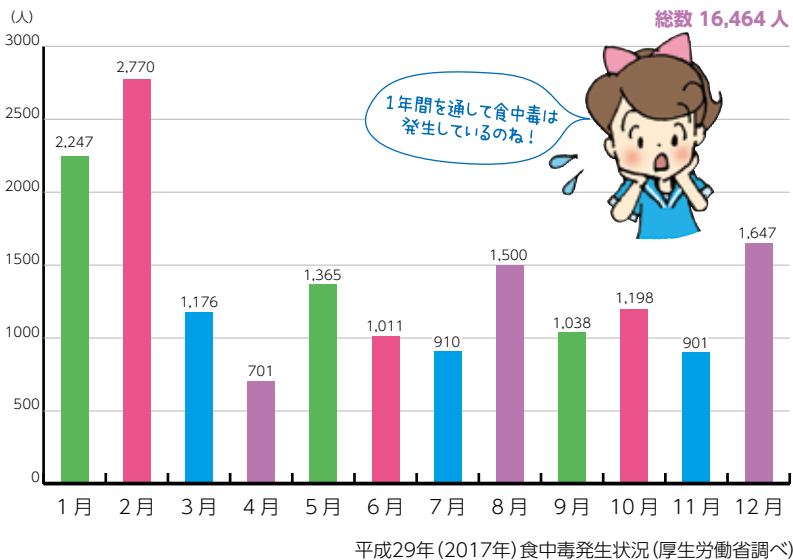
気をつけましょう「食中毒」

水道水で食中毒予防をしましょう

食中毒はジメジメした梅雨の時期はもちろん、冬場でも多く発生するため、1年を通じて注意をすることが大切です。でも、どんなことに注意をすればいいのでしょうか？
水道水は普段の生活に欠かせないだけでなく、食中毒の予防に効果があります。水道水が食中毒の予防にどんな活躍をするのかご紹介いたします。

どれくらい発生しているの？

1年間を通じて食中毒は発生しています。日頃から食中毒に対する意識を高め、予防をおこなしましょう。



1年間を通して食中毒は発生しているのね!

食中毒の原因は？

平成29年の食中毒の原因の主なものは細菌とウイルスによるもので、カンピロバクター、ウェルシュ菌、サルモネラ属菌やノロウイルスなどが代表的なものです。



提供：国立感染症研究所

食中毒予防三原則をご存知ですか？

細菌を「つけない」「ふやさない」「やっつける」

食中毒を防ぐためには、細菌を食べ物に「つけない」、食べ物に付着した細菌を「ふやさない」、食べ物や調理器具に付着した細菌を「やっつける」という3つが原則となります。「ふやさない」ためには、食品などを低温で保存し、「やっつける」ためには加熱処理することなどが効果的です。また、調理場内にウイルスを「持ち込まない」事も大切な予防となります。

食中毒予防で水道水が大活躍

細菌を「つけない」ためにも水道水でしっかり洗いましょう。

モノを洗う

- 包丁、まな板、食器、ふきん類は常に清潔にし、なるべく熱湯消毒をしましょう。
- 生の肉や魚の汁が、果物や野菜など生で食べる物にかからないようにし、かかってしまった場合には、水道の流水で洗いましょう。
- 野菜などの生ものも必ず水道の流水で洗いましょう。

※水道水にはじゃ口部分で1ℓ中に0.1mg以上の残留塩素が含まれており、安心してお使いいただけます。

流水でしっかりと洗うことがポイントだね!

手を洗う

- 手洗いをしっかりとしましょう。
- ※手にはさまざまな雑菌が付着しています。食中毒の原因菌やウイルスを食べ物につけないように、いつでもどこでも水道水でこまめに手を洗いましょう。

《手洗いタイミング》

- 調理を始める前
- 生の肉や魚、卵などを取り扱う前後
- 調理の途中で、トイレに行ったり、鼻をかんざりした後
- おむつを交換したり、動物に触れたりした後
- 食卓につく前
- 残った食品を扱う前

《しっかり手洗い》細菌やウイルスの付着を防ぎましょう

- 手洗いの前に!
- 爪は切っておきましょう。●時計は外しておきましょう。



うがいも忘れずにね!

食中毒は簡単な予防方法をきちんと守ればその多くは予防できます。それでも、お腹が痛くなったり、下痢をしたり、気持ちが悪くなったりしたら、かかりつけのお医者さんにすぐに相談しましょう。

けいじばん

高齢者世帯への

無料水道診断サービスを

6月末で終了します

給水収益の減少や簡易な修繕が難しいじゃ口(湯水混合栓など)の普及に伴い、高齢者世帯への無料水道診断サービスを終了します。

水漏れの確認、古くなったパッキンなどの取替え(有料)は、次にお問い合わせください。

上下水道電話受付センター ☎06-6375-0002

水道部管路維持課 ☎06-6489-7444

なお、高齢者世帯への無料水道診断サービス終了に関するお問い合わせは、水道部給水装置課(06-6489-7430)へ

水道・下水道に関する各種お問い合わせは

「上下水道電話受付センター」へ

☎06-6375-0002

毎日 午前8時45分～午後5時30分
まで受け付けています。*

- 水道の使用開始・中止のお申込み
- 名義変更のお届け
- 水漏れ等の修繕のお申込み
- 口座振替・クレジットカード払いの手続きについて

FAXは06-6375-0124です。

*上記の時間外は上下水道庁舎警備室へ

☎06-6489-7400

