# くらしのペーじ

る地下

資料を得るために、 産業省でも、 ほぼ同じ頃、

地元でも継続して調

業促進協議会」 的な水利用計画の樹立が急務とし 今から26年前の昭和58年、 工業用水、 水利用の増加に伴 が発足しました。

た平成2年、 査研究をする必要性があるとし 調査が郡内で実施されました。 経済産業省の調査期間が終了 安曇野の地下水利用 農林水産省、 井戸水の水位 経済

受ける恩恵は計り知れない び、ニジマスの養殖など、 って発展をしてきた特産の 、先人の築いた用水堰による水安曇野で暮らす私たちにとっ 良質で豊富な地下 水から ものが わさ

# さまざまなメンバ

の適切な管理体制を確立する基礎 「南安曇郡水資源総合調査事 上水道などによ 総合

本協議会の前身である

# 安曇野の水を守りたい

れました。その後、 上式の との後、 下式の との後、 下式の との後、 下式の とのも、 に対した。 とのも、 に対した。 とのも、 に対した。 にがした。 にがし。 にがした。 にがした。 にがした。 にがした。 にがした。 にがした。 にがした。 にがした。 にがし。 にがした。 にがし、 にがし、 にがした。 にがした。 にがした。 にがした。 にがした。 にがした。 にがした。 にがし。 にがした。 にがしで、 に 曇野市水資源対策協議会」として、 現在に至っています 国・県の関係機関、 工業会などをメンバ 農協、 成18年 ーに加え

# 地下水の調査と研究

る調査、 組みをしています。 資源の保全・涵養(注1)に関す 水位観測、 協議会の主な活動は、 研究などさまざまな取 地下水等実態調査、 水の 水

来に引き継ぐことができるよう取や涵養をすすめ、よりよい形で将 り組まなければなりません。 地下水に供給させること な 安曇野の地下 目的に、地表水を人為的に地下 にある帯水層へ浸透させ、 い財産を活かしながら、 湧水の枯渇を防ぐことを 水と いうか 保全 がえ

問■環境課環境保全係

## 街中がせせらぎ!

安曇野市水資源対策協議会は6月 1日、地下水保全の先進地である静 岡県清水市、三島市をそれぞれ視察 しました。

そのうち三島市では、市民、企業、 行政が一体となったプロジェクトを 視察しました。この取り組みは、汚 染された源兵衛川の再生、水中花「ミ シマバイガモ」の復活、ビオトープ の建設などで、市街地の中に水辺の 回遊空間(写真左)を創出しました。

この空間は市民が清掃活動などを 行い、現在では市民の憩いの場と なっています。また6月上旬には「蛍 祭り」が行われ、約2万人が訪れて います。

水資源対策協議会の紹介

# 毎日すこやか健康づくり

# 野辰子さん、丸山逸城内良子さんは、 仲間と楽しくウオ

者と保健師から学ぶことができ良 合った運動の仕方を運動実践指導 改善した事はあり ったです。 か

行い、体重などを記録すること。

自分で出来るところから無理せ

続けるコツはありますか。

が柔らかく足腰がしっかりし、 ボリックシンドロ 正しいウオ ニングを継続したところ、 キングと筋力 ムの改善に 身体

康に気を配って

健康講座に参加したきっ

け

年は、健康講座に参加するなど、健

キングを続けています。

丸山逸子さんと一

主婦仲間の浅

左から浅野辰子さん 堀内良子さん、 丸山逸子さん

座に参加してみようと思ったから

健康講座と保健指導を受けて良

食事の見直しをはじ かったことはあります が高いと指摘を受けたので健康講 タボリックシンドロームのリスク ました。

昨年受けた健康診断でメ

ではつい食事が楽しみになって

退職後は、

気分も楽になり

目分のための時間をわずかでもつ くることです 講座と保健指導に費用はかかり これから始める をお願いします。

人へメッ

セ

実践でメタボリックシンドロー 目標を立て、 のリスクが改善できます。 ません。ご自身のためにも参加し てはどうでしょうか 生活習慣を見直し、 | 保健師から一言 毎日の食事や運動の 一分の健康

# 身近な $\Delta$

# 緑黄色野菜の みそがらめ

栄養満点! 簡単ですので作ってみてください。



## ●材料(4人分)

かぼちゃ 160~ にんじん 80~ オクラ4~5本 サ ラダ油大さじ1 みそ大さ じ1 みりん大さじ2



今月の料理人 中山 芳子さん

## ●作り方

特定保健指導のお知らせ 市では、40歳~74歳の国民健康

保険加入者が特定健診を受け、メタボ

リックシンドロームの予防が必要な人 を対象に継続的な個別生活習慣指導・

相談を行っています。お申し込み・

お問い合わせは各保健センターへ

- ①:かぼちゃは1~250角切り、 にんじんは5 りくらいのいち ょう切り、オクラは一口大に 切って硬めにゆでておく。
- ②:鍋にサラダ油を熱し、みそ、 みりんを入れてから野菜を入 れ、水気がなくなるまでから め、最後にオクラを入れる。
- ③:器にいろどりよく盛りつけた ら完成です。
- 注:野菜の切り方が大きいと火の とおりがわるく、小さいと型 がくずれやすい。

2009.9.23 広報 あづみの 26

