

表 1

2019 Spring vol. 74

水と四季 春号

p01

水の探検隊 Vol. 8

犬山取水場

清く豊かな木曽川から「なごやのおいしい水道水」へ

木曽川の表流水を水源とするなごやの水道は岩屋ダムなどを水源施設とし、犬山市（犬山取水場）と一宮市（朝日取水場）の2ヵ所で取水しています。

犬山取水場は、木曽川河口から約60kmの左岸に位置しています。取水口、沈砂池および圧送ポンプ所等の施設からなっており、上流より第1、共同（第2）取水口があります。取水場では、木曽川の水質事故等、急激な水質の変化にも対応できるように常時水質を監視しています。

取水口で取り入れた水は、地下の隧道（ずいどう）を通過して犬山城の南面に位置する犬山圧送ポンプ所まで送ります。圧送ポンプ所からは、自然流下またはポンプ圧送で春日井浄水場および鳥居松沈でん池を経て鍋屋上野浄水場へ導水します。

取水場から浄水場まで水を運ぶ管は導水管と呼ばれ、春日井浄水場までは約14km、鍋屋上野浄水場までは約23km続いています。この導水管が整備されている地上部の一部は、尾張広域緑道として近隣住民に親しまれています。

#### ■施設諸元

第 1 取 水 口 樋門2門

共同（第2）取水口 樋門4門

沈 砂 池 2池

圧 送 ポ ン プ 3台

導 水 管 3条

第1取水口

共同（第2）取水口（愛知県との共同施設）

表紙の写真

桃介橋（ももすけばし）

（長野県木曽郡南木曽町）

水力発電所建設の資材運搬路として架けられた木橋で国の重要文化財。橋の名前は、木

曽川の水力発電に注力し、この橋を架けた大同電力社長の福澤桃介の名にちなんでいる。

P02

木曾三川流域フォトコンテスト 2018

受賞作品のご紹介

流域の魅力を域内外の方に発信することで、地域の活性化に寄与し、木曾三川流域の水環境保全へとつなげるため、木曾三川流域を対象としたフォトコンテストを開催しました。

木曾三川流域には訪れたいかなるような魅力あふれる場所がたくさんあります。皆さんもぜひ訪ねてみてはいかがでしょうか。

◆実施結果：応募作品数 111 点

最優秀賞

撮 影 者：伊藤 幸（愛知県）

タイトル：無題

撮影場所：大桑村 阿寺溪谷

優秀賞

撮 影 者：大学 肇（長野県）

タイトル：秋模様

撮影場所：南木曾町 妻籠宿

撮 影 者：橋本 裕治（愛知県）

タイトル：秋の夕雲

撮影場所：愛西市 木曾川河川敷

かわたん賞

撮 影 者：山室 正輝（三重県）

タイトル：寒ざらし

撮影場所：郡上市 吉田川

（敬称略）

★フォトコンテストの詳細はこちらのサイトから  
木曾三川流域自治体連携会議

検索

または QR コード

p03

Festival/Nagoyawater Bottle

第 61 回水道週間行事

なごや水フェスタ

入場無料

6 月 1 日～7 日は水道週間です

日 時：6 月 2 日（日） 10:00～15:00

場 所：鍋屋上野浄水場（千種区宮の腰町 1 番 33 号）

水の歴史資料館（千種区月ヶ丘 1 丁目 1-44）

ふだん見ることができない浄水場の施設見学ツアーや、木曽三川流域の自治体や関連団体が多数出展し特産品の販売などを行う「木曽三川マルシェ」など、楽しいイベントが盛りだくさんです。今年は、鍋屋上野浄水場から徒歩 15 分の距離にある水の歴史資料館も会場に加え、なごや水フェスタを盛り上げます！両会場にぜひ遊びに来てください。

昨年の様子

交通アクセス

<鍋屋上野浄水場会場>

- 地下鉄「砂田橋」1 番出口徒歩 5 分
- ゆとりーとライン「砂田橋」徒歩 5 分
- 基幹バス「谷口」徒歩 5 分

<水の歴史資料館会場>

- 地下鉄「覚王山」2 番出口徒歩 17 分
- 市バス「月ヶ丘」徒歩 2 分
- 市バス「谷口」徒歩 14 分

最新情報は QR コードまたは

名古屋市上下水道局

検索

お問い合わせ：広報サービス課

TEL 052-972-3608

FAX 052-972-3710

なごやのおいしい水道水PR用「名水」をつくりました

なごやのおいしい水道水を広くPRするため、新たにおいしい水道水PR用「名水」をつくりました。

これまでは、災害用備蓄飲料水「名水」をイベントなどでお配りしていましたが、なごやの水道水のおいしさを皆さまにもっと知っていただけるよう、名古屋城本丸御殿の襖絵「竹林豹虎図」を中央に配した、名古屋らしい「黄金色」のデザインとし、缶の大きさも300ml缶（内容量285ml）と手に取りやすい大きさとししました。

今後、なごや水フェスタの来場者アンケート回答者への粗品などとしてお配りする予定です。

p4

News Information

露橋水処理センター上部広場「広見憩いの杜（もり）」が完成

老朽化した露橋水処理センターを新しく造り替える工事が完了し、4月1日から上部広場「広見憩いの杜」を利用できます。この広場の地下には下水処理施設があり、一足早く平成29年9月から稼働しています。

緑豊かな「広見憩いの杜」にぜひお立ち寄りください。

開放時間：9：00～17：00（年末年始を除く）

住 所：中川区広住町10番50号（名鉄「山王」徒歩約8分）

お問い合わせ：西部打出水処理事務所 TEL 052-351-0150 FAX 052-363-6328

「環境報告書2018」を作成しました

上下水道局は、環境負荷の少ない上下水道事業、環境を守る上下水道事業を目指しており、このたび、平成29年度の環境保全への取り組みとその成果を環境報告書に取りまとめました。平成14年度には温室効果ガスを約27万トン（二酸化炭素換算値）排出していましたが、設備更新の際に省エネルギー型の機器を導入し電力使用量の削減を行うなど、

さまざまな削減策に取り組み、約18万トンまで削減しています。

「環境報告書 2018」は上下水道局公式ウェブサイトでご覧いただけます。

## 第22回国際福祉健康産業展～ウェルフェア 2019～

### 「入浴と健康とセミナー」

聴講無料

入浴方法による温まり方の違いやリラクゼーション効果など、生活に役立つ情報満載です！ぜひご参加ください。

日時：5月31日（金） 13:30～15:00

会場：ポートメッセなごや 第4会議室（港区金城ふ頭二丁目2番地）

申込：ウェルフェアのウェブサイトから事前申し込み（4月中旬受付開始）

内容：「知って得する入浴効果」

東邦ガス株式会社 技術研究所 主幹研究員 河原 ゆう子氏

「楽しくお風呂に入って心も体も健康に！」

元名古屋市立大学 看護学部 准教授 池田 由紀氏

セミナー参加者特典！！おいしい水道水 PR 用「名水」プレゼント

申込方法などの詳細は

ウェルフェア2019

検索

p5

水辺で話そ！

水と暮らし

正しい洗顔ですっぴん美肌に！

洗顔はスキンケアの基本です。汗や肌に残った皮脂、古くなった角質、メイクの油分を洗い流すことで、お肌のコンディションもアップ。毎日のことだからこそ、正しい洗顔を心がけましょう。

ぬるま湯で洗う

冷水で洗うのはNG。

急激な冷えにより毛穴が閉じてしまい、汚れが浮き出てきません。

洗顔は人肌くらいのぬるま湯でやさしくていねいに。  
肌をこすりすぎるのは禁物です。

朝・夜、2回がおすすめ

1日に何回も洗顔すると、かえってお肌に必要な皮脂を落としすぎてしまうことも。基本的な洗顔は、朝と夜の2回で十分です。朝はやや軽めに洗い、夜はしっかり皮脂を落とすなど、強弱をつけて洗顔しましょう。

洗顔料はよく泡立てて！

泡には汚れを包み込んで落とす働きがあるため、洗顔料をしっかり泡立てることが大切です。きめ細かい泡をつくらると泡の表面積が大きくなり、汚れを落とす力がアップします。

洗顔後は保湿でケア

顔を洗ったら、清潔で肌ざわりのよいタオルをやさしく肌に当て、十分に水分をふき取ります。洗顔後は急速に水分が減ってしまうため、すぐに化粧水・美容液などで保湿をしましょう。

うるおいライフ 趣味：水道

知らなきゃ損する!?水にまつわる『知っ得』情報掲載！

～春の『知っ得』～

つらい花粉症、しょうがないとあきらめていませんか？花粉症に効果があるといわれている甜茶（てんちゃ）について、どの程度効果があるのか実際に飲んでみた結果を紹介しています。

まずはウェブサイト

「うるおいライフ 趣味：水道」をご覧ください♪

QRコード、または上下水道局公式ウェブサイトからアクセスしてください！

直接検索でもOK!!

うるおいライフ

検索

からだと環境にやさしい料理レシピをご紹介します  
かんたんクッキング

春キャベツとあさりの蒸し煮

材 料（2人分）

春キャベツ…………… 200 g  
あさり（砂抜き）…………… 300 g  
あさつき（小口切り）…………… 適量  
バター…………… 15 g  
酒…………… 大さじ2  
水…………… 1/4 カップ  
塩…………… 適宜

\* 栄養価（1人分）

エネルギー…117kcal  
塩分 ……………1.4 g

作り方

- ①キャベツはざく切りにする。あさは殻をこすり合わせてよく洗う。
- ②鍋にキャベツを入れ、その上にあさをのせ、酒、水を加える。バターを所々に散らし、ふたをして中火にかけ、煮立ってきたら弱火にし8～10分蒸し煮にする。
- ③あさりの口が開いてキャベツがしんなりしてきたら火を止め、塩で味を調える。
- ④器に盛りつけ、あさつきを散らす。

\* あさりから塩気が出るので、味をみて薄 ければ塩を適宜加える。

ポイント

春キャベツは葉質が柔らかく甘みがあるのが特徴で、みずみずしく生食向きです。しかし、生のままではたくさんの量を食べられません。でも短時間で加熱するとかさが減り、たくさんの量を食べられるだけでなく、いいことが多くあります。まず、熱を加えることで消化・吸収されやすくなります。また、火を通す時間が短いので、ビタミンCなどの水溶性ビタミンの損失が抑えられます。

今の時期しか食べられない春キャベツと春を感じるあさに、バターの風味も加わった、酒蒸しとはまた一味違った味わいです。

レシピ監修 名古屋文理大学短期大学部 食物栄養学科 准教授 小田 良子

## お客さまの声

Q 名古屋市上下水道局公式ウェブサイトの内容を、自分のウェブサイトに転載または印刷したいと考えていますが、自由に引用してもよいでしょうか。

A 名古屋市上下水道局公式ウェブサイトの内容を転載または印刷していただくのは自由です。ただし、転載したご自身のウェブサイトまたは印刷物に、出典が名古屋市上下水道局公式ウェブサイトである旨を記載してください。

## 表 4

水なんでもクイズ!

もんだい

「なごや水フェスタ」が開催される場所の組み合わせとして正しいのはどれでしょう。

A. 鍋屋上野浄水場と水の歴史資料館 B. 鍋屋上野浄水場と下水道科学館 C. 水の歴史資料館と下水道科学館

「ヒント」 この「水と四季」をよく読んでね。

はがきに ①クイズの答え ②クォーター「水と四季」を手に入れられた場所 ③読まれた感想や今後読みたい内容、上下水道局へのご質問、ご意見など ④住所 ⑤氏名 ⑥年齢をお書きのうえ、

〒460-8508 名古屋市上下水道局広報サービス課（宛先住所なしで届きます）までご応募ください。

正解者の中から抽選で 10 名様に図書カード 500 円分を差し上げます。当選者の発表は、発送をもってかえさせていただきます。締め切りは、2019 年 6 月 28 日（金）必着です。

電子メールでもご応募いただけます。件名を「水と四季春号クイズ応募」とし、上記①～⑥を入力の上、cs.oubo@jogesuido.city.nagoya.lg.jp（全て小文字。lg は「エルジー」）までお送りください。

※ご応募いただいた個人情報は誌面づくりの参考、ご質問などへの対応、クイズの当選通知および賞品の発送の目的以外には使用しません。

## 前号の答え

水道管が凍ってしまったら、じゃ口を開けて凍結した部分にタオルをかぶせ、「B. ぬるま湯」をゆっくりかけます。

お問い合わせ先



水道のご使用開始や中止などのお申し込み・各種ご案内は

お客さま受付センター（名水（メイスイ）ダイヤル） 年中無休

電話 052-884-5959（ゴクゴク） FAX 052-872-1296

※ おかけ間違いのないようご注意ください。

受付時間：〔平日〕 8:00～19:00 〔土・日曜日、休日、12/29～1/3〕 8:00～17:15

水の歴史資料館（入館無料）

●所在地 千種区月ヶ丘1丁目1-44

●開館時間 9:30～16:30

●休館日 月曜日（月曜日が休日の場合は直後の平日）・年末年始

●交通 市バス「月ヶ丘」下車徒歩2分、「谷口」下車徒歩14分

※現在「天満すいどうはし」が工事閉鎖中のため、「覚王山」から市バスをご利用の方は、「天満通二丁目」バス停をご利用ください。（徒歩5分）

地下鉄東山線「覚王山」下車2番出口徒歩17分

●電話 052-723-3311 FAX 052-723-3312

※団体の場合は事前にご連絡ください。車いすの方も見学できます。

下水道科学館（入館無料）

●所在地 北区名城一丁目3-3（名城水処理センター1階）

●開館時間 9:30～16:30

●休館日 月曜日（月曜日が休日の場合は直後の平日）・年末年始

●交通 市バス「城北橋」または「名城公園」下車徒歩5分

地下鉄名城線「名城公園」下車1番出口徒歩5分

※駐車場はありません。公共交通機関をご利用ください。

●電話・FAX 052-911-2301

※団体の場合は事前にご連絡ください。車いすの方も見学できます。

発行：名古屋市上下水道局広報サービス課

〒460-8508 中区三の丸三丁目1番1号（電話 052-972-3608 FAX 052-972-3710）

2019年4月 9,500部 本誌は、古紙パルプを含む再生紙を使用しています。

次回発行予定は2019年7月です。

上下水道局では、お客さまからいただく上下水道料金等によって事業を運営しています。

名古屋市上下水道局公式ウェブサイト <http://www.water.city.nagoya.jp/>