

改正耐震改修促進法施行

規制強化で9割達成目指す

国交省

既存建築物の耐震化に向けた規制強化などを主眼とする改正耐震改修促進法が、26日に施行となった。地方公共団体による指導・助言や指示・立入検査の対象となる特定建築物は、適用範囲を拡大する方向で用途ごとに規模要件を設定。倒壊により道路をふさぐ恐れのある住宅・建築物や危険物

耐震改修促進法は阪神・淡路大震災を受けて、既存建築物の耐震化を進めようとして7年に施行。だが15年現在、日本の住宅4700万戸のうち約25%(1150万戸)、建築物340万棟のうち約35%(120万棟)が耐力不足と推定され、既存建築物の耐震化はあまり進んでいないのが実情だ。

改正法で基本方針決定

計画都道府県に義務付け

国土交通省は、改正耐震改修促進法の施行に合わせ、耐震化の目標や地域、都道府県に対しては、少なくとも1年以内に都道府県別の耐震改修促進計画を作るよう義務付け。市区町村にも同様の計画の策定を求め、自治体主導による耐震改修を進めていく。25日に会見した山本繁太郎住宅局長は、「自然体では実現できない目標を設定している」と話し、目標の達成には住宅・建築物の意識改革と自治体の取り組みが不可欠との考えを示した。当面は、計画策定を義務付けた都道府県だけでなく、努力義務とした市区町村についても、耐震計画策定の進捗状況を公表し、自治体の取り組みを促していく。基本方針では、耐震化の目標を設定するとも

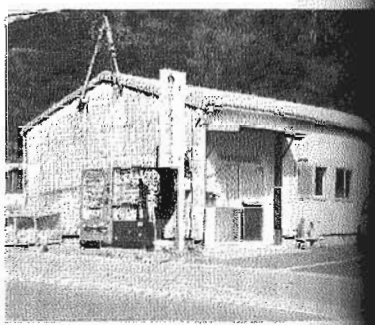
に、都道府県耐震改修促進計画の内容などを位置付けた。耐震化の目標については、住宅と特定建築物の耐震化率を、10年以内に9割(現状はいずれも75%程度)まで引き上げる。目標の達成には、耐震改修を従来の2〜3倍のペースで実施。今後10年間で住宅100万戸、特定建築物3万棟の改修が必要とした。

また改正法は、各都道府県に対し、耐震診断や耐震改修の数値目標を盛り込んだ「耐震改修促進計画」を作成するよう規定。市町村にも計画策定の努力義務を課している。

また、災害時の拠点施設となる公共建築物(学校、庁舎、病院など)については、速やかに耐震診断を行い、結果を公表するとともに整備プログラムを策定、計画的・重点的に耐震化すること求めた。

市町村の計画については、策定を努力義務としたものの、一方で、地域の状況を踏まえ、災害時に最前線に立つのが市町村の役割であるとして、「可能な限りすべての自治体で計画を策定することが望ましい」としている。

県室内装飾協組、事務所移転 23日から業務開始



県室内装飾協同組合(安部武理理事長)は、23日から事務所を移転、業務を開始した。安部理事長は「インテリヤスクールの休校などに伴うものだが、新事務所でも会員のための情報発信や親睦に努めていきたい」と語った。新しい住所等は、鹿児島市小野3-1192-17 小野グラウンドの近く(☎099-2118・2247 FAX2118・2248)。

来月2日、完成式

広域農団地農道整備・伊佐地区

来月6日、鹿児島市で

県100人委員会第4分科会(県土づくり分科会)は2月6日午後1時30分から、鹿児島市のマリンパレスから、第6回会議を開く。

女性のキャリアアップセミナー

来月9日、鹿児島市で

鹿児島商工会議所等

来月9日、市長とふれあいトーク

鹿児島市は2月9日午後7時から、同市の伊敷公民館で伊敷地域を対象とした「市長とふれあいトーク」を開く。申し込みは不要で参加は自由。

鹿児島商工会議所、(財)21世紀職業財団鹿児島事業所は2月9日午前10時から、鹿児島市の鹿児島東急インで「女性のためのキャリアアップセミナー」を開く。対象は女性労働者で、定員20人程度。受講は無料。セミナーでは、鹿児島テレビ放送の堀之内孝子氏が研修「これからの

キャリア開発の考え方」をテーマに、鹿児島市東千石4-2 鹿児島市東千石25-9533 FAX227-1977まで。

◎材料(4人分)
鶏手羽先 12本
ごぼう 1本
にんにくみじん切り 1かけ分
オリーブ油 大さじ2
塩、こしょう各適宜
a(トマトの水煮缶 1缶
スープ1カップ 砂糖小
さじ1 しょうゆ大さじ1)
ハーブ(タイム、チャイブ) 適宜
※フレッシュハーブがあれば、ちょっと散らすだけで本格的な仕上がりに。ドライなら煮込み最中に入れて使います。

1、鶏手羽先は羽先を切り落とし、塩、こしょうをしてしばらく置く。
2、ごぼうは手羽先の長さに合わせて切り、縦半分に切ってから薄切りにする。
3、フライパンにオリーブ油を熱し、にんにくを炒めて香りを出し、①を入れてきつね色に焼き、焼きながら隅に寄せ、横で②を3分ほどよく炒める。
4、③にaを加えてフタをして煮込み、具に火が通ったら、フタを取ってソースを煮詰め、塩、こしょうで味を調え、器に盛ってハーブを散らす。



トマトの水煮缶で煮ただけですが、盛り付け次第でとっても「イタリアン」なひと皿が出来上がります。

今日の週末キッチン vol.41
今夜の簡単レシピ
鶏手羽先とごぼうのトマト