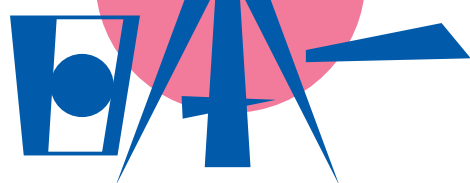


# 四日市の



このコーナーでは、公認のものから非公認、詳しい統計のあるものからないものまで、四日市が日本一と思われるものを紹介します。

## はしご付消防車のはしごの長さ

中消防署に配備されている「はしご付消防車」は、地上高50メートルの高さまではしごが伸びる、日本一はしごの長い消防車です。

「はしご付消防車」を操縦する  
中消防署消防救助係 井戸大輔消防士に、お話を聞きました。



### Q. 「はしご付消防車」ならではの装置を教えてください！

はしごに発生した揺れを瞬時に検出し、揺れを抑える「自動制振装置」が搭載されており、より安全に救助活動が行えるようになっています。

また、はしごの先端に取り付けられたカメラの映像を、操縦席のディスプレイで確認できるようになっており、バスケット（はしごに取り付けられている人を乗せるかご）にいる消防士と連携をとりながら、はしごの高さや方向を調整します。

### Q. 「はしご付消防車」の出動状況は？

市に配備されているはしご付消防車は、中消防署、北消防署（30メートル）、南消防署（25メートル）に1台ずつ、計3台あります。4階以上の建物に対応しなければならぬ時に出動します。

中消防署のはしご付消防車は、昨年度、7回出動しました。うち4件は火災、2件は救助活動、1件は火災が疑われる場合に出動する警戒出動でした。



50メートルまで伸ばすとこんなに長い！

### 知っとく情報 地上高50メートルってどんな景色？

ビルの17～18階ほどの高さです。  
中消防署ではしごをのびた場合に、このような景色が見えます。  
天気の良い時は、中部国際空港が見えることもありますよ。

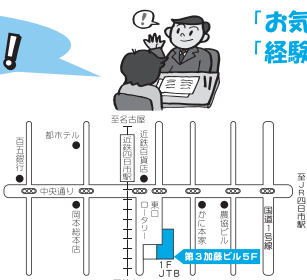


有料広告掲載欄

### お困りではありませんか？ 早めのご相談を！

- 例えば…
- 交通事故・示談の話が進まない…
  - 借金・毎月の返済に追われています…
  - 相続・兄弟でもめてしまっています…
  - 離婚・調停や裁判の対応はどうすれば？
  - その他 慰謝料・不動産・会社法務など

近鉄四日市駅から徒歩1分！南改札口(東口)すぐ！  
四日市市浜田町5番27号 第3加藤ビル5階  
(1階にJTBが入ったビル)



「お気軽にお電話ください」 土曜日や夜間も対応可(要予約)  
「経験を積んだ弁護士が迅速＆丁寧に対応します！」

- ◆ 交通事故・借金問題のご相談は無料です ◆
  - ◆ 一般法律相談料(初回) 30分 5,250円(税込) ◆
- 《予約制》 ☎ 059-350-2080

## 尾市法律事務所

弁護士 尾市淳二 (三重弁護士会所属)  
(財)日弁連交通事故相談センター三重県支部相談員・鈴鹿市役所市民法律相談担当弁護士

本欄は広告であり、広告の内容に関する一切の責任は広告主に帰属します。

～おいしいレシピ～  
**冷 麺**

地元特産“ナシ”を  
添えた



**材料 (4人分)**

つけ麺などのスープ付  
き麺4玉、ハム2枚または  
茹でた豚コース100g、  
キュウリ1/2本、ナシ1/2個、  
ゆで卵2個、ショウガ、ネギ少々、煎り白胡麻適量

**作り方**

- ①麺は茹でておき、水にさらし水気を切って、人数分の皿に盛り付ける。
- ②ハムを半分に切って、5mm幅に切る。キュウリを縦半分に切り、斜め薄切りにする。ナシを食べやすい大きさに切る。ゆで卵は崩れない程度に輪切りにする。ショウガは千切りにし、ネギは小口切りにする。
- ③麺の上に②の具を彩りよくのせて、白胡麻をかけ、スープをかける。

※スープに市販のコチュジャン(辛みそ)小さじ1杯とすりおろしたナシ大さじ2杯を加えると東南アジア風になります。

四日市の  
**おいしい** レシピ

四日市ならではのメニューや地元で生産された農産物のおいしいレシピを紹介します。

**四日市のナシは…**

主に県・下野地区で約15件の農家が生産しています。収穫後農園の前で直接販売しています。

水分が豊富で解熱作用があるため、暑い夏にピッタリのナシを少しでも長い期間販売できるようにさまざまな品種のナシを生産しています。



下海老町 萩さんの農園

みえの安心食材にも認定されており、皮のままでも食べられるよう減農薬栽培に取り組んでいます。品種によって味に違いがありますので、食べ比べてお好みのナシを見つけてください。

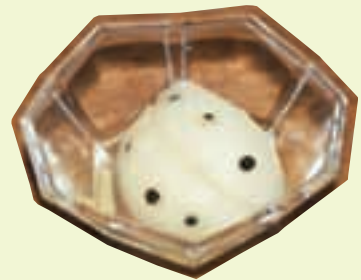
ちょこっとレシピ **ナシのデザート**

**材料 (作りやすい分量)**

ナシ2個、※砂糖大さじ1杯、粒黒こしょう48粒、シロップ [ショウガ30g、水6カップ、※砂糖60g (※砂糖の分量はナシの甘さにより加減する)]

**作り方**

- ①ナシは皮をむいて芯を取り、砂糖をまぶす。
- ②ナシ1切れにこしょうを3粒ずつ間隔をあけてぐっとさしこむ。
- ③シロップを作る。ショウガは皮をむき薄切りにし、分量の水とともに鍋に入れ、弱火にかける。沸騰したら、そのまま15分ほど煮出す。火からおろし、ショウガを取り除き砂糖を加え混ぜる。
- ④鍋に②のナシと③のシロップを入れ、弱火で30分ほど煮る。ナシが柔らかくなったら火を止め、あら熱を取り、密封容器に移して冷蔵庫で冷やし、ガラス容器などに盛り付ける。



レシピ考案：男の料理教室講師 白峰圭子さん

有料  
広告  
掲載  
欄

(株) 中部しんきんカード保証付  
環境サポート型金利優遇

**くわしんリフォームローン**

平成24年4月2日(月)～  
平成24年9月28日(金)

当庫住宅ローンご利用の方は基準金利から年▲0.2%、エコに関するリフォーム資金をご利用の場合は基準金利から年▲0.2%となります。

住宅の増改築・修繕資金・システムキッチン・ユニットバス・  
トイレなどの購入資金としてご利用いただけます。  
太陽光発電システム・オール電化・ガス省エネ住宅設備資金  
としてもご利用いただけます。  
担保は不要です。



ご融資金額 : 10万円以上700万円以内 (10万円単位)  
ご融資期間 : 12ヶ月以上120ヶ月以内 (6ヶ月単位)  
ご融資金利 : 当金庫所定の利率を適用させていただきます。

**桑名信用金庫**

※ 詳しくは本支店窓口までお問い合わせください。

四日市西支店 351-2577 生 桑 支 店 332-8181 羽 津 支 店 332-2233 大 矢 知 支 店 364-3311

本欄は広告であり、広告の内容に関する一切の責任は広告主に帰属します。