

区民のページ

各区からのお知らせや魅力・取り組みなどを紹介します。

※人口は住民基本台帳による数（令和2年11月30日現在）。



●区役所の位置

北 区

人口：296,239人 面積：450.70km²

北区役所

〒700-8544 北区大供一丁目1-1（市役所本庁舎および分庁舎内）

路面の凍結にご注意ください

年末年始は、帰省や初詣などで、早朝や夜間に車で移動する機会が増える時期です。渋滞に気を付けることはもちろんですが、早朝や夜間は路面が凍結していることも多く、事故にも注意が必要です。北区には有名な初詣スポットが多く、例年多くの初詣客でにぎわいますが、その道中、特に山間部は凍結しやすい場所が多く存在しています。

市では、気温や天候による路面の凍結や降雪が予想される場合は、凍結防止剤を幹線道路などに散布しています。また、橋梁部や坂道などの

凍結しやすい箇所へも凍結防止剤を設置していますので、周辺住民の皆さんで必要に応じてお使いください。

【凍結防止剤の取り扱いについて】

- ・坂道、橋梁、日陰など凍結しやすい道路に散布してください。
- ・使用については1㎡当たり30グラム程度（一握り程度）を目安に、散布してください。
- ・直接皮膚に触れるとかぶれなどの炎症を起こす場合がありますので、手袋などを着用して散布してください。万一目に入った場合は、よく水で洗い流して専門医の診察を受けてください。

を受けてください。

※凍結防止剤散布により道路通行上の危険性が完全に排除されるわけではありませんので、通行される際は冬用タイヤの装着などの対策をお願いします。



●問い合わせ

北区役所土木農林分室
☎086-286-9070



●区役所の位置

中 区

人口：148,005人 面積：51.24km²

中区役所

〒703-8544 中区浜三丁目7-15

受け継がれる永忠堤の歴史と役割

～先人の功績を学ぶために、百間川源流を訪れてみては～

令和2年2月、中消防署の南西にある百間川源流付近（中区今在家）に一枚の看板が設置されました。



江戸時代前期、治水と新田開発の両立を目指し、旭川の放水路として百間川が整備されましたが、昭和9年の室戸台風の洪水被害などを踏まえ、放水機能を高めるため、1970年

代から国の河川改修が行われました。分流部に残る2つの荒手は、江戸時代当時の姿で、内部がコンクリートで補強されました。令和元年6月に約50年に渡る改修が完了したことに伴い、事業主体である国土交通省岡山河川事務所により「永忠堤の歴史と役割」と名付けられた看板が設置されたのです。

看板には、百間川整備を指揮した岡山藩郡代の津田永忠の功績や、岡山城下町での洪水について、旭川から百間川へ分流される仕組みなどが写真や図解で分かりやすく説明され

ています。

先人の功績や百間川の役割を学ぶために、晴天の暖かい日に、百間川源流付近へ看板を見に行ってみてはいかがでしょうか。



●問い合わせ

中区役所総務・地域振興課
☎086-901-1642

各区役所への電話は、市役所代表番号からおつなぎします。

市役所代表

☎086-803-1000



東区

人口：94,633人 面積：160.53km²

東区役所

〒704-8555 東区西大寺南一丁目2-4

西大寺のイチゴ ～白い冬に実る赤い宝石～

西大寺地区では、1月の今、まさにイチゴの出荷時期を迎えています。干拓地が広がる西大寺地区は、日照量が多く、水はけの良い砂地という土地柄に恵まれ、大正時代にイチゴ栽培が始まったと言われています。

J A岡山西大寺いちご部会では、約1.6ヘクタールの耕地で、「さがほのか」「さちのか」「おいCベリー」などのイチゴを年間約40トンも出荷しており、岡山や東京の市場で広く



流通しています。

○おすすめのおいしい食べ方

イチゴの甘味は“酸味”があってこそおいしさが際立ちます。ヘタに近い部分から食べ始め、先端の甘い部分を最後に食べると、いっそう甘さを感じられます。

特に、西大寺のイチゴは味が濃く、完熟してから収穫するので、とても甘くておいしいです。

西大寺のイチゴは5月末までお店に出回りますので、ぜひ、一度ご賞味ください。

●問い合わせ

J A岡山 西大寺営農センター
☎086-944-6155



南区

人口：169,222人 面積：127.48km²

南区役所

〒702-8544 南区浦安南町495-5

手間暇かけた^{たまもの}賜物 ～藤田レタス～

南区藤田地区のレタス栽培は、約半世紀に及ぶ歴史があり、平成26年8月に、特産品「藤田レタス」として商標登録されました。

レタスといえば、その歯切れの良ささとみずみずしさで、サラダなどに欠かせない人気野菜ですが、とりわ

け藤田レタスは、シャキシャキとした歯ごたえと日持ちの良さ、そして、苦みのない甘い味わいが特長です。

現在、J A岡山藤田レタス部会では、29人の部会員が約11ヘクタールの規模でレタスを栽培しています。優れた栽培技術と厳しい出荷基準から、高品質ブランド野菜として市場からの信頼も厚く、高い評価を受けています。

苦^{せいこん}労も多い中で精魂込めて作られた藤田レタスは、10月中旬から翌年5月下旬まで、京都市場を中心に、地元岡山市場へも出荷され、飲食店

やホテル、業務加工向けにも利用されています。

藤田自慢の一品「藤田レタス」を、ぜひご賞味ください。



●問い合わせ

J A岡山 藤田営農センター
☎086-296-0037