



自助

共助 公助

# 自主防災 ひろしま



各地域の自主防災組織の皆さんで作るわがまち防災マップをご存知ですか？

わがまち防災マップとは、その地域独自の危険箇所や避難場所などの情報を盛り込んだ地域オリジナルの防災マップです。土砂災害警戒区域や浸水想定区域などのハザード情報を元に作成します。広島市では、各地域のわがまち防災マップ作成をサポートしています。



2019年 春・夏  
〈No.253〉

編集・発行  
広島市危機管理室  
TEL(082) 504-2664

▲わがまち防災マップ作成に向け、実際にまちあるきをする様子(中区中央商店街)



# わがまち防災マップを 作しましょう！

## 作成の流れをご紹介します！

土砂災害警戒区域等の情報に加え、避難の支障になりかねない地域特有の危険箇所や災害時に役立つ施設を掲載できます。地域の皆さんで、町内の危険箇所を再確認し、写真や文字で分かりやすく「見える化」しましょう。

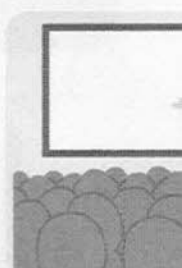
広島市ではアドバイザーの派遣や、マップの印刷を支援しています。作成するときは区役所や消防署に相談しましょう。

### ①作成区域を決める



まず、区役所や消防署と相談しましょう。

### ②アドバイザーによる作成説明



区役所がアドバイザーを派遣し、マップ作成に関する説明をします。

## 警戒レベルって何だろう？

2019年出水期（6月ごろ）から、気象情報や避難情報が「警戒レベル」で区分されます。レベル1から5までの5段階に分けられ、避難するタイミングがより分かりやすくなっています。それぞれのレベルに応じた避難行動を確認しましょう。

**警戒レベル3で  
避難に時間のかかる人は  
避難開始**



**警戒レベル4で全員避難**



## 警戒レベル

### 警戒レベル1

早期注意  
※翌日  
ある場合

### 警戒レベル2

大雨注意

### 警戒レベル3

「避難  
高歯

※発生  
指定

### 警戒レベル4

「避難  
「避難

### 警戒レベル5

「災害

※上記の避難情報（警戒レベル）  
ある地域（土砂災害警戒区域等）



## 気象情報・避難情報

気象情報  
大雨警報を発表する可能性が  
高い場合、気象庁が発表します。

注意報、洪水注意報

準備・  
避難開始」

指定された学区の拠点的な  
緊急避難場所を開設します。

避難指示（緊急）」

発生情報」

（3～5）は、災害の発生する恐れのある  
地域など）に対して発令されます。

## 市民のみなさんの行動

ポイント

・最新の気象情報に注意し、  
災害への心構えを高めましょう

・気象情報をこまめに入手  
・地域の危険場所や  
避難場所を確認  
・非常持ち出し袋を確認



・すぐに**避難**できるよう準備  
・高齢者など避難に時間がかかる人や不安な人は**避難**を開始



〇〇さん、危ないから  
一緒に避難しましょう！

近所の人に声をかけて、  
一緒に避難しましょう。

・速やかに**全員避難**を開始

・**命を守る最善の行動を！**

既に災害が発生しています。  
指定緊急避難場所への避難が難しい場合は、  
2階以上の山から離れた部屋へ移動しまし  
ょう。

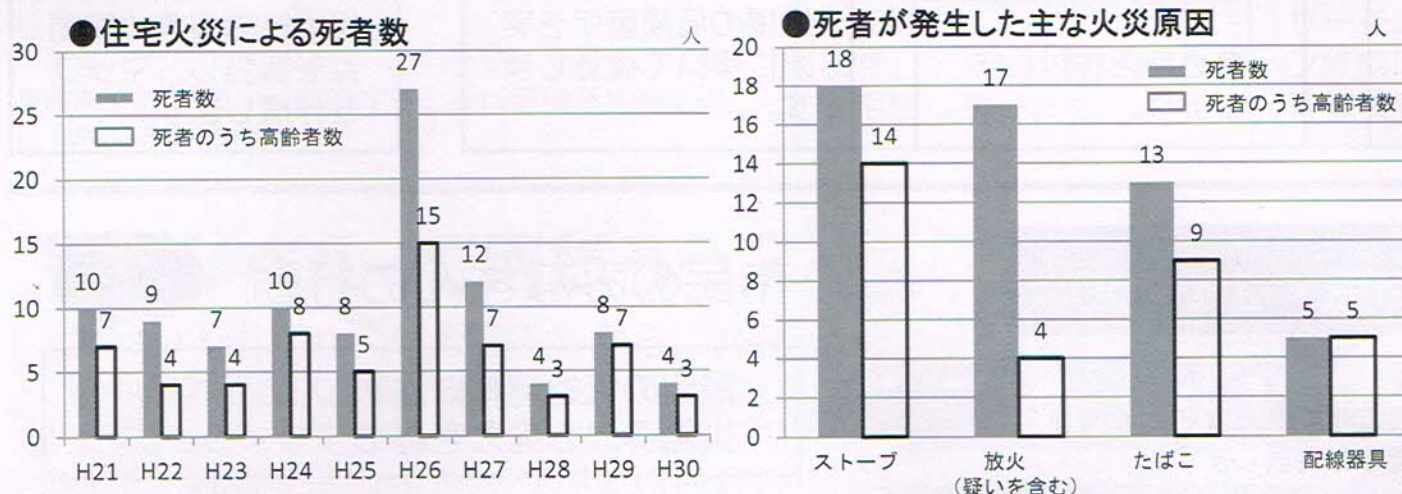


# 住宅火災に注意しましょう！

住宅火災による死者の半数近くが65歳以上の高齢者です。火災の原因や対策を知って、大切な命や財産を守りましょう。

## 1 住宅火災による死者数と主な火災原因(10年間)

寝ている間に布団がストーブに接触したり、消したつもりタバコがゴミ箱等でくすぶり続け、気がつかぬうちに火災になり、逃げ遅れて亡くなられる高齢者が多くなっています。



## 2 実際にあった火災事例

「火を使わないので安心」と思われる器具からも、火災が発生することがあります。



Aさんは、肉まんを食べようと、電子レンジで700W・10分で設定し加熱。温まるまでと思い、隣室でテレビを見ていたら、焦げ臭いにおいが…。電子レンジから煙が出ており、庫内の肉まんから炎が…。



I Hクッキングヒーターで冷凍コロッケを揚げていたBさん、来客があったので少しの間台所を離れました。そして、台所に戻ってみると、なんと、鍋から炎が…。

- 電子レンジで食品を長時間加熱すると、水分が蒸発し炭化して可燃性ガスが発生します。さらに、食品の炭化した部分に帯電してスパークが発生し、可燃性ガスに引火して火災になります。
- レンジ調理不可の包装(アルミが使われた冷凍食品やレトルトパック食品など)や容器のまま加熱すると、発熱やスパークが発生し、火災の危険があります。

- IHクッキングヒーターは、専用の鍋やフライパンを使用しなければ、鍋底のくぼみや形によっては温度センサーが正常に作動せず、食材や油が過熱して出火することがあります。
- 専用鍋を使っている場合でも、決められた量より少ない油量で調理をしたり、鍋とヒーターの間にキッチンペーパーや汚れなどの異物を挟むと、温度センサーが正確な温度を感知できず油の温度が急上昇して出火することがあります。

万が一火災が発生しても早期発見が大切です。

**住宅用火災警報器で大切な命を守りましょう**

- 設置は済んでいますか？
- 定期的に点検していますか？



住宅用火災警報器は、**10**年を目安に交換をおすすめします！