



住みよさランキング2018

安心度部門で全国1位

▼問い合わせ先

企画課 企画広報班(合志庁舎)
☎(248)1813

住みよさランキング全国27位

東洋経済新報社が毎年公表している住みよさランキング。6月20日に公表された2018年版では、本市の総合評価は全国27位、安心度部門では全国1位に輝きました。これは、全国814都市を対象として、公的統計を基に安心度・利便度・快適度・富裕度・住宅水準充実度の5つの観点から算出されたものです。

九州・沖縄編では総合評価2位。いったいどんなところが評価されたんだろう？

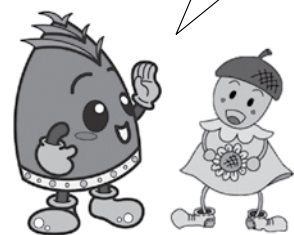


評価されたポイント

ランキングを決める5つの観点の中で、本市では特に安心度と快適度が評価され、今回の結果につながりました。

安心度と並んで総合評価に影響した快適度は全国14位。本市では99%を超える汚水処理人口普及率や、一世帯当たりの新築住宅の着工数などから算出されています。

また、全国1位となった安心度の指標の中で、特に出生数(15～49歳女性人口当たり)と、0～14歳の年少人口増減率は全国トップであり、安心度のランキングに大きく影響しています。これらは総務省が発表した「住民基本台帳に基づく人口、人口動態」から算出されており、本市は全国でも子育て世帯が多いことがうかがえます。



ランキングを通して市の姿や特徴が見えてきたね。これから合志市はどうなっていくのかな。

もつと住みたい・住みよいまちに

住みよさランキング2018の指標は、主に平成28年ごろの統計結果を基に算定されています。現在、市内では竹迫地区をはじめとした商業施設の開発や住宅地の開発、道路整備などが進み、人口も増加傾向にあることから、来年以降の指標やランキングに影響する可能性があります。5月に行なった市民意識調査では、市民の皆さんから「子育てがしやすいまちだと思う」「災害に強い地域だと感じる」「農業、商業、教育の良いところを残しつつ、より良い暮らしを」といった意見がありました。

一方、街灯の整備や公共交通の充実などといった要望も多くありました。

また、「子どもが増えているので今まで以上に登下校の安全対策が必要」という声や、「企業誘致を進めてほしい」「農業の後継者の支援をしてほしい」などの意見も寄せられており、課題もさまざまです。

より住みよいまちを目指し、これからも市民の皆さんと一緒にまちづくりを進めていきます。



●住みよさランキング2018の選考基準

分類	算出指標(各公的統計の結果)	本市順位
安心度	(1)病院・一般診療所病床数(人口当たり)、(2)介護老人福祉施設・介護老人保健施設定員数(65歳以上人口当たり)、(3)出生数(15～49歳女性人口当たり)、(4)年少人口(0～14歳人口)増減率	1
利便度	(5)小売業年間商品販売額(人口当たり)、(6)大型小売店店舗面積(人口当たり)、(7)飲食料品小売事業所数(可住地面積当たり)	547
快適度	(8)汚水処理人口普及率、(9)都市公園面積(人口当たり)、(10)転入・転出口比率、(11)新設住宅着工戸数	14
富裕度	(12)財政力指数、(13)地方税収入額、(14)課税対象所得額(納税義務者1人当たり)	482
住居水準充実度	(15)住宅延べ床面積(1住宅当たり)、(16)持ち家世帯比率	325
総合評価 (全国814都市(全国791市と東京23区)中)		27



毎日の暮らしに with ミルク

▼問い合わせ先

健康づくり推進課 健康推進班(ウィーブル)
☎(248)1173

牛乳や乳製品の中には、私たちの体に必要な栄養素がたくさん詰まっています。丈夫な体をつくったり、肌をきれいにしたり、乱れがちな体調を整えるなど、さまざまな力を発揮してくれます。手軽に取れる牛乳・乳製品を毎日の食事に加えてみませんか。

丈夫な体をつくる

牛乳・乳製品にはカルシウムが豊富に含まれています。カルシウムは骨や歯をつくるために日々必要な栄養素です。牛乳・乳製品のカルシウムは、吸収率が野菜や小魚に比べても高く、効率よく毎日習慣的に取り入れることができます。

体の中からきれいをつくる

牛乳・乳製品はカルシウムが豊富なことで知られていますが、肌の栄養であるたんぱく質、ビタミンA、B₂、B₆も多く含まれています。また、

腸内環境を改善するという働きがあります。

つまり、腸内環境による便秘を解消し、便秘に伴う肌荒れも防止できます。

健康で強い体をつくる

私たちの体は、年齢を重ねると筋肉が少しずつ減り、脂肪が増えていきます。牛乳・乳製品は、筋肉をつくるうえで重要なアミノ酸が豊富に含まれているので、筋肉の維持や増強などの体づくりをサポートします。また、牛乳・乳製品に多く含まれるカリウムは、血圧の上昇を抑える働きをしてくれます。



牛乳・乳製品を使ったメニュー

小松菜のチャイナスープ



栄養価(1人当たり) 118Kcal

材料(4人分)

小松菜……………4株
コーン(缶詰)……………1缶
水……………300ml
顆粒鶏ガラスープの素…小さじ1
牛乳……………300ml
卵……………1個
片栗粉……………大さじ1/2
塩こしょう・ごま油……………適量

作り方

①鍋にごま油少々を熱し、3cmの長さに切った小松菜を炒める。
②①にコーンと水を入れ一煮立ちしたら、鶏ガラスープの素、牛乳の順に加える。
③再び煮立ったら、塩こしょうで味を調える。
④片栗粉を水大さじ1で溶き、とろみをつける。
⑤溶き卵を回し入れ、火を止める。

甘酒プリン



栄養価(1人当たり) 194Kcal

材料(4人分)

粉ゼラチン……………5g
水……………大さじ2
牛乳……………200ml
砂糖……………大さじ1・1/2
甘酒(粒なし)……………150ml
生クリーム……………50ml
飾り用フルーツ……………適量

作り方

①ゼラチンは水でふやかす。
②鍋に牛乳と砂糖を入れ一煮立ちさせてから火を止め、①を加えしっかりと混ぜ溶かし、粗熱をとる。
③②に甘酒と生クリームを加えて混ぜる。
④器に流し込み冷やし固め、フルーツを飾る。