



平塚市東部ポンプ場地下に行ってきたよ!

現在耐震工事中の東部ポンプ場には、遠山鉄工所の鉄管が使われているよ。
今回は特別に許可を頂いて、場内地下の撮影をしてきたよ。





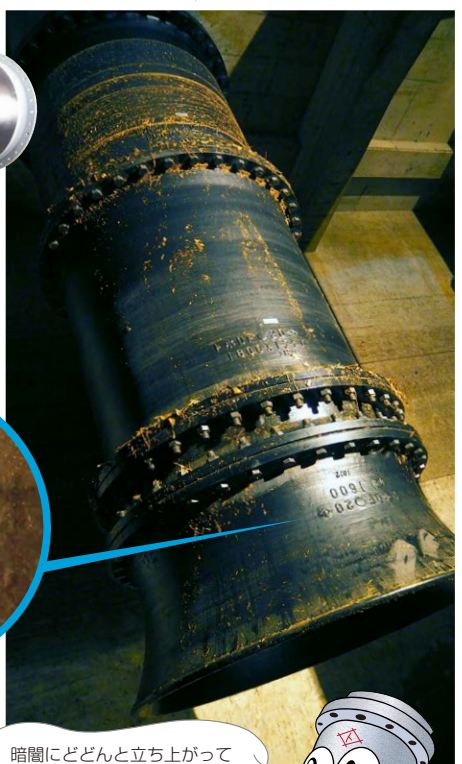
モダンなデザインの東部ポンプ場外観。



荏原製作所様のポンプ。この下に遠山鉄工所製の鉄管が繋がる。



今回納品した鉄管
・両フランジ短管φ1600×1720L 3本
・両フランジ短管φ1600×300L
・ルーズフランジ短管φ1600×581.5L
・ラッパ口φ1600



暗闇にどどんと立ち上がってカッコ良かったよ。



この穴から地下に!



地下は人の何倍もある高さの空間。雨が降るといっぱい。



奥に進んでいくと...あった!

平塚市と東部ポンプ場

平塚駅周辺の雨水污水を集めて相模川や処理場にする!

交通の要衝だった平塚～2本の川と平塚大空襲

神奈川県のほぼ中央に位置する平塚市中心部は、2本の川に挟まれているよ。西側の酒匂川、東側の相模川は、実は太古の昔の大陸移動の中で二つの島が衝突した結果生まれた(図A参照)。プレートの境目でもあり海は深い(そのため大型の船も寄港しやすいかった)! 酒匂川は急流だけど、相模川は富士山からぐるっと大きく回って流れていて急流ではないので船が運行できたから、江戸時代、上流から木材を運んで、河口の平塚側にあった漁師町の須賀村でいったん荷物を積み替えて江戸に輸送したんだ。徳川家康が、平塚駅の北側に鷹狩をするために須賀港から上陸していたそうで、平塚宿は家康の鷹狩や、2本の川を渡るための宿場町としても栄えたよ。いわゆる交通の要衝だったんだね。明治時代以降、平塚は別荘地や工業地帯として発展。相模川や深い海があるなど立地が良かったのか、海軍の火薬工場も建設されたよ。そのためか平塚は日本で最も激しい空襲を受けた街の一つで、一面焼け野原になってしまったんだ。戦後は、近隣都市へのベッドタウンとして発展し、現在に至るよ。



東部ポンプ場
 神奈川県平塚市
 夕陽ヶ丘64-8
 (最寄駅: JR平塚駅)

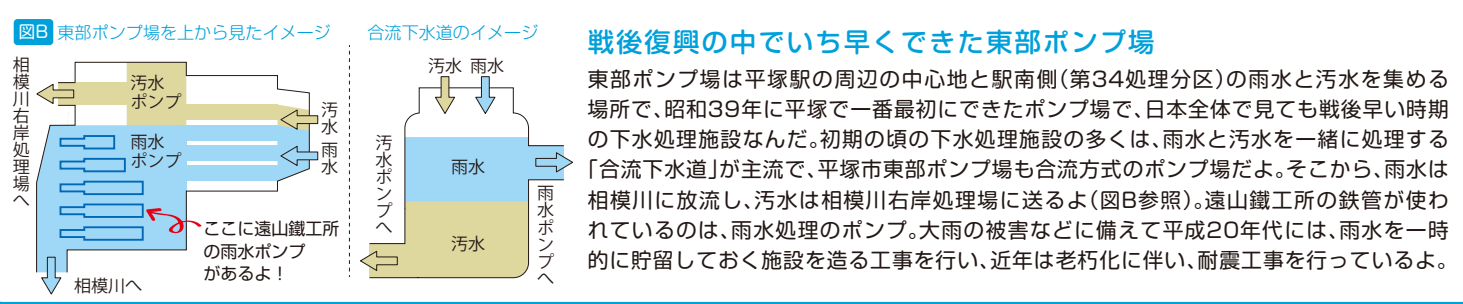
右岸処理場
 第34処理分区
 平塚宿
 平塚駅
 放流口
 相模湾

神奈川県の中央にある平塚市は、西側に大磯、東側に茅ヶ崎がある。



図A
 本州・丹沢の境界が相模川に
 丹沢・伊豆の境界が酒匂川に
 丹沢
 フィリピン海プレート
 伊豆

2つの火山島が本州に衝突し、相模川と酒匂川が生まれた。



砂浜の向こうに富士山が大きく見える。釣りをしている人がチラホラ見かけられて、聞いてみるとヒラメが釣れるんだって!「てのひら位の大きさ」とのこと。浅瀬は少なく、すぐに深い海になる。浜辺には、湘南ベルマーレのマークの入った、ビーチバレーなどができる公園があったよ。



かつての平塚八幡宮への参道にある「扇松」は道路を覆いつくすように生えている。



漁師町以外の、駅の南側は、元々は桃畑や砂丘で人は住んでいなかった。近代以降、別荘地などとして人が住むようになって、今は住宅街になっているんだ。



漁港の近くでは朝獲れの魚料理も食べられるよ。昼時には遠方からもお客さんがやってきて、長蛇の列ができるほどの人気。



空襲後に作られた街は、きれいに区画整理されているんだ。道が真っすぐで入り組んでいない。そのため空気が広く感じられて、街の印象は明るくて住みやすそう。

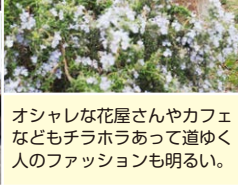


東部ポンプ場の隣にある平塚競輪場は、戦後復興の目的で元軍需工場跡地に造られたよ。売り上げは、地域の学校を建設するお金にもなったよ。



平塚 Walking

東部ポンプ場が担当している「第34処理分区」を歩いてみたよ。海も川も山もあり、明るくて空と海が近い爽やかな街だったよ。「帰ってくると潮の匂いがすることがある」。素敵だな～



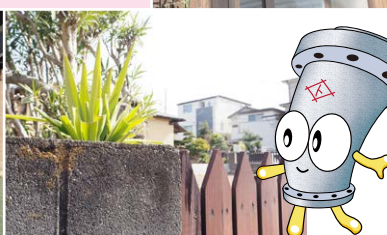
オシャレな花屋さんやカフェなどもチラホラあって道ゆく人のファッションも明るい。



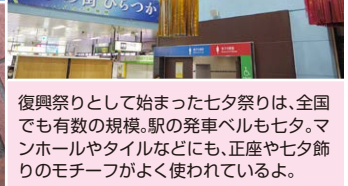
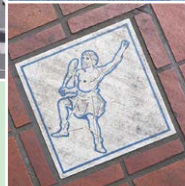
徳川家康も降り立った須賀港周辺には多くの魚屋があるよ。太刀魚、サバ、アジ、シラスなど、朝獲れの新鮮な魚が並び。



東部ポンプ場で組み上げた雨水は相模川へ流れていくよ。



色々なところから富士山が見える。歩道橋から見た国道1号線の向こうの富士山。江戸時代の東海道の富士山もこんな眺めだったのかな？



平塚の給食を作っている高久製パンさんのカレーパンは美味！



相模川周辺には工業地帯があり、「テクノロード」(テクノ=技術)と名付けられた道もあるんだ。



平塚グルメ

70's kitchen 絶品ハンバーグ！

下水道整備課の方に聞いた、オススメの料理屋さん「70's kitchen」は、駅の北側を歩いて4分。70年代好きなシェフは、葉山の有名なカフェなどで働いてきて、5年前に平塚出身のオーナーに誘われてこの地へ。オススメの「牛すじソースハンバーグ」は、デミグラスソースに牛すじが入ってコクがたっぷり。後味もさっぱりしていて、上品だけどどこか懐かしい味だよ。他には毎朝漁港で仕入れる魚を使ったフライもオススメ。店内には山下達郎が流れていて、昭和の古き良き時代も感じさせるよ。(平塚市紅谷町10-19)



大通りから一本入ったところにある

コクのある牛すじソースハンバーグ