

上島町消防だより

住宅用火災警報器は設置されましたか？

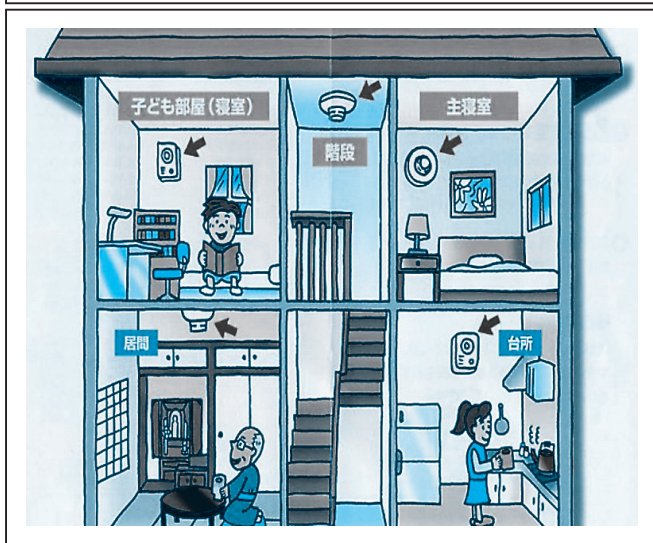
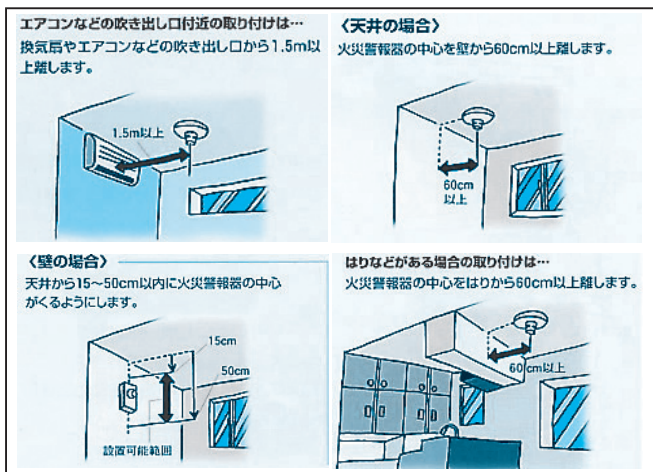
以前より、消防だより等でお知らせしているように、平成17年12月に上島町火災予防条例の改正に伴い、すべての住宅に住宅用火災警報器（煙感知式）の設置が義務付けられています。まだ設置していない方は早急に設置して下さい。なお、町営住宅に入居されている方は、消防法令に基づき自動火災報知設備、又は住宅用火災警報器（煙感知式）を町が設置していますので、設置の必要はありません。

【義務付け開始日】平成18年6月からです。（新築住宅）

（既存住宅は平成23年6月1日まで猶予期間がありますが、早期に設置しましょう。）

【主な購入先】電気店・ホームセンター・J Aなどで購入可能です。

【設置場所】寝室又は寝室がある階の階段の踊り場の壁もしくは天井部分。台所や居間には設置義務はありませんが、付けておくことより安心です。（取り付けは、ドライバーで簡単に取り付け可能です。）



防火ポスター愛媛県代表に！

生活協同組合全日本消防人共済会より、平成22年度の防火ポスター公募があり、多くの作品の中から岩城小学校の新川颯輝さんの作品が愛媛県代表として選出されました。このポスターは、毎年防火思想の普及・高揚などを目的として、各小学校（小学4年生以上に限る）及び中学生を対象に募集されているものです。



岩城小学校5年生
新川 颯輝さん

住宅用火災警報器設置状況調査結果

【調査方法】町内300世帯を無作為に抽出し、各地区ごとの割合により、電話による聞き取り調査を行いました。

【調査期間】平成22年12月1日から5日まで

上島町内の設置率

49・28%

アンケート調査へのご協力、ありがとうございました。

火災・救急・救助は

119番

上島町消防本部
77-4118(代)

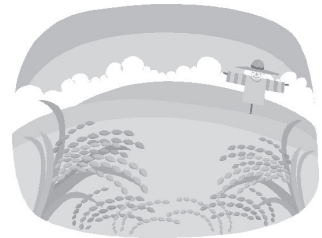
平成22年出動件数

年別	概要	火災	救急
平成22年(11月)		0	33
平成21年(11月)		0	42
昨年比		±0	-9
22年累計		2	419

平成22年11月30日現在

しまなみ農業だより

餅・もち



お正月はなんと言ってもモチ。モチはもち米から作られることはご存知でしょうが、ではもち米とうるち米の違いはどこから来るのでしょうか。アミロースとアミロペクチン

コメの主成分はデンプン。デンプンとはブドウ糖が鎖状につながった天然高分子化合物で、構造の違いからアミロースとアミロペクチンに分類されます。アミロースはブドウ糖が行儀良く一本の鎖状につながっているもので、アミロペクチンはたくさんの枝分かれを持った大きな鎖となっており、アミロースは熱水に溶けますがアミロペクチンは溶けない性質

を持ちます。うるち米（ジャポニカ種）では約20%がアミロースで残りがアミロペクチン、ぱさぱさした食感といわれるタイ米（インディカ種）でアミロースが約30%、一方もち米（ジャポニカ種）は100%アミロペクチンですから、モチ独特の食感はデンプンにアミロースが含まれないことによるものであることがわかります。

モチの性質は劣性遺伝

ではなぜもち米にアミロースが含まれないのか。それはもち米がアミロース生成に欠かせない顆粒性デンプン合成酵素（GBSS）という酵素を作る遺伝子を持たないためです。遺伝学では、ある酵素（ここではGBSSを作る 作らない）、によって現れる性質の組み合わせ（ここでは うるち性 モチ性）を「対立形質」と呼び、これらの性質は両親から受け継がれるのですが、両親のどちらから受け継いだ場合に発現するものを優性、両親の両方から受け継がないと発現しないものを劣性としており、「うるち性」が優性であることがわかっています。もう一点、コメの可食部を胚乳といいます。胚乳の遺伝子は母からの2組、父（花粉）からの1組の合計3組できています。コメがモチ性を発現するにはその3組すべてがモチ性でなければいけません。そのためモチ性を維持するには、モチ性の個体を代々隔離栽培する必要があります。逆にもち米を作付けしていても、優性である「うるち性」の花粉がかかってしまうと、できるコメはうるち米になってしまうわけです。5月号でスイートコーンの甘みでもお話した、

キセニアという現象です。

「モチ性」の雑穀たち

こうしたモチ・うるちの性質はコメだけかというところではなく、でんぷんを胚乳に蓄えるイネ科植物には普遍的に存在する可能性があります。ただし「モチ性」は劣性遺伝のため、突然変異株が生じて、それだけを隔離して育てないと維持することができません。栽培種としてモチ性を持つものが残っているというのは、モチ性という形質を、先人が利用する上で「有益だ」と感じ、育ててきた結果であります。コメ以外ではキビ、アワ、オオムギ、トウモロコシ等でモチ品種が知られていました。コムギは（AA、BB、DD）の3セット6組の遺伝子を持つ6倍体という特殊な性質であり、6つのセットすべての遺伝子が「モチ性」にならないとモチにならないため、モチコムギが作出されたのはつい最近（2000年に品種登録）のことです。また食用ヒエは、元来アミロースが30%程度とインディカ米と同程度であるためモチ性が発揮されにくいのですが、ややアミロース含量の低い系統に放射線を照射することで2005年に完全モチ性のものが作出されたそうです。また、イネ科ではありませんが、同様にデンプンを蓄えるジャガイモで、遺伝子組み換えによってモチ性をもたせた「Amflora」という品種が、ドイツなどでデンプン原料用に商業栽培されているそうです。