

災害に備えた自主防災組織活動3 上弓削地区自主防災会（弓削地区）

5月29日の上島町総合防災訓練において、各地区で様々な訓練が行われました。今回は、その中から上弓削地区自主防災会の活動をご紹介します。

上弓削地区では、避難訓練後に地区と消防団での合同訓練が実施され、AEDを用いた救命講習や、水消火器による消火訓練、消防団による放水訓練が行われました。災害時を想定し、地域の連携を確認した訓練となりました。

出水期が始まり、災害が起きやすい季節になりつつあります。ご近所の方と避難場所について確認するなど、小さな連携から防災を意識していきましょう。



▲ 消火訓練

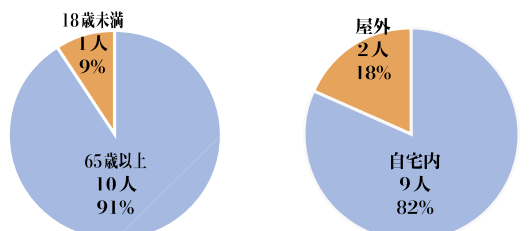


▲ 救命講習



▲ 放水訓練

令和3年熱中症発生状況



年齢別熱中症搬送人員

発生場所別熱中症搬送人員

※環境省では冷房時の室温の目安を28℃としています。体調等を考慮しながら、冷やしすぎない室温管理を取り組む目安です。「室温28℃」は冷房の設定温度ではありません。設定温度を28℃にしても室温が下がらない場合は、設定温度を下げるようにしてください。

令和4年5月出動件数

地区	弓削	生名	岩城	魚島	その他	合計	R4累計
火災	0	0	0	0	0	0	1
救急	26	4	7	0	0	37	184

(令和4年5月31日現在)

上島町消防本部・消防署
消防防災課

☎ 77-4118
☎ 77-3166

熱中症について

全国的に7月から9月にかけて、熱中症になりやすい季節となります。上島町では、令和3年中に11人の方が熱中症で救急搬送されています。年齢別にみると、65歳以上の高齢者が10人で、全体の9割を占めています。発生場所別にみると、全体の約8割の9人が自宅内で熱中症になっています。室内での熱中症予防のために、エアコンを有効活用してください。

○室内での熱中症の予防

エアコンや扇風機を適切に使ったり、すだれやカーテンで直射日光を防いだりして、涼しく過ごす工夫をしてください。特に高齢者の方は、喉の渇きや暑さを感じにくくなりますので、喉の乾きを感じる前に、こまめな水分補給を行い、室内の設定温度に気を付けましょう。

○屋外での熱中症の予防

涼しい服装を心がけ、「暑さを避けること」が大切です。日陰を選んで歩いたり、日傘をさしたり、帽子をかぶったりして、熱中症を予防しましょう。また、マスクを着用する場合には、強い負荷の作業や運動は避けるようにしましょう。



1 カンキツの摘果

摘果は、幼果の時期に適正な数の果実数に調整し、目標の大きさの果実に

今年の温州みかんの着果は、全般に裏年（着果が少ない）の園地が多く見受けられます。カンキツ類の多くは豊作の翌年は不作となりがちで、交互に繰り返すようになります。これを隔年結果といい、剪定と摘果で隔年結果にならないように管理を行います。果実を成らせ過ぎないように摘果を行うことで果実の肥大を促し、翌年に花を付ける余力を持たせます。今回は、今からカンキツ栽培の重要な作業のひとつ摘果について解説します。



表1 時期別の摘果程度

摘果タイプ	時期別の摘果程度（全摘果量の割合）			適合品種
	第1回 (あら摘果) 6月下旬～ 7月下旬	第2回 (仕上げ摘果) 8月～ 9月上旬	第3回 (仕上げ摘果) 9月	
A	80%	20%	見直し	デコボン、はるみ、ボンカン
B	50%	50%	見直し	せとか、紅まどんな、甘平、八朔、伊予柑
C	20～30%	60%	10～20% 見直し	温州（表年）、はれひめ、たまみ
D	0～20%	80～100%	見直し	温州（裏年）

注）中晩柑類は、十分に果実が成っていることが前提です。

表2 主要品種の葉果比と隔年結果性

品種名	葉果比※	隔年結果性※※
温州みかん	20～ 25	3
愛媛県試第28号	80～100	2
甘 平	80	5
はれひめ	40～ 50	4
はるみ	100	5
不知火	100～120	3
せとか	80～100	3
はっさく	100～120	2
たまみ	60	5

※葉果比：果実1果あたりの葉数

※※隔年結果性：隔年結果のしやすさを5段階評価

※カンキツ類のご相談、園地見学のご希望があれば、しまなみ農業指導班岩城駐在所（☎75・2014）まで、お気軽にご連絡ください。



写真1 直花果（左）、有葉果（右）※開花20日後

仕上げるための作業です。カンキツ類の多くは開花後、約1か月の間、自然に落果する生理落果が見られます。摘果は、生理落果の終了（黄色くなる実が無くなる時期）から始めます。摘果は、6月下旬～7月に行う「粗摘果（あらてつか）」と8月中旬以降に行う「仕上げ摘果」と2～3回に分けて実を落としていきます。数回に分ける理由は、果実の肥大に伴い樹に着果の負担をかけることで、果実の太りすぎを抑え、果皮が滑らかで形のよい甘い果

2 摘果のポイント

摘果の大まかなポイントは、粗摘果では、傷果、奇形果、小さい果実、日当た

実に仕上げるためです。粗摘果と仕上げ摘果の割合は、品種により異なります（表1参照）。残す果数の目安は、果実1果あたりの葉数で表す葉果比で判断します（表2参照）。果実の肥大は、葉の光合成養分が果実に転流して肥大します。品種により目標とする果実の大きさが違うため葉果比が異なります（表2）。

りの悪い内、裾枝の果実を優先して落とします。また、若木や中晩柑類では、樹勢の低下を防ぐため、樹の上部付近の果実を最初に落とします。

①温州みかん

実のサイズが小さい温州みかんは、粗摘果は軽めに行い、仕上げ摘果で葉果比に仕上げていきます。直花果（写真1）を主体に成らせません。実の付いていない枝が適度であれば込み合う果実を落としますが、実が付いた枝しかない場合は、早い時期に粗摘果で実を全

部落とす空枝を作り、来年の花が着く枝を確保します。温州みかんサイズの「はれひめ」「たまみ」は有葉果に果実を成らせて温州みかんよりもやや強めに摘果を行います。

②中晩柑（レモンは除く）

「不知火（デコボン）」や「せとか」など、大玉にする中晩柑類は、有葉果（写真1）に果実を成らせません。有葉果がなければ直花を利用。果実肥大と樹勢を維持するため、粗摘果で半数以上の果実を落とします。品種により落としていく割合が異なります。