



新 消防団長
かのう ひろゆき
加納 博幸 氏



前 消防団長
かしわばら しんいちろう
柏原 伸一郎 氏

10月1日付で上島町消防団長に任命されました加納でございます。近年、全国各地で発生している災害は多種多様化し、消防団への期待も高まっています。「自分たちの地域は自分たちで守る」という消防精神のもと、団員一丸となって災害活動に取り組んできたいと思います。これからも上島町消防団の活動にご理解、ご協力をいただきますよう、よろしく申し上げます。

このたび上島町消防団長を退任することになりました。21歳で消防団に入団し、49年9ヶ月の歳月が流れました。消防団員としての様々な活動は、私にとつてかけがえのない財産となりました。これまで、消防団活動にご理解、ご協力いただきました地域の方、皆さ、団員、そして家族に感謝し、退任の挨拶と代えさせていただきます。

上島町消防団長の任期満了にともない、柏原伸一郎消防団長が9月30日をもって退任され退任しました。柏原団長は上島町民の生命や財産を守るため、災害現場の最前線で活躍されたその功績により、消防庁長官表彰をはじめ様々な賞を受賞されました。新消防団長には、消防団幹部会の推薦により、岩城方面隊長の加納博幸氏が選出され、上村町長の承認を得て任命されました。

上島町消防団長の退任および新消防団長の紹介

秋季全国火災予防運動の実施について



毎年、11月9日から15日までの1週間を「秋季全国火災予防週間」と定め、全国で火災への注意が呼びかけられています。これからの季節、空気が乾燥して火災の発生しやすい気象状況が続きますので、火の取扱いには十分注意してください。

令和4年9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	9	7	6	0	0	22	316

(令和4年9月30日現在)

上島町消防本部・消防署
消防防災課

☎77-4118
☎77-3166

令和4年度全国統一防火標語

「お出かけは マスク戸締り 火の用心」

ヒートショックにご注意

ヒートショックとは、急激な温度変化で身体がダメージを受けることを指します。11月から2月までの時期がヒートショックの好発時期です。浴室や脱衣所などの気温が下がり、長風呂になりやすいため、危険が高まりますので注意して下さい。

ヒートショックになりやすい人 65歳以上 (特に75歳以上)

○以下の病歴がある
・狭心症、心筋梗塞、脳出血、脳梗塞

○以下の持病がある
・不整脈、高血圧、糖尿病

○以下の習慣がある
・飲酒直後に入浴する ・食後直ぐに入浴する
・薬を飲んだ直後に入浴する ・深夜に入浴する
・熱い湯（42℃以上）に、首まで長くつかる
以下のような居住空間である
・浴室、脱衣所、トイレに暖房設備がなく、冬場は寒い
・浴室がタイル張りで窓があり、冬場は寒い
・居間と浴室、トイレが離れている

ヒートショックの予防法

【入浴についての注意点】

- ・入浴前と入浴後に水分を補給する
- ・食後1時間以上空けてから入浴する
- ・部屋間の温度差をなくす
- ・ゆっくり温まる

カンキツの皮にはワックス層があり貯蔵性の高い青果物ですが、生物（なまもの）なので腐敗を

(1) 腐敗の様子

秋も深まり、ミカンも色づきはじめるカンキツ類の収穫が本格化する季節になりました。収穫したカンキツは、出荷や贈答、自家用として利用されますが、収穫後に箱や容器に入れた状態で果実が腐ることがよくあります。カンキツの腐敗は、市場に着いてから箱の中で腐るため市場病害と呼ばれ、消費地からのクレームの原因となり産地イメージの低下につながります。今回は、収穫後のミカンに腐敗が起こる原因について解説します。



(2) 腐敗果の原因



▲写真 緑かび病の発生

腐りやすさは、品種や環境により異なります。皮が薄くて柔らかい温州みかんや愛媛果試第28号（紅まどん）などは腐りやすい品種といえます。レモンはトゲ傷がつきやすく皮が薄くなる黄色の果実では意外と腐ることがあります。

することがあります。腐敗の原因のひとつがカビによるもので、緑かび病、青かび病が大部分を占めます。はじめは透明（水浸状）に腐りはじめ、中心部から青緑色のカビが広がり全体が腐ります（写真1）。容器の中では、1個腐った果実のまわりの果実まで共腐れする場合もあります。また、ヘタを中心に薄茶色に腐敗する軸腐病や黒く乾いたように腐敗する黒腐病が発生することがあります。

(3) 腐敗を減らす対策

果実腐敗を発生させないためには、果実に生傷をつけないことが重要です。採果ハサミでヘタを傷つけないように、ていねいに果実を収穫し、かごからコンテナへの移し替えや選別の時には果実をていねいに扱い、手袋をして果実に

す。腐敗をおこす病原菌は、常に空気中に浮遊しており、鏡餅などに生える青緑色のカビと同属の菌です。では、皮にワックス層があり貯蔵性の高い青果物のカンキツがなぜ腐るのか、大きな原因がふたつあります。ひとつは、収穫時のハサミ傷や果梗枝の切り残しによる他の果実への刺し傷、採果かごやコンテナ内の砂や硬いゴミによる傷、果実を放り投げたり高いところから落とす打撲傷などから菌が侵入し果実を腐らせます。ふたつ目は、カビが繁殖しやすい気象条件が考えられます。カビが繁殖しやすい環境条件（高温、多湿）と気象の影響によるカンキツ果実の体質が関わります。収穫前に雨が強く、気温が高い年は浮皮の発生や糖度が低くなり、こうした年柄の果実は腐敗が多くなります。

カンキツ類の腐敗防止農業

農業名	倍数	使用基準	
ベンレート水和剤 + ベフラン液剤	4000	温州	収穫前 / 4回
		中晩柑	収穫前 / 2回
	2000	温州	収穫前 / 3回
		中晩柑	収穫前 / 2回
ベフトップジンフロアブル	1500	温州	収穫7日間 / 3回
		中晩柑	収穫前 / 2回

爪で生傷をつけないよう注意しましょう。樹上で、鳥によるひっかき傷や突つき傷、害虫の被害なども腐敗傷の原因になるので、収穫時によく点検しましょう。また、収穫の1週間前に殺菌剤で防除をすると果実の腐敗を減らすことができます（表参照）。温州みかんは、収穫後にキャリ―のまま雨の降りこまない軒先（日陰）で5日～7日置き、果実重が5%程度減量すると皮がしなやかになり、予措効果により腐敗果の減少、貯蔵性が向上します。