



防災士養成講座受講者募集

～上島町は、防災士の受講費用を負担し資格取得を促進しています～

「防災士」は、自助・共助・協働を原則として、社会のさまざまな場で防災力を高める活動が期待され、そのための防災の意識・知識・技能を有する人材を、特定非営利活動法人日本防災士機構が認証する資格です。

上島町は、巨大地震や自然災害に備え、町民の防災意識を高めるために防災士資格取得を促進しています。防災の知識を身につけ、自分の大切な人の命、地域の安全を守っていきませんか？

日 時：令和6年1月13日（土）9:00～16:50

1月14日（日）9:00～17:40（2日間の講習が必要です）

場 所：今治市総合福祉センター（今治市南宝来町1丁目9-8）

受講料等：受講料・テキスト代・防災士登録料などは町が負担します。

申し込み：令和5年12月8日（金）まで ※申し込みおよび問い合わせは、消防防災課（☎77-3166）にご連絡ください。



『防災士って具体的には何をする人なの？』と思われる方のために、日本防災士会が公開している防災士の紹介についての動画のQRコードを左記にご紹介します。スマホのカメラをかざせば、動画の視聴画面が案内されます。9分程度の動画ですが、防災士の概要について分かり易くまとめられていますのでぜひご視聴ください。

11月5日は『津波防災の日』です

11月5日は『津波防災の日』です。1854年に起こった安政南海地震の津波被害を教訓に、津波について正しく理解し対策を進める日となっています。

津波は他の災害と比べると、発生頻度こそ多くはありませんが、一度発生すると甚大な被害をもたらす災害です。

平成23年の東日本大震災の津波や、平成16年のインド洋津波、平成13年のペルシヤ津波など、そのどれも大きな被害を出しています。

今後発生が危惧される南海トラフ大地震でも、内閣府による被害想定では、津波による人的被害（死者数）は最大で約23万人に上ると試算されています。しかし、住民一人ひとりが迅速に避難を開始し、できるだけ高い位置に避難するなど、主体的な避難行動を行うことで死者数は4万6千人にまで抑えることができることも試算されています。

この日を機に、避難経路の再確認など、津波対策について考えてみてください。



あなたの勇気が、
上島町を救う。
上島町消防団
総費募集中!!

令和5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	24	15	6	3	0	48	362

(令和5年9月30日現在)

上島町消防署 ☎77-4118
上島町消防本部 消防防災課 ☎77-3166



火を消して
不安を消して
つなぐ未来

高橋快空

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。



(1) カンキツ類の腐敗病

カンキツの皮にはワックス層があり貯蔵性のある青果物ですが、なんらかの原因でカビが付着すると腐敗します。腐敗原因の大部分は「緑かび病」、「青かび病」とい

温州みかんが色づき始め、いよいよ収穫期を迎えますが、みかんを収穫して箱やコンテナに保存中に果実が腐ることがよくあります。温州みかんは皮が剥きやすく食べやすい反面、腐敗しやすい品種でもあります。出荷後箱の中で腐敗が多発することがあり市場病害と呼ばれる地イメージの低下につながることもあります。今回は、収穫後のみかんを腐らせないための対策について解説します。

(2) 発生原因



▲写真1 緑かび病の発病

腐敗病の発生は、気温と湿度などの環境が大きく関わり、年内に収穫期を迎える「温州みかん」は秋冬季に雨が多い年に腐敗が増加します。果実の外皮は柔らかく、収穫後はコンテナ等に入れるため果実の呼吸により容器内の湿度が上昇し腐敗の発生条件が整います。しかしカンキツは外皮の表面にワックス層があり簡単には腐敗しにくい果物ですが、なぜ腐る

うカビ菌による病気で、病原胞子は空気中を浮遊しています。はじめ果実の一部に透明（水浸状）の小さな腐敗から始まり腐敗が広がると中心部から青緑色のカビが生えて全体が腐敗します（写真1）。時には接しているまわりの果実まで共腐れを起こすことがあり、発見が遅れるとカビの胞子が飛散してまわりの果実を汚すこともあります。

(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でハサミ傷をつけないように丁寧に収穫を行うこと、容器内に硬いものがないか注意が必要です。そのためには、果梗枝の2度切り収穫、手袋をして果実を丁寧に扱う、かごからコンテナへの移し替え時や選別時には果実を放り投げたりせず、丁寧に果実を扱うよう心掛けてください。鳥類（メジロやヒヨドリ）による樹上でのひっつき傷や突つき傷、害虫の食害なども生

のでしょいか。いくつか原因が考えられます。第1には、成熟期の果皮のワックス層に傷が付くことで、ここから菌が侵入し腐敗すると考えられます。収穫や選別の時にハサミ傷や果梗枝の切り残しによる他果実への刺し傷、採果かごやコンテナ内の砂や硬いゴミによる傷、果実を落としたり乱暴に放り投げた時にできる果皮の打撲など人的な要因で発生します。第2には、秋冬季が温暖で降雨が多いと、皮がボカボカとなる「浮皮」が発生やすく、皮が軟弱となり傷みやすいため腐敗につながりやすくなると考えられます。

表1 カンキツ腐敗病農薬

時期	対象病害虫	農薬名	倍数
収穫1週間前	青かび病、緑かび病など	ベンレート水和剤 +ベフラン液剤25	4000倍 2000倍
		または ベフトップジンフロアブル	1500倍

傷として腐敗原因になるので、収穫時や選別時によく点検し、生傷果として分別するといでしょう。防腐剤の散布は必須作業として収穫の1週間前ごろに殺菌剤を散布することで、腐敗を減らすことができます（表1参照）。また、温州みかんや長期貯蔵をする伊予柑や八朔では、収穫直後にキヤリ（日陰）で5日程度、段積みで放置し、果実重が5%程度減量すると皮がしなやかになり予防効果により貯蔵性が向上します。基本的な作業を丁寧にすることで腐敗を減らすことができます。