

Regional Network

# JAIF TIMES

第3号

2017年1月

## JAIF地域ネットワーク第15回意見交換会が開催されました



第15回意見交換会の様子だよ!



10月26日(水)青森県六ヶ所村・ろっかぼっかにおいて、今年度3回目となる「意見交換会」を開催しました。前半、ショートスピーチとして、六ヶ所村商工会 種市治雄副会長より「資源を活かした共生等について、安全・安心確保に向けた取組み」をテーマに、また日本原燃(株)地域業務本部 広報部総括グループ藤野優子副長からは「地元根付いた企業に勤務し、女性ならではの視点を生かして行っている広報活動について」それぞれご講演いただきました。

後半はグループに分かれ、「原子力関連施設との共存共益(栄)のためにすべきこと」をテーマにワークショップ形式で意見交換を行いました。

原子力発電所立地地域では、原子力発電所の存在が大きい。その資源を利用して、町を活性化していくことが重要。原子力の理解なくして、地域の共存共生はあり得ないのではないか。事業者と地域が共生するうえでは人間性が重要だ、人となりを見て信用し、熱心さが伝わることによって信頼する。次世代教育が重要。など活発な討議が行われました。

翌27日は日本原燃(株)原子燃料サイクル施設、東北電力(株)東通原子力発電所の見学を行いました。日本原燃では、酒井副社長のご案内で、PR館・再処理工場中央制御室・使用済燃料受入貯蔵施設・高レベル放射性廃棄物貯蔵管理センター等を見学。同貯蔵管理センターでは、ちょうど英国から返還されたガラス固化体が収納されたキャスク(5体)を実際に見ることができ、貴重な体験ができました。東北電力(株)東通原子力発電所では、地震・津波対策、電源の確保、冷却機能の確保等安全対策、敷地内断層に関する調査現場をご案内いただきました。特に敷地内断層については、トレンチ調査を行っている現場で、地質や断層を直接見せていただく機会に恵まれました。最終日には、東北エリアでは最大出力の超高压変電所である東北電力(株)上北変電所を見学し、全工程を終了しました。

説明に熱心に耳を傾けているメンバー



六ヶ所原燃PRセンター  
見学記念 平成28年10月27日

# メンバーの活動ご紹介

## 「上関町青壮年連絡協議会」主催勉強会概要



鵜飼氏の講演を楽しく聴講

平成28年9月25日、北海道教育大学の鵜飼光子先生を招いて、上関町内の“子育て世代の女性”を対象に、身近にある放射線についての講演会と、放射線照射によって芽止めされたジャガイモを使った料理教室を行いました。参加者は、子供を含め総勢40名。

講演会では、放射線が医療用レントゲンや害虫の駆除など暮らしの様々な場面で有効活用されていることや、外国では食品に対しても殺菌や殺虫、芽止め（発芽遅延化）などの目的で放射線照射が積極的に実施されていることが紹介されました。特にアメリカは裁判の国なので、食品衛生にはとても慎重であり、軍隊や学校の給食では、照射により菌ゼロの状態にすることで長期保存でき食中毒予防につながることから、照射食品を必ず使用することが法制化されているとのことでした。

日本国内では、特例的にジャガイモの芽止めしか許可されておらず、照射食品の輸入も禁止されていますが、鵜飼先生は、「40年にわたる研究において、身体に悪影響が出るとの結果は報告されていない。今後、日本でも照射食品が普通に売られるようになるのではないかと最後に述べられました。

講演会に続く料理教室では、上関町内の女性グループによる料理指導のもと、北海道士幌町から取り寄せた放射線照射による「芽止めジャガイモ」を使用し、3種類の料理を参加者全員で作りました。作った料理は、子供たちも交えて楽しく会話しながらいただきました。

参加者からは、「身近なお話でとてもわかりやすく楽しく勉強できた。PTAや女性グループの集まりで、今回の勉強会のような話をしてほしい」等の声がありました。当協議会としては、これからも原子力に関する理解を深める活動を実施し、皆さんに正しい知識を身につけていただきたいと思います。



## メンバー紹介

「上関町青壮年連絡協議会」  
山口県上関町 会長：藤井快宏



会員数：17名(平成28年12月31日現在)

上関町青壮年連絡協議会は、上関町内各地区の商工業者を中心とした青壮年17名の集まりです。主な活動は、年に数回、講師を招いてエネルギー政策や原子力、放射線に関する正しい知識の普及促進を図るための勉強会や講演会です。また、上関町内へ広く活動を理解してもらうため、町民と一緒に海岸清掃等も開催しています。上関原子力発電所の建設工事は一時中断していますが、「原発立地を契機とした町づくり」のため、今できることを検討し、積極的に活動しています。



## お耳を拝借・・・食の境界線

“ぜんざい” vs “おしるこ”



関東では汁気があれば「おしるこ」とひとくくりにし、汁気がないあんを餅や白玉に添えると「ぜんざい」になる。関西では粒あんで汁気があるものが「ぜんざい」で、こしあんで汁気があるものが「おしるこ」。汁気のないあんと餅は「亀山」などと呼んで区別している。

そもそも、ぜんざい・おしるこの語源は何なのか。おしるこは「お汁粉」と表記することから、見た感じでネーミングしたと想像できる。ぜんざいの語源は「神在（じんざい）餅」という。出雲地方では旧暦10月に全国から神が集まるという神在祭（かみありさい）があり、振る舞われたのが神在餅だった。「じんざい」が出雲弁でなまり「ぜんざい」となって京都に伝わったというのだ。

ところ変われば、大きく変わるぜんざい。その土地の人々が「よきかな」と思う味に進化していったのかも知れない。

JAIF地域NWノリ江