

電気と保安

2024
5・6月号
No.521

●電気につながるエクセレント・パートナー ▶P.1

懐かしくて新しい

「柿の葉すし」の魅力を全国に!

株式会社柿の葉すし本舗たなか

●ハロー!エキスパート ▶P.5

有機野菜のスープからみえた
未来の農業のカタチ

日本農業株式会社

●保安エピソード ▶P.7

保温ケース用ヒーターの電源線による漏電事例

◆講習会情報 ▶P.8

●でんきなお知らせ ▶P.9

電気火災は身近に起こります!!(トラッキング現象編)

●関西深発見 ▶P.11

鬼!鬼!鬼づくし!鬼の不思議に迫る旅

京都[福知山市]

◆新CM・WEB動画の紹介 ▶P.15

◆そとごはん大作戦 ファイヤー!ホットドッグの巻 ▶P.17

◆日常生活の電気安全ポイント ▶P.18





一口サイズで手軽に食べられる柿の葉すし。集いの席や気軽なホームパーティー、アウトドアなどさまざまなシーンに活用できます。

本コーナーでは、当協会のお客さまを訪問し、主力事業や独自の取組みについてご紹介させていただきます。今回訪れたのは、「柿の葉すし」の専門店として、120余年の歴史を誇る「株式会社柿の葉すし本舗たなか」さま。産地直送にこだわり、商品はすべて五條市にある本社工場から全国32の店舗、および取扱い店に届けられています。参事の米田哲也さま、製造部工場長の西 清貴さまに、当協会榎原営業所の所長、技術担当者を交え、商品づくりへの想いや今後の展望などについてお話をうかがいました。



柿の葉すし本舗 たなか

本社／奈良県五條市住川町1490番地
<https://www.kakinohasushi.co.jp/>

山里の“夏祭りのご馳走”を 年中食べられる奈良名物に

奈良名物として知られる「柿の葉すし」は、海のない奈良県南部地域で生まれた郷土料理です。現在のような冷蔵設備のない時代、山里の人々にとって、吉野川をさかのぼって運ばれてくる海産物は大変な貴重品でした。薄く



五条駅前商店街の食堂からはじまった「たなか」。今も地元にごだわり、五條から全国に柿の葉すしをお届けしています。

すき切りした塩 鯖をにぎり飯に添え、柿の葉で包み、重石をきかせた柿の葉すしは、夏祭りに

欠かすことのできない“ハレの日”のご馳走であり、各家庭で母から子へと伝わるおふくろの味でもあります。

当社の柿の葉すしは、明治後期の1903年、国鉄五条駅（現JR五条駅）駅前の商店街で食堂を営むことになった、創業主の妻の味がはじまりです。やがて『たなか』の柿の葉すしは地元の名物になり、大阪や神戸からもたくさんのお客さまが来られるようになり、1973年、株式会社柿の葉すし本舗たなかを設立。以来、創業時からの秘伝の味の継承と、創業の地である



贈答用の特製木桶に入ったさば・さけ(20個詰)

五條にこだわりながら、より多くの方に、よりおいしい柿の葉すしをお届けしたいと、元々は夏場にしか作れなかった柿の葉すしを、一年中作れるよう柿の葉の塩漬け保存に取り組んだり、食べやすい一口サイズに揃えたり、手づくりの味と技を守りながら量産化に取り組み、現在の当社の基盤を築いてきました。1992年にはテクノパークなら工業団地内に、1日最大10万食の柿の葉すしを製造可能な工場を新築移転し、安定した生産体制を確立しています。

シンプルだからこそ 「三味一体」のおいしさを追求

柿の葉すしの素材は、すし飯、鯖などのネタ、柿の葉と、とてもシンプル。だからこそ、当社では素材一つひとつにこだわり、「たなか」ならではのおいしさを追求しています。

まず、柿の葉すしは江戸前の握りずしとは違い、魚の旨味がしみた“ご飯を味わうすし”です。酢を打たれ、重石をきかせても粒がしっかりと残り、ほどよい歯ごたえが感じられるお米として、滋賀県東近江市の「日本晴」を選定。生産者の皆さんにお願いして、農薬や肥料に関する厳しい栽培基準をクリアした特別栽培米として当社専用に栽培していただいています。このお米の味が引き立つよう、炊きたてのご飯に秘伝

の酢を手早く混ぜ合わせることで、爽やかな酸味とまろやかな甘みが一体となったすし飯となります。

鯖は、脂がのりすぎていと塩が入りにくく、薄く切ったときに身割れすることもあるため、ほどよく脂がのった胴回りの太い真鯖を厳選。塩加減や酢じめはもちろん、骨抜きや

電気でつながる エクセレント パートナー

本コーナーでは、当協会のお客さまを訪問し、主力事業や独自の取組みについてご紹介させていただきます。

スライスも職人の手作業で、すし飯と絶妙なバランスとなる厚さに一枚ずつすき切りしていきます。

柿の葉は、しなやかで扱いやすい渋柿の葉を初夏に収穫し、塩漬けにして使用します。すしを柿の葉で包むのは、すし飯の乾燥を防ぐ、お箸要らずで食べられるなどの利便性のほか、葉に含まれるタンニンの抗菌・抗酸化作用により保存性を高めてくれるなどの効用があるためです。

当社では柿の葉専用の工場を設け、葉の塩漬けから自社開発した機械による洗浄・乾燥、検品まで徹底した品質管理を行っています。そして、こだわりの素材を柿の葉でていねいに包み、味を決める最後の仕上げが重石です。余分な空気を抜くことで熟成をうながし、すし飯と鯖がしっかりとなじみ、柿の葉の芳醇な香りがさらに食欲をそそる「三味一体」のおいしさが完成します。



徹底した衛生・品質管理のもと、人による作業のバラつきをできる限りなくすためにオートメーション化された生産ライン。1日最大10万食の柿の葉すしが製造可能です。

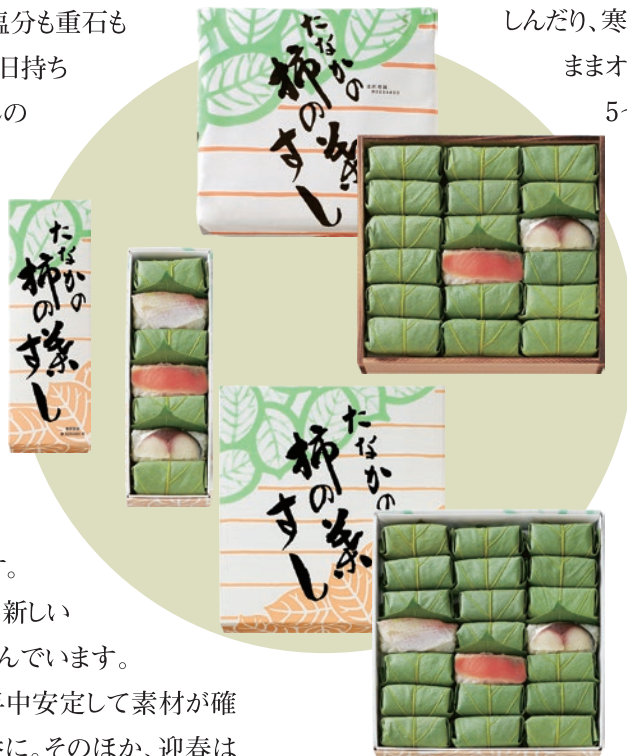
食の楽しさを広げる

新しいメニューや食べ方を提案

柿の葉すしは元々、塩を強くした鯖を使い、重い重石をすることで、日が経つにつれて発酵が進み、熟成していく味の変化を楽しみながら、数日間食べられていました。現在は健康志向への対応などにより、塩分も重石も控えめになり、当社の柿の葉すしの日持ちは製造日を含めて3日間。いちばんの食べ頃は2日目で、一晩寝かせることで塩角が取れ、魚の旨味と柿の葉の香りがすし飯にしみ込み、深い味わいとなります。この「日持ちがする」という特徴を生かし、当社は1984年、業界に先駆けて通信販売をスタート。お取り寄せやお中元・お歳暮などの贈り物として、全国のお客さまに『たなか』の柿の葉すしをお届けしています。

さらに食の楽しさを広げるために、新しいメニュー開発にも積極的に取り組んでいます。商品は主流の「さば」に加え、一年中安定して素材が確保できる「さけ」「たい」も今や定番に。そのほか、迎春は華やかな「えび」「金目鯛」、春は「山菜」、夏は「穴子」「あじ」、秋は「さんま」、冬は「さわら」など、季節を感じる

旬の素材を使ったバラエティー豊かな商品を期間・店舗限定でご提供しています。四季折々の柿の葉にもこだわり、初夏の若葉、夏の青葉、秋の紅葉で包んだ柿の葉すしも季節・数量限定でご提供し喜ばれています。日本酒はもちろん白ワインやシャンパンとのリアージュを楽しんだり、寒い時季には柿の葉に包んだままオーブントースターや焼き網で5～6分焼く「炙り柿の葉すし」など、柿の葉すしの可能性を広げるおすすめの食べ方も多彩に発信しています。



炙り柿の葉すし

手土産や、お中元・お歳暮などの贈り物まで、さまざまなシーンに活用いただける柿の葉すしの詰合せ。容器も、紙箱、木箱、特製木桶と、お選びいただけます。

柿の葉すしの新たな価値を生み出し、発信できる企業に

大切な郷土の食文化であり、先人の食の保存の知恵や技術がつまった柿の葉すし。その魅力を、内外に伝えていくことも私たちの使命であると考えています。奈良を訪れた皆さまに、柿の葉すしに気軽に触れていただけるのが近鉄奈良駅前の「なら本店」です。店内には、ひと休みいただけるようおいしいほうじ茶をご用意。奥には『柿の葉茶屋』も併設しており、柿の葉すしのほかオリジナルメニューや和スイーツを味わっていただけます。また、柿の葉すしを次世代に伝える活動として、奈良県内の小中学校への給食供給のほか、夏祭りの時期を中心に「柿の葉すし手作り講習会」を開催し、幅広い世代の方にご参加いただいています。



近鉄奈良駅前、古都奈良の玄関口に店を構える「なら本店」は、全国、世界のお客さまをお迎えする大切な場所です。

ショーケースには工場直送の柿の葉すしがオリジナルの包装紙に包まれて並んでいます。



マスクングテープなどのオリジナルグッズも販売中！

『柿の葉茶屋』で人気の「おすしあらかると」は、なら本店限定のランチメニューです。

“品質管理”と“働きやすさ”を2本柱にした環境づくり

さまざまな革新に取り組んできた当社では、独自の発想で研究を重ね、生産の自動化にも取り組んできました。すし飯づくりから成型、柿の葉での包み工程など、経験豊かな職人の技をベースに、人によるバラつきを可能な限り排除し、安定した生産ラインを構築しています。とはいえ、人の手による繊細な作業や厳しい検品チェックが欠かせない工程も多く、本社工場では多くの従業員が活躍しています。当社は「環境は人をつくり、人は品質をつくる」という考えのもと、“徹底した品質管理”と“働きやすさ”を

2本柱にした環境づくりに注力し、柔軟かつ多様な働き方を推進する企業として「奈良県社員・シャイン職場づくり推進企業」にも認定されています。併せて、喫緊の課題である人材不足への対応として、よりいっそうの省力化に向けたプロジェクトを立ち上げ、AIを活用した新しい生産ロボットの開発など、新たな革新への一歩を踏み出しています。これからも伝統を大切に受け継ぎながら、革新的な挑戦を重ね、未来に向けて柿の葉すしに新たな価値を生み出し、発信し続けていくことをめざしています。そして、この素晴らしい食文化を生んだ奈良・五條の地に根付き、地域とともに成長し、その発展に貢献できる企業でありたいと願っています。

つながる 365日

お客さまからいただいた声▶

保安管理契約以外のご契約
デマンド監視

30年以上の長いおつきあい “電気のプロ”に安心してお任せしています。

デマンド値のコントロールが可能に

保安協会さんとは工場設立以来、30年以上の長いおつきあいになります。定期点検なども工場での調理時間をきっちり外して時間設定してくださるなど、当社の業務についてもよく理解いただいているので、安心してお任せしています。「デマンド監視システム」についても、年末年始やお中元・お歳暮などの繁忙期におけるデマンド値のコントロールに役立つとアドバイスいただき導入しました。電気の使用状況を「見える化」によって稼働状況を詳細に把握できるようになり、設備機器の効率的な稼働ができ、コスト削減につながっています。

設備の耐用年数の報告、助かっています

工場ではすべての工程で電気を使用しており、万一の電気トラブルで生産ラインが停止した場合は、各店舗に商品供給ができなくなり、素材も廃棄となってしまうなど大きな損害が予想されます。これまで大きな電気トラブルはありませんが、これも保安協会さんの丁寧な点検のおかげと感謝しています。また点検時に各設備の耐用年数も報告いただいております。更新計画の目安になり大変助かっています。これからも工場の安全な稼働のため、点検時に気づいたことや“電気のプロ”の目からのアドバイスをお願いします。



(写真左から)株式会社柿の葉すし本舗たなか 製造部工場長 西 清貴さま、参事 米田哲也さま
関西電気保安協会 榎原営業所 所長 岩本恭典、技術課 保安技師 榎本尚史

関西電気保安協会からのお礼▶

安心安全な保安管理とともに省エネなど 役立つご提案にも力を入れてまいります。

おいしい柿の葉すしと、「♪たなかの柿の葉すし〜」のCMで奈良県民に愛されている株式会社柿の葉すし本舗たなかさま。工場のオートメーション化をはじめ、いつも新たなことに挑戦されていて素晴らしいです。柿の葉すしは全国に知られる奈良名物のひとつであり、その生産を私たちも電気の保安管理を通じて、

お手伝いできているのかなと誇らしく感じています。高圧機器類の更新についても、当社のご提案を積極的に推進してくださり、ちょうどすべての更新が完了したところです。これからも、安心安全な保安管理をめざすとともに、電気の安全使用や省エネに役立つ情報発信やご提案にも力を入れてまいりますので、気になる点やご質問など気軽にご相談ください。どうぞこれからもよろしくお願いします。

ハロー！ エキスパート

〈みえるミライ編〉

本コーナーではひとつの分野を極めることで、ミライを見せてくれるエキスパートと関西と世界をつなぐエキスパートが交互に紙面に登場します。



有機野菜のスープからみえた 未来の農業のカタチ

京都府と大阪府の自社農園を運営しながら、農業を通した循環型経済の実現をめざす大西千晶さん。大学在学中の20歳のときに起業し、現在、日本農業株式会社の代表取締役を務める社会起業家（ソーシャルアントレプレナー）です。有機野菜を使ったスープ専門店「たんとスープ」をオープンし、農業の「出口」を整備するとともに、就農者を増やすために月1回、農業体験を開催し、「入口」づくりにも力を入れています。大西さんのこれまでの道のりとめざす未来についてお話をうかがいました。

10代で感じた「憂い」から起業へ

私は1990年生まれのいわゆる「ゆとり世代」です。教科書では環境や貧困の問題が大きく取り扱われるようになり、当時は2050年に世界人口が100億人に達し環境問題が悪化するという「2050年問題」が危機的に論じられていました。自分が60歳のときにそうした危機が訪れる。そのときに抱いた「憂い」が起業の原点です。大学時代にはボランティア活動に力を入れ、イベントを開催して、その収益を寄付したりしていましたが、これでは社会課題の根本的な解決にならないとの思いが募っていきました。そんなとき農業体験に誘われて有機農業と出会い、「これだ!」と直感したのです。農地には綺麗な空気と肥沃な土があり、食を自分たちでつくるという根本的な強さがあり、長い間つながれてきた文化があります。未来の世代に一番残したいものはこれだとの思いから、20歳のときに有機農業を主軸とする認定農業者法人を創業しました。

有機農業の難しさに直面

農家の方から「土1gの中に100億以上の微生物がいる」と聞いたときから、生物多様性を守るためにも、農薬や化学肥料を使用しない有機栽培を行うと決めていました。ただ、実際に始めてみると販路に苦労しました。量販店に卸すためには、規格・出荷量・納品時期をぴったりと合わせなければなりません。しかし、天候や環境の影響を受けやすい有機農業では難しく、自分たちで八百屋をやってみたり、マルシェに参加したりもしましたが、安定した収益にはつながりません。それなら自分たちで出口をつくろうと、生産した野菜の加工・販売までを手がける6次産業*に乗り出し、2017年に新たに日本農業株式会社を立ち上げました。

*6次産業…農業などの1次産業者が加工などの2次産業と流通・販売などの3次産業を一体的に行うこと。

「農業体験後は必ず収穫したての野菜を使った焼きそばを召し上がっていただきます!」と笑顔で話す大西さん。

スープの彩りを意識して、冬でも色とりどりの野菜を育てています

Pharmacy to Pharmacy!

就農者を増やし、 農業ができる土地を残す

加工については全くの素人だったため、当社を応援してくださっている企業のテストキッチンをお借りして試作を繰り返し、最終的に人々の健康にも寄与できるスープに決めました。スープであれば、そのときに採れた野菜をすべて使用でき、栄養のある皮やヘタも出汁として使用できます。「たんとスープ」というブランドを立ち上げて店舗販売を開始し、現在、京都と大阪に3店舗を展開しています。

ただ、私たちがめざしているのはスープを売ることでなく、農業を通した人間と自然との共生です。農業の出口をしっかりとつくることで、就農者を増やしたいと考えており、月に1回は農業体験も開催し、農業への入口も用意しています。これにより10人の新規就農者が誕生しました。関西は農地と都市が近いという地の利があります。「都会から農村に逆出稼ぎ」に来てもらうことで、未来に農地が残せると考えています。

農業の価値を最大化できる仕組みをつくりたい

現在は農福連携事業にも力を入れており、障害者の方9人と農作業をしています。これは民間企業において障がい者雇用の努力がなされているものの、法定雇用率を達成できていない企業が多いという課題に端を発した取り組みです。企業農園を当社が管理し、企業が雇用する障がい者の方と農作業を行うことで、企業や障がい者はもちろん、担い手不足が深刻化している地方にとってもメリットがあります。2021年には農林水産省が、「2050年までに耕地面積に占める有機農業の面積を25%まで引き上げる」との目標を掲げました。創業当時、有機農業はマイノリティでしたが、いま大きな追い風を感じています。地域や企業と連携し、農業の可能性を最大化できる仕組みをつくっていききたいです。

コロナ禍には冷凍スープのオンライン販売を開始し、大手食品メーカーのOEM(相手先ブランドによる製造)も請け負うようになりました。



農業体験イベント



農業体験を5/18(土)・6/15(土)に開催!

詳細・申し込み方法はたんとスープのInstagramをご確認ください。参加費は無料! 採れたて野菜の焼きそば付き!



取材を終えて

農業体験の日にお邪魔しましたが、澄んだ空気のなかでいただいた瑞々しい大根の味が忘れられません。企業が持続可能性やSDGsの取り組みとして農業と関わりをもつことはもちろん、社内イベントとして農業を取り入れることにも大きな魅力があると感じました!

日本農業株式会社

日本農業株式会社
<https://nihonnou.com/>

たんとスープ

たんとスープ
<https://www.tantosoup.com/>

保安エピソード

100Vの機器も油断禁物!アースの取り付けや電線被覆の損傷を定期的に確認しましょう!

保温ケース用ヒーターの電源線による漏電事例

■事業本部 保安部

今回はショッピングセンター内の飲食店に設置された、揚げ物用の保温ケースの漏電事例を紹介します。

店舗送り回路で大きな漏電を発見!

お客さまである大型ショッピングセンターから「漏電火災警報器が作動しているため、調査して欲しい」との連絡があり、早急に調査に向かいました。

現場に到着し、お客さまに修繕工事やイベントなどで普段とは違う負荷設備の使用や、各テナントから設備不調の申し出があったかなどの問診を実施しましたが、特に異常は見当たらないとのことでした。そこで配電盤を調査すると、電灯変圧器回路の漏電火災警報器が「作動」と「復帰」を数十秒間隔で繰り返しており、飲食店の店舗送り回路で2アンペアの大きな漏電が見つかりました。

原因は保温ケースのヒーター

該当店舗の従業員の方に漏電の状況を説明し、不具合や異常がないか尋ねると「普段と変わったところはない」とのことでした。漏電火災警報器の「作動」と「復帰」が数十秒間隔で繰り返されていることから、「数十秒単位でON・OFFを繰り返す負荷設備」が故障している可能性があるかと推定し、負荷設備の外観点検を重点的に実施しました。

その結果、揚げ物コーナーのフライヤー横にある保温ケース用ヒーターの電源線において、ヒーター本体の発熱により絶縁被覆が溶け、芯線が一部露出していることがわかりました。この露出した芯線が、台下冷蔵庫の金属筐体部分と接触しており、ヒーターがONのときに漏電が発生していると推測されました。該当回路の絶縁抵抗を測定したところ、絶縁不良が確認され、漏電の原因がこの保温ケースのヒーターであることが特定できました。

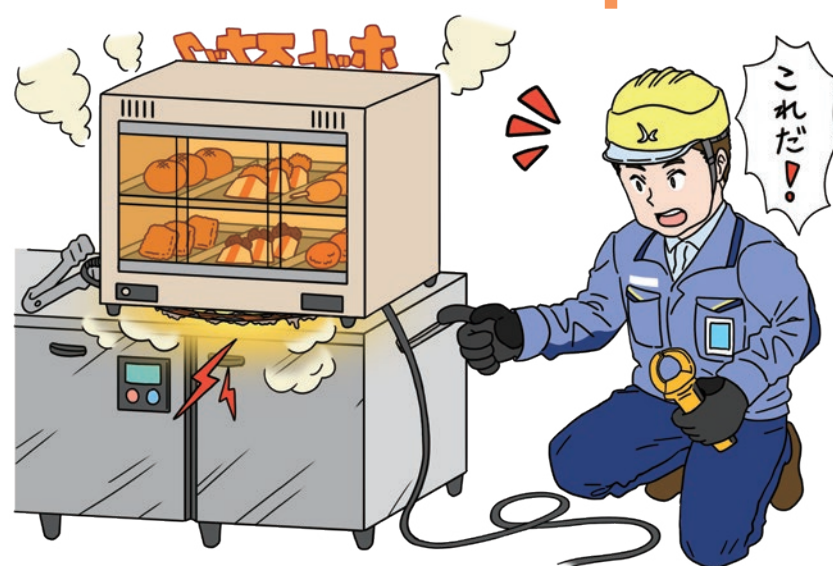
応急対策として、露出しているヒーターの電源線の芯線を絶縁テープで覆うとともに、ヒーター本体からの熱が電源線に影響をおよぼさないように、電源線の配置も変更しました。電源を再投入すると漏電は止まり、通常通り使用できるようになりました。お客さまには、ヒーターを使用する際の電源線の取り回しには、十分注意していただくようお願いしました。

おわりに

今回の事例では、台下冷蔵庫のアース工事が適切に施されていたこと、また漏電火災警報器が作動した際に、速やかに当協会へご連絡いただけたことにより、異常の発生から事故原因の特定、応急対策までを迅速に行うことができ、感電事故を防ぐことができました。お客さまにその旨をお伝えしたところ、今後も異常が

あれば必ず連絡するとおっしゃっていただきました。

今回の電気事故は高圧受電のお客さまだけでなく、一般家庭でも起こる可能性があります。100Vの機器でも決して油断せず、アースの取り付け状態や電線被覆の損傷の有無を、定期的に確認していただくようお願いします。



2024年度

「安全衛生特別教育・技術講習会・保安管理業務講習」のご案内

当協会では、安全衛生特別教育・技術講習会・保安管理業務講習を開催しています。皆さまのお申し込みをお待ちしております。

安全衛生特別教育 事業主さまに代わって、電気取扱者のための安全衛生特別教育を行います。

Aコース **高圧・特別高圧電気取扱者 安全衛生特別教育**
■対象：高圧もしくは特別高圧の充電電路の操作の業務のみを行う方 ■定員：20名
■教育実施時間：講義11時間、実技1時間
■受講料：23,100円(税込)

Bコース **高圧・特別高圧電気取扱者 安全衛生特別教育**
■対象：高圧もしくは特別高圧の充電電路又は当該充電電路の支持物の敷設、点検、修理又は操作の業務を行う方 ■定員：20名
■教育実施時間：講義11時間、実技15時間
■受講料：51,700円(税込)

Cコース **低圧電気取扱者 安全衛生特別教育**
■対象：低圧の配電盤室、変電室等区画された場所に設置する低圧の電路のうち、充電部分が露出している開閉器の操作の業務のみを行う方 ■定員：30名
■教育実施時間：講義7時間、実技1時間
■受講料：13,200円(税込)

Dコース **低圧電気取扱者 安全衛生特別教育**
■対象：低圧の充電電路の敷設もしくは修理の業務又は配電盤室、変電室等区画された場所に設置する低圧の電路のうち充電部分が露出している開閉器の操作の業務を行う方 ■定員：30名
■教育実施時間：講義7時間、実技7時間
■受講料：20,900円(税込)

Eコース **電気工事作業指揮者安全教育** 2024年度は開催いたしません。

技術講習会 保護継電器の取扱いや受電設備の管理実務について、技能や知識の習得を目的とした実習主体の講習会を行います。

Fコース **保護継電器取扱実習 基本コース**
■対象：保護継電器試験の技能や知識を習得したい方 ■定員：22名
■教育実施時間：講義2時間、実技5時間 ■受講料：22,000円(税込)

Gコース **電気設備管理 実務コース**
■対象：電気設備の管理知識や技能を習得したい方 ■定員：22名
■教育実施時間：講義2時間、実技4時間30分 ■受講料：22,000円(税込)

保安管理業務講習 平成15年経済産業省告示249号第1条第1項第4号に規定する
自家用電気工作物の保安管理業務に関する講習を行います。

Hコース **第3種電気主任技術者免状をお持ちの方のコース**
■対象：自家用電気工作物の委託に係る業務に従事する予定の方 ■定員：22名
■教育実習時間：29時間(内実習6時間) ■受講料：121,000円(税込)

Iコース **第2種電気主任技術者免状をお持ちの方のコース**
■対象：自家用電気工作物の委託に係る業務に従事する予定の方 ■定員：2名
■教育実習時間：25時間(内実習6時間、電気基礎科目の受講が免除されます) ■受講料：107,800円(税込)

開催スケジュール・コース詳細につきましては、協会ホームページでご確認ください。
定員に限りがありますので、事前にホームページで状況を確認の上、お早めにお申し込みください。

お問い合わせ・お申し込みは

・人材開発センター 大阪市西区新町1-28-3 四ツ橋グランスクエア4F ・協会ホームページ <https://www.ksdh.or.jp>
お申し込みの受付は先着順です。協会ホームページからお申し込みください(お電話・FAXでは受付できません)。

ksdh 検索

でんきな お知らせ vol.22

電気火災は身近に起こります!!(トラッキング現象編)

■はじめに

電気と保安518号(2023.11・12月号)に引き続き、身近な場所で発生する電気火災について、実際に発生した事例を紹介し、電気火災を防ぐ方法を考えていきたいと思います。

■トラッキング現象による火災について

トラッキング現象とは、本来電気が流れない部分に電気の通り道が形成され、それらの回路から発生するジュール熱やスパークによって出火に至る現象のことを言い、電化製品を使用せずコンセントにプラグを差し込んでいる状態であっても発生します。具体例として、長期間プラグをコンセントに差し込んだままにしておくと、コンセントとプラグの間に埃が溜まり、その埃に湿気等の水分が付着すると電気を通し小さな火花が発生します。火花が継続すると絶縁部分に電気の通り道(炭化導電路)が形成され、火災へと発展していきます。また、コンセント以外で電化製品に用いられる基板でも、湿気やペット等の糞尿などで電気の通り道(炭化導電路)が形成され、トラッキング現象が発生しています。大阪市内でトラッキング現象が原因で発生した火災が、平成30年から令和4年までの5年間で124件発生しています。

図 トラッキング現象の発生メカニズム

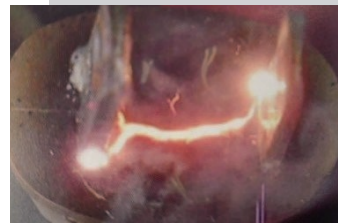
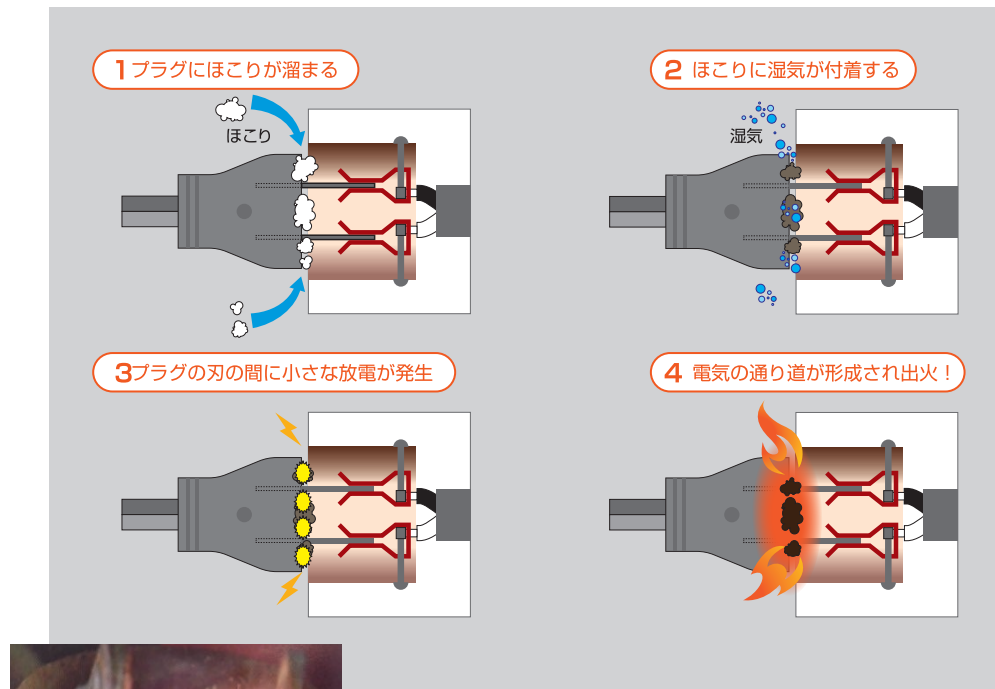


写真1 プラグ間で電気の通り道ができた状態

■トラッキング現象が原因と思われる火災事例

事例1

長年、堆積物に埋もれ、掃除を怠っていたPC用コンセントのプラグがトラッキング現象により出火しました。トラッキング現象はプラグが溶断するほどの熱が発生し、梅雨の時期は湿気も多くなるため、このような事案が発生する可能性が高くなります(写真2)。



写真2 溶断したプラグの差し刃

事例2

飲食店舗で使用していた食品昇降用のエレベーターで、厨房内の油分や清掃時の水分が付着したことにより操作ボタンの基板が劣化し、電気の通り道ができたことでトラッキング現象が発生しました。写真のようにトラッキング現象が発生し、焼損した基板は同型品と比較し一回り小さく一部分が焼失し、局所的に火災熱の影響を受けたことがわかります(写真3)。

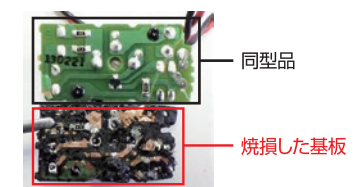


写真3 一部分が焼失した基板

■おわりに

現在、トラッキング現象を防ぐために耐トラッキングプラグカバーやコンセントにほこりや異物の侵入を防ぐコンセントキャップなどが販売されており、これらを導入することで予防対策を取ることができますが、身の回りを整理整頓し、定期的な清掃を心掛けることが電気火災予防にとって必要なことです。

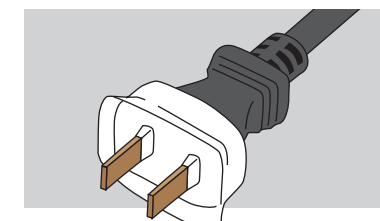


イラスト1 耐トラッキングプラグカバー

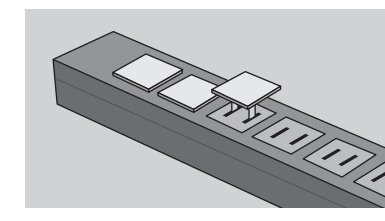


イラスト2 コンセントキャップ



電気火災以外にも皆さまに知っていただきたい火災事例の動画が配信されていますので、左記よりご覧ください。

大阪市消防局公式Youtube



鬼!鬼!鬼づくし! 鬼の不思議に迫る旅

明智光秀が福知山城や、まちの礎を築いた京都府福知山市。一級河川の由良川があり、市の中心地から静かな山道を車で約30分ほど走った丹波、丹後の境にそびえる大江山には、源頼光が酒呑童子率いる鬼の一味を討伐したという鬼伝説が伝わっています。



130個のパーツから組み上げられた鬼瓦「大江山 平成の大鬼」(日本の鬼の交流博物館)

神か怪物か、鬼とは一体何者か?



鬼をモチーフにした
薬屋の看板

想像上の存在にもかかわらず、大昔から人間と共に生き続けてきた「鬼」。あるときは恐怖すべき存在、あるときは人を喰らう恐ろしい怪物、またあるときは人に幸運を与える守り神として・・・鬼とは何者なのか? その答えを探しに向かうのは酒呑童子の里、大江山のふもとにある、日本の鬼の交流博物館です。

最初に目に飛び込んでくるのは博物館の前庭にある巨大な鬼瓦。全国にいる鬼瓦職人(鬼師)たちによって造られた、高さ5メートル、重さ10トンの「大江山 平成の大鬼」が来館者を出迎えてくれます。館内には、大江山の3つの鬼伝説をはじめ、鬼瓦等の鬼文化に関する資料や世界の鬼面や仮面、民族芸能などを紹介しています。



飛鳥時代から現代までの全国の在銘鬼瓦の実物や複製を時代別に展示。鬼瓦の移り変わりを紹介しています。



金箔鬼瓦



日本の鬼(上)と世界の鬼(左)。国を問わずさまざまな鬼面が作られているのが興味深い。



日本の鬼と世界の鬼の共通点や異なる点など、時代・場所とともに姿かたちを変えてきた鬼の歴史をたどりながら、鬼の不思議に迫ります。また、博物館に隣接する鬼文化研究所は、

鬼研究の拠点として、東高房獅子舞鬼面(徳島)

貴重な資料を閲覧できるライブラリーを設置し、情報交換や情報発信の基地になっています。



酒呑童子面(徳島)

同じ酒呑童子のお面でも場所によって大きく異なります。



酒呑童子面(奈良)



日本の鬼の交流博物館

- 福知山市大江町佛性寺909
- TEL:0773-56-1996
- 9:00~17:00(入館は16:30まで)
- 休館日:月曜(月曜が祝日の場合は翌日)、祝祭日の翌日、年末年始
- 入館料:一般330円、高校生220円、小・中学生160円





大江山の二瀬川溪流にかかる吊り橋の新童子橋。現在通行止め(解除時期は未定)

大江山で鬼伝説めぐり

大江山はかつて大正の終わりから昭和にかけて「河守鉾山」という銅が採れる鉾山があった場所。当時は1,000人近い労働者やその家族が暮らしていましたが、産業の要だった鉾山が閉山となったのを機に、大江山の鬼伝説がまちおこしに使われるようになりました。酒吞童子の足跡や頼光が腰掛にしたとされる巨岩など、実際に伝説を辿れる場所が随所に残されているほか、ウルトラマンの美術総監督故・成田亨氏の作品である鬼モニュメントや、大江駅前

の大江山鬼瓦公園で観光客をお出迎えする72個の鬼瓦、また大江山までの道中に鎮座する表情豊かな13体の鬼像など、まちのさまざまな場所にさまざまな鬼たちが共生しています。

古くから鬼と共に時代を経てきたまち、福知山へお気に入りの鬼さがしに行きませんか。



鬼の足跡



頼光の腰掛岩

鬼の足跡・頼光の腰掛岩

■福知山市大江町佛性寺



鬼モニュメント

■福知山市大江町佛性寺



大江山鬼瓦公園

■福知山市大江町河守 大江駅前



鬼の里 福知山大江方面までのアクセス(一例)

車の場合

- 京都縦貫自動車道 舞鶴大江ICを下車、国道175号で福知山市・大江方面へ(約30分)
- 舞鶴若狭自動車道 福知山ICを下車、国道9号から国道175号へ(約35分)



わがまち名品帖



大江山名物 鬼饅頭

大江山の鬼伝説「酒吞童子伝説」に出てくる「腰掛石」にちなんで作られた、直径約10センチ、重さ480グラムもある大きな饅頭。薄皮の中には粒あんがたっぷりと詰まっていて、優しい甘さと素朴な味わいにほっこり! 一つひとつ手作りされており、オリジナルの鬼の焼印もどこか愛嬌があつて、福知山のお土産にぴったり。姉妹品のもなか「笑鬼」もおおすすめです。

note

新治製菓舗

■福知山市大江町蓼原374-1

■TEL:0773-56-0040

■8:00~18:30 ■不定休



おいしいね! KANSAI

ならんでも食べたい! 福知山の映えスイーツ



手前からカツ丼、ロコモコ丼、ワンタンメン。ドンブリはすべて1個700円(税込)。週末は早い時間に売り切れることもあるので、遠方から訪れるときは事前に予約しておくのがベターです。

ショーケースの中のカラフルで可愛いミニ丼に心躍ること間違いなし! どんぶりプリン(略してドンブリ)は、口溶けなめらかなプリンのうえに、フルーツやチョコ、パイ、ムースなどのお菓子の材料で丼料理や鍋料理などを再現した映えスイーツです。不動の人気ナンバーワンはカツ丼。第35期竜王戦にも使われ話題になりました。カツの部分はスポンジに生クリームを塗って砕いたパイ生地をまぶしています。ほかにもチョコクリームとガナッシュで再現したハンバーグがポイントのロコモコ丼、ぎゅうひ(薄いおもち)とチョコフレークでワンタンを再現したワンタンメンなど、全12種類。季節限定の商品もあります。



焼き菓子も販売しています。

UN.DONPURI (アン・ドンブリ)



■福知山市堀2363-1

■TEL:0773-21-1959

■11:00~19:00 (L.O.18:30)

■水曜休(祝日の場合は翌日)

こだわりがつまった技ありパン



上から時計回りに、アンチョビオリーブ棒308円、はちみつとカシューナッツのペーグル238円、クロワッサン188円、あんバター208円(いずれも税込)。地元の人気店につき、週末は早めの来店が良さそうです。

レンガ造りのかわいい外観が目印のパン屋さん。小さなお店には、ハード系パンをはじめ、菓子パン、デニッシュなど約60種類ものパンが並びます。素材にこだわったパンを求めて客足が途絶えません。人気のあんバターは北海道産の小豆を使用。噛むほどに味わいが広がるハード系パンに、こしあんのやさしい甘さとバターの塩味がマッチ。時間をかけて丁寧に折り重ねることで生まれるクロワッサンは、ジュワーっと口中に広がるバターの濃厚な味わいと香りがたまりません。石臼挽きの粉を使ったペーグルは小麦の旨さをしっかりと感じられ、クラストのサクッとした食感が際立ちます。アンチョビオリーブ棒はワインとの相性も抜群! いずれもオーナーのこだわりがつまった技ありパンです。



みずいろぱん



■福知山市駅南町3-153

■TEL:0773-45-3936

■8:30~17:00

■日曜月曜休

3月から、新しいテレビCMの放送とWEB動画の配信を開始しました。



■ 新テレビCM「その道のプロ集団がいる」シリーズ〈三本の矢篇〉〈UFO篇〉

今回もホアンドロイドが登場し、協会職員とともに電気使用安全を啓発します。シリーズ5年目の今回はなんと、戦国武将や宇宙人といった非現実的なキャラクターも登場し、電気コードを束ねて使用することや、タコ足配線に対する注意喚起を行っています。



テレビCM
YouTubeチャンネル

【三本の矢篇】
まるで大河ドラマのワンシーンのように始まる本篇。あの有名な三本の矢のお話の最中にホアンドロイドと協会職員が突然現れます。矢は束ねてもいいけれど電気コードは束ねたらあかん！電気コードを束ねて使用することの危険性を訴求する作品です。



【UFO篇】
住宅街でUFOを発見…!? ホアンドロイドの新機能スーパースームにより、なんとUFOの中のタコ足配線まで見つけてしまいました。ホアンドロイドならではの機能を駆使し、宇宙人にもしっかり注意喚起します。

■ 新WEB動画「関西電気保安会話講座」

古き良き外国語会話講座を彷彿とさせる『関西電気保安会話講座』。スタジオにいる先生とアシスタントと一緒に、寸劇VTRを見ながら関西の電気保安について学んでいく、番組仕立てのWEB動画です。寸劇VTR中に協会職員が登場し、電気の正しい使い方や知識を伝えます。「関西電気保安会話」を通して電気保安の大切さを伝える、2024年の新WEB動画をぜひご覧ください！



WEB動画
特設サイト



■ 新聞広告「偉人に学ぶ電気保安」

3月に読売新聞に掲載された新聞広告もホームページでご覧いただけます。架空の偉人による架空の名言を通して電気保安のポイントをお伝えします。偉人の名前にもご注目。



新聞広告
特設サイト





楽しい！
おいしい！
気持ちいい！

そとごはん大作戦

ファイヤー！ホットドッグ
の巻

キャンプをはじめとするアウトドアレジャー人気の影響で、「そとごはん」を楽しむ方が増えています。洗い物やゴミを最小限にとどめるノウハウは、災害などでライフラインが止まったときにも役立ちそう。山遊びが大好きなオッキー＆チホがご紹介する、おいしい知恵が満載の本コーナー。今回は、直接火を付け燃え尽きたらできあがり！牛乳パックを使った簡単調理をご紹介します。



用意する道具

- 牛乳パック(1リットル)
牛乳パックはしっかり乾燥させたものを使用してください。
- アルミホイル
- 軍手
- ライター
- 焚き火台や炭火コンロ等の牛乳パックを燃やせる場所



材 料

人数に応じて具材の量は調節してください。

- | | |
|---------|--------|
| コッペパン | ウインナー |
| 千切りキャベツ | ケチャップ |
| とろけるチーズ | 粒マスタード |

👍 ほかに好みの具材があればお試しください。

作り方



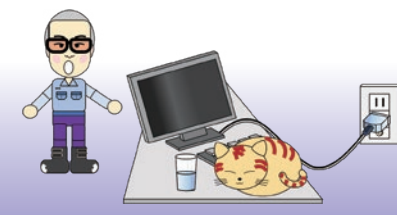
日常生活の電気安全ポイント

電気はとても便利なエネルギーですが、使い方を間違えると大変危険です。ここでは、電気を正しく使うためのポイントを紹介します。

いたずらっ子に
気をつけて!!



1 ネコちゃん気持ちよさそうにお昼寝しているよ



2



3

だめだよー
感電するよ。



4

ネコちゃんは、
電気の怖さを
知らないよ。
みなさんが
気をつけて
あげてね!



ZZZ...



WAKU★WAKU! クロスワード

★ホアンくんクイズ
正解者の中から抽選で10名様に、オリジナルQUOカード(1,000円分)を
進呈いたします。ふるってご応募ください。

本誌を参照しながらタテ・ヨコそれぞれの設問に従って、カタカナでマス目に文字を埋めてください。マス目をすべて埋め、二重枠のA～Dの文字を並べると、ある言葉が出てきます。さてそれは?
※「ッ」や「ヨ」などの促音・拗音は大文字の「ツ」や「ヨ」として見なされます



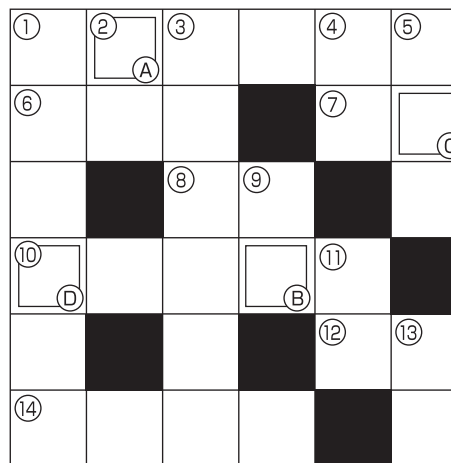
※画像はイメージです。

◆ヨコのカギ

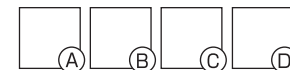
1. 今号の「そとごはん大作戦」でご紹介するのは、牛乳パックを使った「ファイヤー!」○○○○○○
6. 人を惹きつける魅力や独特の雰囲気のある人を、「あの人は○○がある」といいます
7. 手入れや配慮、世話すること。アフター○○、○○サービス
8. 大根を千切りにしたお刺身の付け合わせ
10. 夏休みの宿題「自由○○○○○」のテーマがまだ決まらない
12. 世界最大級の謝肉祭「○○のカーニバル」
14. 水中呼吸装置を使用せずに、自分の息だけで潜水すること。別名スキndaイビング

◆タテのカギ

1. 今号の「保安エピソード」では、○○○○○○用ヒーターの電源線による漏電事例を紹介しています
2. 数の2を英語でいうと
3. 電気災害は身近に起こります!! 今号の「でんきなお知らせ」では、○○○○○○現象の具体的事例をご紹介します
4. 飲食などの代金をその場で支払わず、後日まとめて支払うこと
5. 直行便なら日本から3時間ほどで行ける、マリアナ諸島南端の常夏の島
9. 不快な気持ちを表情に出すことを「○○をひそめる」といいます
11. 「○○ふたつ」とは、親子や兄弟などの見た目がそっくりなこと
13. 今号の「関西新発見」では、京都府福知山市で、数々の○○の不思議に迫ります



★こたえ



■応募方法／協会ホームページ(<https://www.ksdh.or.jp>)内
広報誌「電気と保安」ページの応募フォームからご応募ください。
■応募締切／2024年6月30日(日)
■前号の答えは「タケノコ」です。当選者は賞品の
発送をもって発表にかえさせていただきます。



OUR
PRIDE

関西電気保安協会は
誇りと気概をもって
社会的使命を
果たします。

地震による被害に備え 災害応援隊を任命しています

自然災害はいつ起きるかわかりません。当協会は地震被害へ即応できるよう、普段から本店と支店、支店と各営業所の連絡体制を確認するとともに“災害応援隊”を任命。電気設備復旧に必要な機材や車両を指定し、災害の初期対応を迅速に行う体制を整えています。

