

電気と保安

2026
3・4月号
No.532

●電気につながるエクセレント・パートナー ▶P.1

“おいしい麺”のある楽しい食生活を提供する
「幸せ創造企業」

イトメン株式会社

●保安エピソード ▶P.5

マンション共用部での予期せぬ漏電事例

◆2026年度 電気主任技術者・電気工事士試験の
実施日程等のご案内 ▶P.6

●でんきなお知らせ ▶P.7

電気火災は身近に起こります!! (IHコンロ編)

◆電気設備の更新は計画的に ▶P.9

●関西深発見 ▶P.11

奈良時代を今に感じる歴史文化遺産
奈良[奈良市]

●ハロー!エキスパート ▶P.15

国内外で築いた人脈を武器に、
紀州漆器の美を世界へ発信!

株式会社山家漆器店

◆そとごほん大作戦 ▶P.17

ライスバーガーの巻

◆コンセントとプラグの穴のお話 ▶P.18

電気保安のベストパートナー
今日も
皆さまのまちを
見守ります





60年以上愛され続けている『チャンポンめん』をはじめ、「ほかにはないおいしさ」が魅力のイトメンの製品。その秘密は、麺からスープ、かやくまで、すべて自社工場での一貫生産にあります。

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り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、昨年創業80周年を迎えられた、即席麺や乾麺などを製造・販売するイトメン株式会社さま。60年以上愛され続けるロングセラー『チャンポンめん』をはじめ、おいしさや楽しさにこだわった商品展開で、地元・兵庫県南部と北陸を中心に、コアなファンを獲得しておられます。直販課課長の伊藤しげりさま、製造部工務課の中島千尋さまに、当協会姫路営業所の所長、担当を交え、商品へのこだわりや他社との差別化ポイント、今後の展望などについてお話をうかがいました。



イトメン株式会社
兵庫県たつの市掛西町小神841番地
<https://www.itomen.com>

実は、日本で2番目に袋入りの即席中華麺をつくった会社

イトメン株式会社がある兵庫県たつの市は、清流揖保川のおいしい水と、良質な小麦、赤穂の塩に恵まれた、日本有数のそうめんの生産地です。当社は1945年、この地で製粉業をスタート。1950年には伊藤製粉製麺株式会社を設立し、乾麺の製造も始めました。最初は地場産業のそうめんが中心だったのですが、戦後の復興期、乾麺づくりをヒントに中華麺をつくり始めました。当時はまだ今のように冷蔵設備が整っていなかったため、生の麺は流通させられません。そこで1956年、乾麺と同じように、製麺機から切り出した麺を一度蒸し器で蒸した後、ほぐしながら木枠に入れ天日で乾燥させ、常温でも搬送できる中華麺（ノンフライめん）として売り出しました。

「この中華麺においしいスープをつけたら、家庭でも手軽にラーメンを食べられるのでは？」と研究を進め、1958年に



即席スープをつけた1食分の袋麺『トンボラーメン』を、翌年には、乾燥メンマや麩などの“かやく”もつけた2食入りの『ヤンマーラーメン』を発売しました。実は、世の中にはあまり知られていませんが、日本で2番目に袋入りの即席中華麺をつくったのは当社なんです。商品名の「トンボ」「ヤンマー」は、たつの市が童謡『赤とんぼ』の作詞者・三木露風の生誕地であることにちなんで名付けました。



「おいしい麺のある幸せな食生活」を提供し続けるグッドカンパニーを目指しています
(写真左から)イトメン株式会社
直販課課長 伊藤しげりさま、製造部工務課 中島千尋さま



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り組みについてご紹介させていただきます。



『チャンポンめん』はまさに播州のソルフード。いつもおいしくいただいています
(写真左から)関西電気保安協会 姫路営業所 所長 徳重伸一、
技術課 保安技師 藤原勝也

60年以上愛され続けるあっさり味の『チャンポンめん』

即席中華麺の市場が急拡大した当初は、油揚げ麺が主流でした。「ノンフライ麺はどうしても和風の味わいになってしまい、ちょっと物足りない」というお客さまの声を受け、当社でも油揚げ麺に切り替え、1963年に『チャンポンめん』が誕生しました。麺を油で揚げることで、油がスープに溶け込んで味にコクが出ます。



「どこで買えるの?」と、全国からお問い合わせ・ご注文をいただく「チャンポンめん」

スープは、昔から地元・播州地域の各家庭で手づくりされてきたそうめんつゆに倣い、干しエビとシイタケの出汁のうまみを大切に、あっさりとした味わいに仕上げました。添付のかやくにも干しエビとシイタケを採用し、その豊かな風味がスープに深みを与えています。どんな具材とも相性が良く、「野菜など、いろいろな具と一緒に食べて欲しい」という思

いを込めて、商品名を『チャンポンめん』としました。

さらに1980年には、人々の減塩志向の高まりを受けて、麺に食塩を一切加えない「無塩製麺」に切り替えました。そもそも麺に塩を加えるのは、生地を引き締めて弾力を与えるためです。無塩製麺は、生地が柔らかくなりすぎて機械での製麺

が難しくなったり、コシが出にくかったりなど、さまざまな課題があったのですが、試行錯誤を重ね、歯応えをしっかりと楽しめる麺が完成。しかも無塩にすることで、小麦本来の味を引き出すことができました。こってり味のラーメンが注目される中、麺もスープも「あっさり」にこだわった『チャンポンめん』は、「ほかにはない味」「飽きのこない、やさしい味」と、発売から60年以上経つ今も、多くのファンに愛される超ロングセラーとなっています。



黒いスープ、甘い醤油味など

“あっさり”だけど個性的な味も続々登場

『チャンポンめん』に続くヒット商品をつくらうと、これも日本で2番目となるカップ麺『ジョリック』(1972年発売、現在は販売終了)や、今年で発売50周年を迎える『二八そば』などをはじめ、即席麺から乾麺・そうめんまで、多彩な製品を世に送り出してきました。商品サイクルがとても短く、定番が生まれにくい即席麺においても、発売40周年の『カップ山菜そば』、36周年となる『カップチャンポンめん』などのロングセラーが生まれています。新商品開発は月1回ペースの社内会議において、営業部・製造部・研究開発室の各担当者が、お取引先やお客さまの声、その時々のお味のトレンドなどから発想したアイデアを持ち寄り、製品化に向けて試食や意見交換を重ねていきます。

黒いスープがインパクトのある『ブラックチャンポンめん』は、新製品開発メンバーの提案です。スープはしょうゆベースで、黒コショウが効いたスパイシーな風味が特徴。辛さの中にも野菜のうまみがきいたコクのある味に仕上げました。当初は期間限定のキャンペーン商品だったのですが、販売終了後も「辛さがやみつきになる」と復活を望まれるお客さまが多く、定番となりました。また、昨年発売した『カップ兵庫播州ラーメン』は、播州地方で愛されてきたご当地ラーメンから生まれました。野菜の甘みを生かしたスープに、播州龍野の甘口醤油がベストマッチ。甘さがクセになるラーメンです。



辛さがやみつきになる黒こしょう入りのブラックチャンポンめん



自家製つゆと、のどごしの良い麺が人気の「二八そば」は50年のロングセラー

麺からスープ、かやくまですべて

HACCP認証工場での生産

“あっさり”だけど個性的な、当社ならではの製品づくりが可能なのは、麺からスープ、かやくまですべてを社内生産しているからです。工場は、即席麺、そば・うどんなどの乾麺、そうめんなどの手延べ麺と、スープ、かやくに分かれており、乾麺製造業に特化した食品衛生管理の国際的手法である乾麺HACCP認証を機械製乾麺と手延べ麺の両方で取得。手延べ麺では日本初の取得です。食品安全マネジメントシステムの国際規格であるISO22000を取得後、FSSC22000に移行し安全安心への取り組みを追求しています。

麺づくりにおいては、小麦本来の味と素材の良さを味わっていただけるよう、当社独自のレシピで仕上げています。またスープについては、出汁のうまみがしっかりと効いた、どなたでも食べやすい「あっさりした味」「やさしい味」にこだわって味づくりをしています。厳選した植物油で揚げた麺は、油きりをしながら素早く冷却し、揚げたてのおいしさを封じ込めます。素材のブレンドから製麺、スープやかやくを合わせてパッケージ封入するまでが完全オートメーション化され、工程ごとに機械と人の目のダブルチェックで、厳しく検査や検品を実施。1日最大で、袋麺18万食、カップ麺48,000食の製造が可能です。

『チャンポンめん』の製造工程

1 厳選した小麦粉と材料をミキサーでブレンド



2 ローラーで麺地に圧力をかけながら帯状に伸ばす



3 ちぢれ麺状に切り出した麺をゆっくり蒸らす



4 厳選した植物油で揚げ、急速に冷却



5 スープ・かやくを入れ、パッケージング



おもしろキャンペーンや地域イベントで、麺の魅力を発信!

私たちは、おいしい麺のある楽しく幸せな食生活を、より多くのお客さまにお届けしたいという願いから、当社が目指す姿を『幸せ創造企業』と名付けました。食の安全安心を基本に、より良い品質と、あっさりとしてやさしい味わいにこだわった麺づくりに取り組んでいます。

ただ、当社の製品を箱買いで注文し、周囲にまでPRしてくださるような熱いお客さまがたくさんおられる一方で、全国的な認知度はまだまだ低いのが現状です。この状況を逆手に取り、“実は日本で2番目に袋麺やカップ麺をつくったのに、全然知られていない!”と、自虐的に訴求した「残念なイトメン応援キャンペーン!」や、専務が全国へ行商の旅に出る「もう残念はイヤだ…オレは頑張るキャンペーン」

など、数々のおもしろキャンペーンを実施してきました。関西人らしいノリが注目され、SNSや各種メディアで取り上げられたり、お取引先が増えたりと、成果は着実に上がってきています。また地元でも、地域の皆さまへの感謝を込めて1987年から毎年行っている無料試食会「そうめん“蔵開き”」や、播州地域の食品メーカーが集まる「ひめじぐるめらんど」など、さまざまなイベントを通して、当社の製品のおいしさや魅力を発信しています。

これからも、おいしい麺づくりと、楽しいキャンペーン展開を両軸に、幸せな食生活を提供し続けるグッドカンパニーを目指してまいります。



夏の「そうめん“蔵開き”」、「冬のめんまつり」は、地元のお客さまが心待ちにする恒例行事に。

つながる365日

お客さまからいただいた声▶

水や粉を使う工場、設備の古さなど 当社目線での点検&アドバイスが嬉しいです。

“プロの眼”での目配りに感謝

当社は製麺工程を完全オートメーション化しており、稼働時に停電などの電気トラブルが発生した場合は、品質管理の点検から、生産ラインの製品や材料はすべて廃棄となり、大きな損失が出てしまいます。私たちも品質や衛生面からの製造設備のチェックは日々厳しく行っていますが、電気設備に関しては古い機器も多く、保安協会さんの“プロの眼”での点検を信頼しています。また、漏電の原因となりやすい水や粉を扱う当社の事情もよく理解して作業していただいております。これからも継続して目配りをお願いします。



(写真左から) イトメン株式会社 製造部工務課 中島千尋さま、直販課課長 伊藤しげりさま 関西電気保安協会 姫路営業所 所長 徳重伸一、技術課 保安技師 藤原勝也

関西電気保安協会からのお礼▶

霧が発生しやすい立地のため、特に注意深く点検しています。

イトメン株式会社さまのある地域は、朝晩の冷え込みが強く、電気設備に影響がある霧が発生しやすい立地のため、月次点検では特に注意深く点検しています。また、懸念されておられる設備の経年劣化についても丁寧にチェックしており、点検後は測定結果のご報告とともに、余裕を持った取り替え計画のご提案を心がけています。

低圧開閉器の加熱箇所を発見した際には速やかに取り替えの手配をしていただき、また漏電警報が発報した際には、当方からの問診に、乾燥機モーターの不良であることを即答いただくなど、日頃から電気の安全にご留意いただき感謝しています。従業員さまの意識向上にも力を入れていきたいとのことから、講習会などもご用意いただければと思います。これからもご要望、ご質問等、何なりとご相談ください。

保安エピソード

緊急の漏電調査時こそ、基本ルールを守ることが大切です!

マンション共用部での予期せぬ漏電事例 ■奈良支店 奈良営業所

今回は宿直勤務時に対応した事例を紹介します。

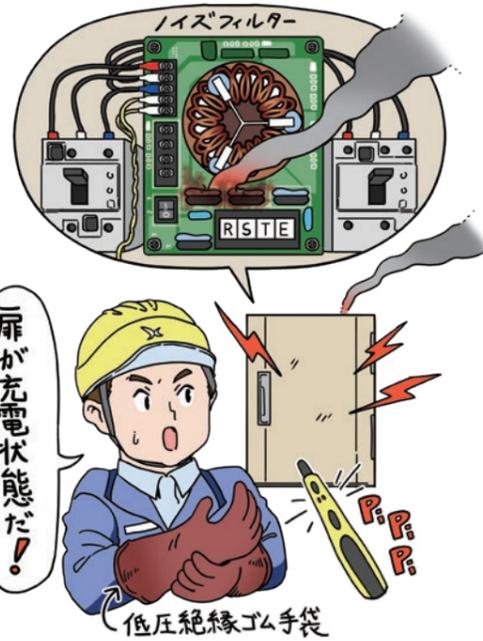
マンションからの漏電警報を受信

ある春先の日曜日の朝でした。前日から雨が降ったり止んだりのお天気でしたが、大きな電気故障もなく、このまま無事に日直者へと引き継ぎ、交替ができるかなと思っていたところ、当協会の監視指令センターより漏電発生警報を受信したとの連絡がありました。高圧受電のマンションのお客さま電気設備に設置している、低圧絶縁監視装置から受信したとのこと。直ちにマンションの管理会社さまに漏電発報の旨を連絡しました。日曜日であったため管理人さんは不在とのことでしたので、警備会社の方の立ち合いをお願いし、急いで事務所を出発し現場へ向かいました。朝のまだ早い時間だったので、在宅の住民の方も多いのではないかと思います。漏電箇所が宅内でないことを願いつつ車を走らせマンションに到着しました。

共用部の給水ポンプ回路で漏電を検出! 早期対応にて火災を防止

すでに警備会社の方も到着されており、さっそく電気室の鍵をお借りし、電気設備の調査を開始しました。まずは、各回路の漏洩電流をクランプリークメータで測定していくことに。測定の結果、マンション共用部の給水ポンプ回路での漏電が検出されました。

警備会社の方の立ち合いの下、受水槽の下にあるポンプ室を開錠してもらい中に入りました。すると、入室した途端、焦げ臭いにおいが鼻につきました。これは危険だ! 早急に処置をしなければと思い、ポンプ制御盤の内部を点検することにしました。はじめに制御盤の扉を検電したところ、検電器のライトが点滅し、ピーッピーッピーッと断続的に音が鳴ったため、扉が充電状態であることがわかりました。そこで通常の作業用手袋から低圧絶縁ゴム手袋につけ替え、制御盤の扉を開放。



内部を精細に目視すると、取り付けられているノイズフィルター*部の基盤素子が焼損しているのを発見しました。すぐに管理会社さまへ連絡し、このままでは感電や火災に至るおそれがあり、非常に危険であることを説明し、マンションの給水ポンプ用ブレーカーを開放(切)することを了承いただきました。これにより、マンション全室が断水となりますので早急に改修する必要がありますことから、電気設備の施工業者さんの手配もお願いしました。幸いにも、日曜日にも係わらずすぐに来ていただき、施工業者の方によりノイズフィルター部を離線、その後、電線の電源側と負荷側を直結することにより無事に仮復旧となりました。数日後、ノイズフィルター取り替えが済んだとの連絡をいただき、点検時に確認し完了となりました。ノイズフィルターの基盤が損傷した原因については不明でしたが、火災等に至らず、また断水も短時間で復旧できたことにホッと胸を撫でおろしました。

おわりに

今回の事例により、漏電調査時などでは、必ず検電を実施することや低圧絶縁ゴム手袋を常備することなど、急いでいても基本のルールを守ることが大切だと再認識することができました。

*インバータやモーターの電源ラインや信号線から混入する高周波ノイズを除去し、周辺機器の誤動作を防止するための電子部品

Information

2026年度 電気主任技術者・電気工事士 試験の実施日程等のご案内

●電気主任技術者試験 第三種電気主任技術者試験の受験には、試験会場、試験日時が選択・変更可能なCBT方式をお勧めします。

項目	種別	第一種および第二種	第三種		
			上期試験	下期試験	
【受験申込み受付期間】 申込み期間はCBT方式・筆記方式・二次試験(一次試験免除者)共に同一		5月18日(月)～6月4日(木)	5月18日(月)～6月4日(木)	11月9日(月)～11月26日(木)	
【CBT会場予約期間】 指定期間内にマイページから予約をしてください		—	6月11日(木)～7月12日(日)	12月7日(月)～2027年1月7日(木)	
試験実施日	一次試験	CBT方式	—	7月16日(木)～8月9日(日)	2027年2月4日(木)～2月28日(日)
		筆記方式	8月30日(日)	8月30日(日)	2027年3月21日(日)
		二次試験	11月15日(日)	—	—
受験手数料(非課税)	インターネット申込み	13,800円	7,700円	7,700円	
	書面申込み	14,200円	8,100円	8,100円	

・一次試験免除で申込みされる方も上記期間の申込みとなります。

●電気工事士試験 電気工事士学科試験は、受験機会を増やすため、CBT実施期間を大幅に延長します。試験会場、試験日時が選択・変更可能なCBT方式をお勧めします。

項目	種別	第一種		第二種		
		上期試験	下期試験	上期試験	下期試験	
【受験申込み受付期間】 申込み期間はCBT方式・筆記方式・技能試験(学科免除者)共に同一		2月13日(金)～3月2日(月)	7月27日(月)～8月13日(木)	3月16日(月)～4月6日(月)	8月17日(月)～9月3日(木)	
【CBT会場予約期間】 指定期間内にマイページから予約をしてください		3月9日(月)～4月13日(月)	8月20日(木)～9月24日(木)	4月10日(金)～5月15日(金)	9月9日(水)～10月14日(水)	
試験実施日	学科試験	CBT方式	4月1日(水)～5月8日(金)	9月11日(金)～10月18日(日)	4月23日(木)～6月7日(日)	9月24日(木)～11月8日(日)
		筆記方式	※1	10月4日(日)	5月24日(日)	10月25日(日)
		技能試験	7月4日(土)	11月21日(土)	※2 7月18日(土)または7月19日(日)	※2 12月12日(土)または12月13日(日)
受験手数料(非課税)	インターネット申込み	13,000円	13,000円	11,100円	11,100円	
	書面申込み	14,400円	14,400円	12,500円	12,500円	

・学科試験免除で申込みされる方も上記期間の申込みとなります。

※1 第一種電気工事士上期学科試験は、CBT方式のみ実施します。

※2 第二種電気工事士技能試験は、各試験地(47都道府県実施)で土曜日または日曜日に分けて実施します。

(注)

・お申込み方法は、**原則、インターネット申込み**となります。

インターネット申込みは受付開始日の10時から最終日の17時までとなります。

・受験手数料の入金方法は、個人申込みはクレジットカード決済、コンビニ決済、ペイジー決済がご利用いただけます。

団体申込みは銀行振込がご利用いただけます。

(インターネットをご利用になれない等、やむを得ない事情で書面申込みを希望される方は、下記問い合わせ先までご連絡ください。)

なお、書面の発送・受領に時間を要しますので、受付終了日の10日前までには、ご連絡ください。

お問い合わせ先



一般財団法人

電気技術者試験センター 受験総合支援センター

TEL.03-3552-7691

9時～17時15分まで(土・日・祝日を除く)

<https://www.shiken.or.jp/>



でんきな お知らせ vol.33

電気火災は身近に起こります!! (IHコンロ編) 調べて、広めて、市民を守る

■はじめに

前回のvol.31(11・12月号)に続き、近年増加傾向にある電気火災について、実例を交えながら紹介させていただきます。今回は火を使わないIHコンロについてです。



■IHコンロによる火災について

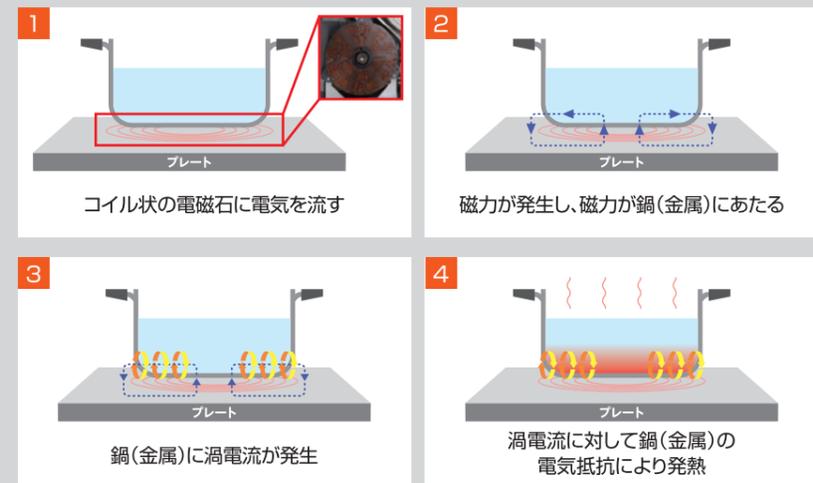
IHコンロに起因する火災は、大阪市でも毎年数件発生しています。掃除がしやすく火を使わないという安全面から近年多く普及していますが、使用方法を誤ると火災になるおそれがあります。火を使わないとはいえ、絶対に火災にならないというわけではありません。

■IHコンロとは

IHコンロは、電磁誘導加熱(Induction Heating)という原理に基づいて動作する調理器具です。IHコンロの内部には、コイル状の電磁石が組み込まれており、通電するとコイルに高周波交流電流が流れます。これにより磁場が発生し、コンロの上に置かれた対応鍋の底面に渦電流が誘導され、鍋そのものを発熱させます。

鍋の材質としては鉄やステンレスなどの磁性体金属製の専用の鍋を使用する必要がありますが、加熱効率が高く、調理環境が比較的快適となる利点があります。

図 IHコンロのしくみ



このようにIHコンロは、正しく取り扱えば高い安全性を発揮します。基本的な仕組みを理解し、火災予防策を徹底することが不可欠です。

■火災事例

台所において、居住者が、2口IHコンロの左側コンロを使い調理後、主電源を切ろうとしたが、誤って、近接した位置にある右側コンロの電源スイッチを押したため、右側コンロ上にあったアルミホイルが熱せられ出火した。

疑問 IHコンロでアルミ鍋は使用できないはずなのに、安全装置が作動せずアルミホイルが過熱されたのはなぜ?

■実験1 IHコンロの上にアルミホイルを載せる



■実験2 近くにキッチンペーパーなどの燃えやすい物がある



非磁性体(磁石にくっつかない物質)製の鍋は、IHコンロで加熱すると安全装置が作動し使用できませんが、アルミは極めて弱い磁性体のため安全装置が短時間では作動しない場合があります。アルミホイルのような薄い物質は極めて電気抵抗が高いため、渦電流が流れると短時間で発熱・発火する場合があります。

■火災を予防するために

安全装置は正しく使うことで異常を感知し、火災などの事故を防止してくれるものです。変形している鍋を使用したり、揚げ物モードを設定せず揚げ物調理をすることで安全装置が作動せず、異常過熱し火災になることがあります。また、2口ともIHのコンロを保有していると思っていたが、実は1口だけラジエントヒーター(原理:プレート内のニクロム線が発熱し加熱)であったため、使用中にトッププレートが過熱され、上に置いていたふきんなどが発火した事例もあります。火災を防ぐためにも取扱説明書をしっかりと読み、コンロ付近は整理・整頓・清掃を心がけるようにしましょう。

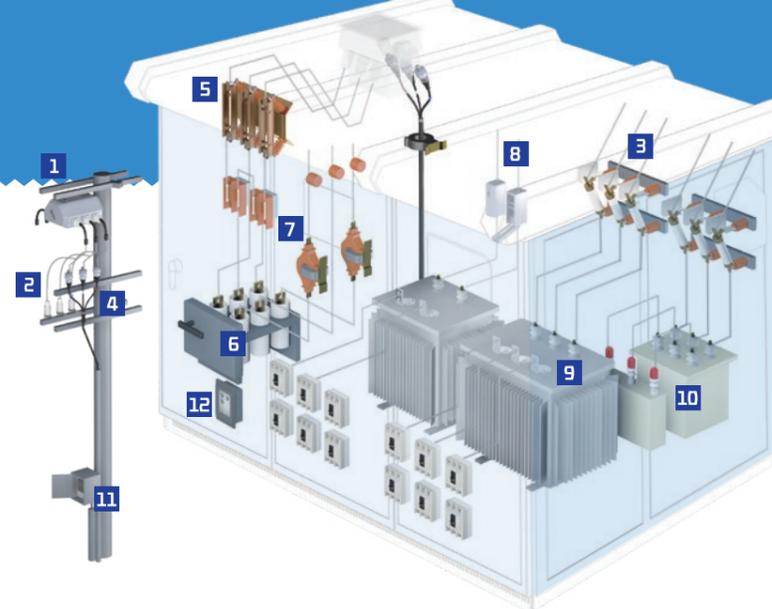


⚡ 電気設備の更新は計画的に ⚡

更新推奨時期が来たら、ぜひご検討ください!

電気設備は年数を重ねるうちに劣化していきます。特に工場やビルなどの高圧受電設備の更新をせず放置すると、機器の機能低下や故障から思わぬ事故が発生し、停電に繋がります。停電の復旧には時間がかかり、送配電事業者の配電線を停電させる波及事故※ともなると、近隣に多大な迷惑をかけることになり、深刻な経済的ダメージを受けるおそれもあります。代表的な電気設備の更新時期の目安をご紹介します。

※波及事故とは高圧受電設備などで起きた事故が原因で、送配電事業者の配電システムを停電させ、その配電線に接続されている第三者の設備まで停電させてしまう事故のことです。波及事故により周辺の工場や公共施設などに損害が生じた場合、相手方から賠償を求められることもあります。



1. 高圧負荷開閉器 (PAS・PGS)

引込口付近に設置され、送配電事業者との財産責任分界点で入切する開閉器です。負荷開閉器には気中、ガス等の種類があります。財産責任分界点付近に取り付け、波及事故を防止します。



更新推奨年

10年
(屋外)

20年
(屋内)

2. 避雷器 (LA)

落雷などの異常電圧を地面(大地)に逃がして、電気設備を守るものです。高圧負荷開閉器に内蔵されている場合もあります。

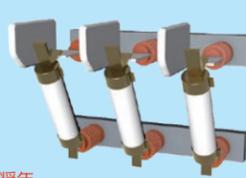


更新推奨年

15年

3. 高圧交流負荷開閉器 (LBS)

主遮断装置や大型変圧器、コンデンサの区分開閉器に使用されています。付属の高圧限流ヒューズにより、短絡保護を行います。



更新推奨年

15年

※高圧限流ヒューズ:更新推奨年 10年(屋外) 15年(屋内)

7. 計器用変圧器 (VT)・計器用変流器 (CT)

高圧の電圧・電流を変換させ、電圧計、電流計等の表示や保護継電器を動作させるために使用するものです。



更新推奨年

20年

8. 高圧プライマリーカットアウト (PC)

主に変圧器やコンデンサの保護のために設置されています。内部にヒューズを取り付けることで短絡および過負荷を保護します。



更新推奨年

20年

※高圧プライマリーカットアウトヒューズ:更新推奨年 6年

9. 変圧器 (T)

受電した高圧の電気を使用電圧100V・200V等に変圧します。(油入変圧器には、絶縁油が使用され更新時にはPCB分析が必要な場合があります。)



更新推奨年

25年

2026年4月からトッランナー変圧器第三次判断基準がスタートします。

4. 高圧ケーブル

送配電事業者の配電線等からキュービクルや受電室まで結ぶためのものです。更新時は、水トリー劣化に対する高い信頼性が報告されている「E-E」タイプへの取り替えも事故の未然防止の観点から有効です。



更新推奨年

15年

5. 断路器 (DS)

点検や改修工事の際に電路の切り離しをするものです。



更新推奨年

25年

6. 遮断器 (VCB)

高圧回路を遮断する装置で事故発生時には保護装置から「切」信号を受け動作し、故障回路を切り離し機器の損傷を最小限にとどめます。遮断器には、真空、油入、ガス等の種類があります。



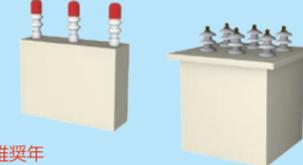
更新推奨年

15年

※油入遮断器 (OCB):更新推奨年 20年

10. コンデンサ (SC)・リアクトル (SR)

コンデンサは、電気機器を使用した際に発生する無駄な電気を減らすために使用します。リアクトルは、コンデンサ投入時の突入電流を抑制しコンデンサ焼損を防止します。



更新推奨年

15年

11. 高圧地絡方向継電器 (DGR)・高圧地絡継電器 (HGR)

高圧設備で発生した地絡事故を検知するものです。開閉器や遮断器へ「切」の信号を送り故障回路を切り離します。



更新推奨年

15年

※零相変流器 (ZCT)・零相電圧検知器 (ZPD・GC):更新推奨年 15年

12. 過電流継電器 (OCR)

一定値以上の負荷電流が流れたときに動作します。時限要素と言われる過電流の検出、瞬時要素と言われる短絡電流の検出の2要素があります。遮断器へ「切」の信号を送り故障回路を切り離します。



更新推奨年

20年

※その他の保護継電器:更新推奨年 15年

電気設備の更新時期は、使用状況や環境条件によって早くなる場合があります。改修方法などに関するご質問、ご相談は、担当技術員または最寄りの協会事業所までお気軽にお問合せください。

奈良時代を今に感じる 歴史文化遺産

奈良市の国営平城宮跡歴史公園は、奈良時代の遺跡が保存・復原された公園です。世界遺産にも登録されていて、古都の歴史を肌で感じながら誰でも自由に散策を楽しめるスポットです。



時空を超えて奈良時代の平城宮を体感

平城宮跡歴史公園は、1300年前の日本の首都「平城京」の中心地であった宮殿跡を整備した国営公園で、日本の原点となった政治経済、技術、文化をいまに伝える歴史文化遺産です。ユネスコ世界遺産に登録されており、広大な敷地内には復原された朱雀門や第一次大極殿、遣唐使船の原寸大模型などが点在しています。古代建築の伝統技能を継承するさまざまな分野の工匠の技・経験・知識が活かされて

おり、現在も発掘調査や復原事業が進行中です。

園内は公園の正面玄関となる朱雀門を中心とした朱雀門ひろば、本公園のシンボルとなる第一次大極殿や復原施設からなる第一次大極殿院、遺構展示や東院庭園のある第二次大極殿の3つのエリアと、発掘調査の過程や貴重な出土品などの研究成果を展示している平城宮跡資料館(P13参照)からなります。

第一次大極殿院エリア

平城宮跡の中心に位置する、天皇の即位式や国家の重要な儀式が行われた場所です。

1. 第一次大極殿

天皇の即位式や外国使節との面会など、国の最も重要な儀式のために使われていた平城宮最大の宮殿です。



2. 大極門(第一次大極殿院 南門)

第一次大極殿院の南側に位置する正門です。儀式の際には天皇が出御することもありました。



3. 復原事業情報館

復原事業の取り組みや古代の技術について紹介しています。



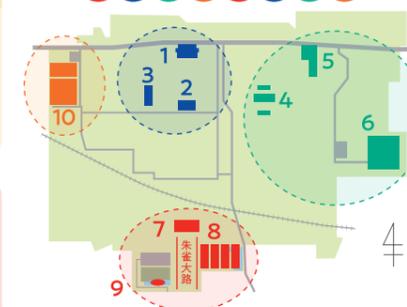
宮殿の屋根の両端に取り付けられた飾り瓦、鴟尾(しび)の復原模型。

10. 平城宮跡資料館 (P.13 参照)

本格的な歴史ファンから初心者まで楽しめます。



平城宮跡歴史公園



朱雀門ひろばエリア

奈良時代の人々にとって祝祭の場だった広場。外国使節の送迎や、歌垣などが行われ、天皇が門まで出向き、新年を祝うこともありました。朱雀大路を挟んで東側は「平城宮いざない館」、西側は観光交流施設が整備されています。



7. 朱雀門

平城京のメインストリートである朱雀大路を北へ歩いた突き当りが平城宮の正門「朱雀門」でした。現在の朱雀門は1998年(平成10年)に復原。



8. 平城宮いざない館

平城宮跡の多彩な魅力を発見することができるガイダンス施設。

9. 復原遣唐使船

原寸大で復原。船内の甲板を歩くこともできます。



第二次大極殿エリア

聖武天皇の時代には都が転々と移されたため、平城宮には時期の異なる大極殿が2つありました。奈良時代前半の大極殿を「第一次大極殿」、後半の大極殿を「第二次大極殿」と呼んでいます。エリアの東には宴会や儀式を催した「東院庭園」もあります。

4. 第二次大極殿

天平17年(745)から約40年間使われた大極殿跡。基壇や柱跡などが復原されています。若草山や春日山などが見渡せ、平城宮跡の広大なスペースが一望できます。



5. 遺構展示館

発掘調査で見つかった遺構を発見当時の状態で保存展示。内裏や役所の復原模型も展示しています。

6. 東院庭園

宴会や儀式を催し、現在の迎賓館のような役割を果たしていたといわれています。





平城宮跡資料館 貴族の食事や寝室が再現された宮殿復原展示コーナー

発掘調査の最前線から奈良時代のリアルな姿がわかる資料館

平城宮跡歴史公園の北西側にある平城宮跡資料館は、奈良文化財研究所の発掘調査による最新の研究成果を展示公開する施設として建てられました。「平城宮跡」「奈良時代」「文化財」について、より詳しく知識を深めたい方向けの本格派の資料館となっていますが、木簡や土器などの出土品や発掘のジオラマ展示など、ユニークな展示方法で、初心者でも十分楽しめる内容になっています。

子供から大人まで広く楽しめる平城宮跡歴史公園で当時の人々に想いを馳せながら、奈良時代の歴史について学んでみませんか。



雅な文化を示す生活用品

平城宮跡からは、奈良時代の官人や都市住民の生活を物語る250枚余りの「横櫛」や、薄い檜や杉の板を数枚重ねて紐で綴じている、日本最古の扇とされる「檜扇」が出土しています。

横櫛
ひおうぎ
檜扇

罪や穢れの祓い、病気やけがの治癒祈願、呪いなどに使われていた、平城宮を代表するまじないの道具。人面墨書土器は、人や鬼の顔を墨書し、罪や穢れを息とともに中へ吹き入れ、川に流したとされています。

人面墨書土器
じんめんぼくしよどぎ
人形

瓦や木簡など、さまざまな研究資料を！

軒丸瓦、軒平瓦は、第二次大極殿の屋根に使われた軒先を飾る瓦で古代日本の瓦技術とデザインの代表例。木簡の裏面に描かれた楼閣山水図は、当時の建築や山水の様子を知る貴重な絵画資料です。

第二次大極殿 軒丸瓦
第二次大極殿 軒平瓦

楼閣山水図が描かれた木簡
ろうかくさんすいず

唐(中国)から入ってきた唐三彩の陶枕(陶製のまくら)の一部。8世紀の国際交流を象徴する遺物です。この唐三彩をまねして、3色に釉薬を塗り分けた奈良三彩がつけられました。

唐三彩の陶枕
とうさんさい
とうちん

奈良三彩

出土品がわかる交易の記録

〈問合先〉
平城宮跡歴史公園 平城宮跡管理センター
■奈良市二条大路南三丁目5番1号 ■TEL:0742-36-8780

平城宮跡歴史公園周辺地図

各施設情報
アクセス情報

わがまち名品帖

こだわりが詰まった Made in 奈良の靴下

奈良県は靴下の生産量が全国1位。なかでも奈良県広陵町は、靴下製造工場が並ぶ日本一の産地で、「靴下のまち」として知られています。定番の綿素材から最新の機能性素材まで、一貫生産だからこそ実現できる高品質な靴下が揃います。大正時代から靴下を作り続けるヤマヤ株式会社ならまちに構える直営店「糸季(Siki)」では、オーガニックコットンや天然素材を軸に、肌に優しい高品質な靴下を展開。職人の高度な技術が詰まった靴下は、大切な人への贈り物や、自分へのご褒美にぴったりです。



(左から)足底に和紙糸をブレンドし、吸湿性と通気性に優れた快適な履き心地を実現した「足袋ソックス」2,640円(税込)、オーガニックコットンを使用したしめつけ感のない「ゴムなしソックス」1,980円(税込)、人間工学に基づき、足首をサポートする「スポーツソックス」1,980円(税込)

note

糸季 Siki ■奈良市高御門町18 ■Tel:0742-77-0722
■10:00~17:30 ■休館日:不定休



おいしいね! KANSAI

素材に寄り添うやさしいスパイスカレー



ほんのり酢が効いた「ポークペンダルー」と、バター、カシューナッツ、トマト、生クリーム、パニール(カッターチーズ)を使った濃厚でクリーミーな「えび入りシャビパニール」のあいかけカレー1,800円(税込)。副菜は白菜のアチャール(お漬物)とアボカドのパチャディ(和え物)。

奈良のきたまちエリアにある「つるカレー」。古民家をリノベーションした落ち着いた空間で、インド風スパイスカレーを楽しめます。看板メニューの「バターチキンカレー」は、大量の玉ねぎをじっくり炒め、重層的なスパイスの香りと深いコクを引き出したこだわりのひと皿。ほかにも、ポーク、エビ、野菜、ジビエを使ったカレーなど、パスマティライスと副菜を合わせた彩り豊かなあいかけプレートが人気です。素材とスパイスの両方を活かし、日本人が食べやすいようアレンジしたやさしいカレーで、辛さが苦手な人にもおすすめ。すべてのカレーに、ダール(豆カレー)と副菜が付きまます。

つるカレー

■奈良市西笹鉾町13
■11:00~15:00(L.O.14:00)
■日曜・月曜休+不定休

たっぷり野菜と具材を挟んだ贅沢サンドイッチ



パンを1枚ずつ焼き網でトーストしてつくる、こだわりのトーストサンドイッチ。写真はアボカドベーコン1,350円(税込)。素材の味がわかるよう調味料は最小限にしたシンプルな味付け。

オリジナルレシピのブルマンブレッドや無添加のベーグル、マフィンなどを使った、独創的なサンドイッチが人気のベーカリーカフェ。たっぷりの野菜やこだわりの具材を贅沢に挟んだサンドイッチは、見た目も鮮やかです。店内に並んだパンは常時20種類以上、毎日食べても飽きない滋味深い味わいです。テイクアウトはもちろん、自然光が注ぐ心地よい店内で、美味しいコーヒーと一緒にいただけるのも魅力。とってもオシャレなおナーのレシピ本やエッセイ本も必見!地元客から観光客まで幅広く愛される、奈良を代表する名店のひとつです。

MIA'S BREAD

■奈良市高畑町1215-5
■TEL:0742-27-0038
■8:00~16:00(売り切れ次第閉店)
■月曜・火曜・水曜休

ハロー！ エキスパート

〈つながる世界編〉

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



国内外で築いた人脈を武器に、 紀州漆器の美を世界へ発信！

会津塗、山中塗に並ぶ日本3大漆器のひとつ「紀州漆器」。シンプルで丈夫、気軽に使えらる庶民の日用品として400年以上にわたり親しまれてきましたが、他の伝統産業と同様、市場縮小が大きな課題に。そんな中、海外市場に目を向け、着実に販路を広げているのが株式会社山家漆器店です。四代目として、漆器の伝統を継承しながら、国内外に漆器の魅力を丁寧に発信している代表取締役社長の山家優一さんに、海外展開のきっかけとなったネット販売のポイントや、展示での取り組み、将来への展望などについてうかがいました。

ネット販売に可能性を感じ、家業を継承

実家は紀州漆器のメーカーですが、安価な海外製品に押されて市場は厳しく、家業を継ぐつもりは全くありませんでした。大学卒業後は一般企業に就職し、2013年からはミャンマーで駐在員として勤務することに。その際、現地へのおみやげに持参した紀州漆器が大変喜ばれたことが、漆器を見直すようになったきっかけです。

仕事の合間に大手ECサイトへの商品登録を手伝う中で、掲載商品を増やしたり、写真の見せ方や検索キーワードなどを工夫したりすることで、うまく売り上げが伸び、ネット販売に可能性を感じました。そこで2016年に帰国し、家業である山家漆器店に入社。海外向けのネット販売も始め、アメリカでは蒔絵の屏風型時計の人気の高いなど、国ごとに「ウケる」ものを探り、受注拡大に繋げています。

タイでは「曲げわっぱ」が大人気

コロナ収束以降は、海外の展示会にも積極的に参加しています。2024年には、タイで開催された雑貨や家具、アパレルなどの総合見本市「スタイルバンコク」に出展しました。もっとも注目を集めたのは、当店オリジナルの「曲げわっぱ弁当箱」。シンプルで、日本らしさを感じさせる器は海外でも人気です。展示会と並行して、バンコクのみシュラン掲載店で、和歌山産の食材を使った料理やお酒を提供するというイベントにも参加しました。シェフがカウンターから、食材や器などを紹介しながら料理を提供するスタイルのお店で、私も紀州漆器について説明し、お客さまの反応を直に知ることができました。このことがきっかけで、他のレストランでも採用いただけるなど、上々の滑り出しとなりました。

下塗り、中塗り、研ぎ、上塗り、と漆を塗り重ねていく紀州漆器の伝統は、熟練の職人の磨き抜かれた技と経験によって受け継がれています。



2023年10月の法人化を機に、「漆器であそぶ 漆器で笑顔になる - Inviting Lacquerware」を新たなコーポレートメッセージに決めました。漆器への古いイメージを払拭し、日常の中でもっと自由に漆器を使っていたくことで、漆器の魅力を再発見していただくと嬉しいです。



Inviting Lacquerware

新ブランド『SHIKI-ORIORI』の デビューイベントをミラノで開催

新ブランド『SHIKI-ORIORI』は、紀州漆器のルーツである「根来塗」や下地づくりの伝統技法を現代的な美意識で再構成したブランドです。どんな食材や料理にも合い、波や雪など和歌山の四季を象徴する色として、漆器ではめずらしい「白」にこだわりました。2025年4月の「ミラノデザインウィーク2025」では、『SHIKI-ORIORI』のデビューイベントとして、ミシュラン掲載の日本料理店内にディスプレイし、また特別懐石料理で漆器の素晴らしさを体験いただきました。繊細な質感と洗練されたデザインは、美意識の高いミラノのお客さまからも高く評価されました。さらに、大阪・関西万博で開催された「日本工芸産地博覧会2025」においても、新感覚の器として注目を集めました。こうして国内外の展示会やイベントに参加する中で、さまざまな業界や職種の方と出会い、お互いの強みを持ち寄りながら築いてきた人脈が当社の大きな財産となっています。「製品や技術は真似されても、人脈は真似されない」が私のモットー。これからもお声がけいただいた仕事は断らず、広げた人脈を積極的に活用し、紀州漆器の魅力を世界に発信していきます。

『SHIKI-ORIORI』は、お盆や飾り台のほか、前菜やスイーツを盛り付けたり、アクセサリーや雑貨をディスプレイしたり、自由な発想でお使いいただけます。

NYでは人脈面でも大きな成果

2025年2月には、北米最大規模のインテリア・雑貨・アパレルの国際見本市「ニューヨークナウ」に初出展しました。事前に調べたマーケット情報などから、食洗機で洗えるスタイリッシュなモノトーンの石目調デザインを中心に展示品を選定。商談ではタイの有名レストランでの採用実績や、北米でのネット販売実績をアピールしました。サンフランシスコの有名日本雑貨セレクトショップから注文をいただいたほか、和歌山県から世界各国に紀州備長炭を輸出し、厨房機器店やレストランにも太いパイプを持っておられる方と知り合えるなど、人脈面でも大きな収穫がありました。

山家漆器店
YAMAGA

<https://www.primmail.com/>

取材を終えて

漆器はお手入れが面倒と思っていたら、今は食洗機で洗えるものもあるそうです。いつものごはんも、塗りのお椀でいただければ、豊かな気持ちになれそうです。



楽しい!
おいしい!
気持ちいい!

私たちが
おいしいそとごはんを
紹介します!

そとごはん大作戦

ライスバーガー
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つ。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、アルミホイルを使えば洗いのがラクに! パックごはんで作るアイデア料理を紹介します。

用意する道具	材料 (1人分)																				
<ul style="list-style-type: none"> フライパン フライパン用アルミホイル フライ返し 	<table border="0"> <tr> <td>パックごはん</td> <td>180g程度</td> <td>ケイパー</td> <td>小さじ1</td> </tr> <tr> <td>片栗粉</td> <td>小さじ2</td> <td>バター</td> <td>小さじ1</td> </tr> <tr> <td>スモークサーモン</td> <td>2切れ</td> <td>塩コショウ</td> <td>適量</td> </tr> <tr> <td>クリームチーズ</td> <td>小さじ2程度</td> <td>レモン、ピクルスはお好みで</td> <td></td> </tr> <tr> <td>サニーレタス</td> <td>1枚</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	パックごはん	180g程度	ケイパー	小さじ1	片栗粉	小さじ2	バター	小さじ1	スモークサーモン	2切れ	塩コショウ	適量	クリームチーズ	小さじ2程度	レモン、ピクルスはお好みで		サニーレタス	1枚		
パックごはん	180g程度	ケイパー	小さじ1																		
片栗粉	小さじ2	バター	小さじ1																		
スモークサーモン	2切れ	塩コショウ	適量																		
クリームチーズ	小さじ2程度	レモン、ピクルスはお好みで																			
サニーレタス	1枚																				

作り方

1. 片栗粉は小さじ1の水で溶いておく。
2. アルミホイルを敷いたフライパンを中火にかけ、バターを入れて溶けたらパックごはんをそっと置く。
3. ご飯の上面に 1 の半量を塗り、軽く塩コショウをし、1分焼く。
4. ひっくり返し、上面に 1 の残り半量を塗り、軽く塩コショウをし、1分焼く。
5. 再びひっくり返し、1分焼く。
6. フライパンから取り出し、半分に切る。
7. ご飯の半分にサニーレタス、スモークサーモン、クリームチーズの順に重ねて、ケイパーをバラバラ置いて、残り半分のご飯で挟んで完成!



コンセントとプラグの穴のお話



コンセントの穴(差込口)

一般的な家庭用コンセントの穴の大きさが左右で違うのをご存じですか? 右が7mm、左が9mmと縦の長さが異なり、それぞれに違った役割があります。右の小さな穴を「電圧側(非接地側)」といい、100Vの交流電圧がかかっています。左の大きな穴を「接地側」といい、こちら側に電圧はなく(0V)、アースにつながっています。このアースは、洗濯機などの家電に付いているアース線とは異なり、送配電事業者により柱上の変圧器の二次側中性点に施されているもので、変圧器等の不具合により通常より高い電圧がかかることを防ぎ、コンセントに接続されている機器や使用する人を守る役割を担っています。



プラグの栓刃の穴

コンセントに差し込むプラグの栓刃(コンセントに差し込む金属のピン)のサイズは同じですが、左右どちら向きに差し込んでも電気が流れるようになっています。プラグの栓刃には3mmの穴が開いています。これは、コンセントの中に「突起」があり、刃の穴に引っ掛かることでプラグが固定され、簡単に抜けないようにするためです!



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。



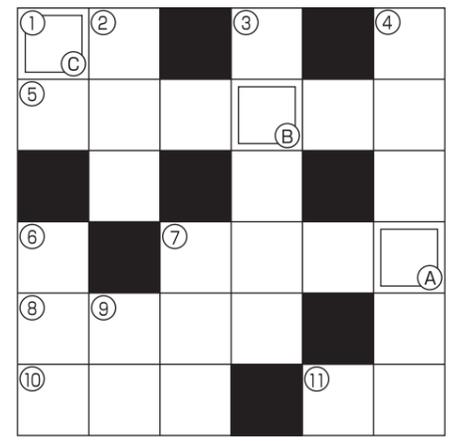
本誌を参照しながらタテ・ヨコそれぞれの設問に従って、カタカナでマス目に文字を埋めてください。マス目をすべて埋め、二重枠のA~Cの文字を並べると、ある言葉が出てきます。さてそれは?
※「ッ」や「ヨ」などの促音・拗音は大文字の「ツ」や「ヨ」として見なされます

◆ヨコのカギ

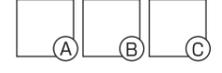
1. 何もないこと。「箱の中身は〇〇っぱだ」
5. 今号の「エクセレント・パートナー」でご紹介するのは、〇〇〇〇〇〇のある楽しい食生活を提供する「幸せ創造企業」イトメン株式会社さま
7. 火を消すこと。特に、火災を消し止める行為
8. 〇〇〇〇事故、〇〇〇〇マナー、〇〇〇〇渋滞。
〇〇〇〇に共通するコトバは?
10. 初めて物事を行うこと。〇〇〇契約、〇〇〇事業
11. 「エビで〇〇を釣る」とは、小さな元手で大きな利益を得るとい意味

◆タテのカギ

1. 仏の〇〇も三度まで。温和な彼でもこれは我慢の限界だよ
2. 今号の「そとごはん大作戦」では、パックごはんで作るアイデア料理
〇〇〇バーガーのレシピをご紹介します
3. 今号の「関西深発見」では、日本の国づくりの壮大なロマンが秘められた、
奈良県奈良市の〇〇〇〇宮跡を訪ねました
4. 〇〇〇〇〇〇は身近に起こります! 今号の「でんきなお知らせ」では、
IHコンロを使う際の火災の予防について紹介しています
6. 人をおだてたりして、その人を高い地位などに就かせることを
「〇〇〇をかつぐ」といいます
7. 今号の「ハロー! エキスパート」にご登場いただくのは、
国内外で築いた人脈を武器に「紀州〇〇〇」の美を
世界へ発信される株式会社山家漆器店さま
9. やれることはすべてやった、あとは〇〇を天に任せよう



★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 2026年4月30日(木)
- 前号の答えは「シンネン」でした。
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。



保安管理業務は関西電気保安協会にお任せください。

関西電気保安協会では、1,000名を超える電気主任技術者有資格者を、近畿各所の営業所に配置し、持ち前の組織力・機動力・技術力で、お客さまの電気設備の安全を守ります。



月次・年次の
法定点検を実施

定期点検



24h
故障発生時に対応

**24時間
365日対応**



1,000名超の電気
関係有資格者を
近畿各所に配置

**電気保安の
プロ集団**



デジタル技術を活
用した新しい保安
サービス

スマート保安



お問い合わせ・お見積りはこちらから

<https://www.ksdh.or.jp/inquiry/estimate.html>

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。

「電気保安のエキスパート」としての 使命を果たすため全力を尽くします

高圧の電気をお使いのお客さま電気設備を先進のシステムと確かな技術力でサポート。安全、安心に電気をお使いいただくために全力を尽くします。保安サービスでは、積極的なご提案とシステムによる常時監視で設備全体の安全と省エネ・コスト削減にも貢献します。

