

点検活動で油流出事故を防ごう 特に夏場のオイルタンクや配管は要確認

7月7日、県内のJA経済部門担当者や営農指導員を対象に「営農用貯油施設流出事故未然防止の安全点検研修会」が行われた。JA全農総合エネルギー部関東エネルギー事業所神奈川推進課が主催、25人が参加した。オイルタンクなどの営農用貯油施設における火災・漏えい事故は人命や周辺環境への影響が深刻であり、所有者の管理不足が原因の場合は多額の賠償金支払いが発生する。こうした事態を未然に防ぐことを目的に、本研修会が企画された。全農としてこうした例は全国的になく、本県が初の研修会となった。

研修会はネボン株式会社厚木事業所にて行われた。まず油漏えい事故の事例と対策・点検のポイントについての説明があり、同社のタンク施設を使用した点検のデモンストレーションが行われた。また、県内の事例としてJA湘南での点検活動の経過・取り組み報告も行われた。

JA湘南では組合員の安全意識向上、夏場の組合員訪問活動の位置づけで令和3年度より点検活動をスタートさせ、一定の改善効果を上げた。具体的には5段階



実物を使ってオイルタンクの点検ポイントを学ぶ参加者

の危険度ランクを設定し点検、危険度が高い施設の保有農家に対しては燃料係・支店担当者が状況を再確認し、結果説明、改修に向けた指導・相談を実施している。同JAの課題として「改修費用が高額になる場合が多く、なかなか改修に着手できない現状もある」と苦慮する部分もあるが、点検活動は今後も継続して取り組むとしている。

ネボン株式会社によると、農業用の温風暖房機は1964年に初めて登場し、1980年代に販売のピークを迎えたという。40年経った現在、暖房機の買い替えはあっても、初めて暖房機を購入した際に設置した配管が以降そのままになっているケースが多く、腐食や油にじみの問い合わせが増えたそうだ。特に夏場は油の熱膨張により、配管の変形・破損が発生しやすく、日常の施設管理の徹底が必要となる。

参加者は「日頃営農指導する立場として、ためになる研修会だった。油流出事故は地域の風評被害にもつながりやすい。施設のメンテナンスを組合員の経営判断に任せきりにせず、安全安心のために未然防止の重要性・必要性を説明していきたい。」と話した。

主催者は本研修会を機に、JAの訪問・点検活動を通じて農家自身による定期的な点検の重要性を知ってもらい、適切な対応を促せるよう県域全体で体制を作っていきたい考えだ。



オイルタンク点検の主なポイント

【担当職員よりひとこと】



当課では令和3年度よりJA湘南と打合せを重ね、組合員の安全確保を目的に貯油施設の点検活動を推進してきました。

今回の発表事例をもとにJAグループ神奈川全体で点検活動の推進を行い、組合員のみなさまに定期的な点検の重要性をご理解いただくとともに、油流出事故の防止につなげていきたいと思ひます。

(JA全農 総合エネルギー部 関東エネルギー事業所 神奈川推進課 端山純さん)

給食米の田んぼ 親子で「生き物調査」

6月25日、農産販売課はJAかながわ西湘の協力のもと、食農教育イベント「田んぼの生き物調査」を開催した。本イベントは毎年開催されており、県内産学校給食用米への理解を深めることが目的。給食米が育つ田んぼで生き物を探しながら、田んぼや生き物の大切さを学んだ。

参加した26人の親子は、快晴のもと、泥だらけになりながら田んぼに生息する生き物を捕まえた。それらを図鑑を使って、該当する生き物と照らし合わせつつ、ヌマエビやマルタニシ、オタマジャクシなど32種類の



生き物を観察した。親子で「楽しかったね」と笑顔で話す姿が印象的なイベントとなった。

県産米は、神奈川県学校給食会による地産地消の取り組みの中で学校給食に使用されている。「給食のお米はどこから来るのか」という疑問をきっかけに、県産米の集荷を担うJAグループと給食利用者らが相互理解を深めるきっかけにもなっている。

同課は「全国的にお米を食べる量が減っているため、田んぼの面積も減っている。一食でも多くお米を食べることで、生き物のすみかを守り、そして農家を応援してほしい」と子どもたちに呼びかけた。



秦野総合工場 JA女性部が工場見学

秦野総合工場では6月から7月にかけてJAセレサ川崎女性部が工場見学に訪れた。見学は支部ごとに行われ、11支部、計243人が参加した。

コロナ禍による活動制限で本工場にとっては団体の見学受け入れは3年半ぶりとなった。当日は工場の概要や設備、乾麺の製法に関する説明や食味テストのあと、乾麺製造の工程を専用通路から見学した。見学後は乾麺の即売も行われ、にぎわいを見せた。

参加者からは「農協の乾麺はいつも同じものしか買わないので、今日をきっかけに新しい商品を食べてみようと思う」と声があがった。

本工場では1961年に乾麺加工事業を開始し、現在の乾麺工場は1991年から稼働している。以降、全農直営で唯一の乾麺工場として「エーコープ丸細うどん」、「農協のそうめん・ひやむぎ」など「名水百選」に選ばれた秦野市内の良質な水を使用したなめらかでコシのある製品を製造している。



製麺工程について説明を受けるJAセレサ川崎女性部員

「三浦市産すいかの杏仁豆腐」新発売

株式会社セブンーイレブン・ジャパンは、三浦市農協・JA全農かながわと連携し、「三浦市産すいかの杏仁豆腐」(税抜310円)を開発した。7月13日より順次、県内セブンーイレブン店舗で販売している。

本商品はカットした三浦すいか、クラッシュゼリー、杏仁豆腐の3層仕立てのスイーツ。「かながわブランド」にも登録されている三浦すいかのシャリっとした食感、自然な甘みを引き立たせている。

同社では近年、地産地消の取り組みに力を入れており、手作りのPOPで商品コーナーを盛り上げている店舗も多い。

本会は商品企画・原料供給のサポートを通じて、セブンーイレブン・ジャパンと一緒に県産農産物のブランド力強化、地産地消の推進を目指す。

※数量限定につき、取り扱いが終了している場合があります。

