

なぎさ

川内原子力発電所
NAGISA

2026年
1月号
No.239



「サザンカのトンネル」(薩摩川内市宮崎町) 撮影:川口 久美(ピン写連)

心が燃える
近づいてみた
熱かった
火がうつってきた
ほくのからだに
ほくの心に

心がはすむ
竹がはじける音
パチパチ ガサッ パーン
音も楽しんでほしいからか
いやちがう
悪いものを追いはらうためらしい

「鬼火たき」

心があたたまる
畑の中のきれいな光
明るいオレンジの光
町を照らす 夜の太陽



子供たちの
詩

川内原子力発電所からのお知らせ

謹んで新年のご挨拶を申し上げます。

皆さま方には、お健やかに新春をお迎えのこととお喜び申し上げます。

川内原子力発電所につきまして、
一号機は、昨年十月からの定期検査を終了し、
一月中旬から通常運転中です。
二号機は、二月下旬から定期検査を実施しています。
電力を安定して送り届けるため、
そして、皆さまに安心していただけるよう、
しっかりと設備の点検を行います。

一号機は一昨年七月に、二号機は昨年十一月に、
それぞれ運転開始四十年を経過しました。
あらためましてこれまでの皆さまのご理解と
ご支援に深く感謝申し上げます。

今後とも地域の皆さまに安心していただけるよう、
所員一同、原子力安全の取り組みに終わりはなくことを
しっかりと認識し、発電所の安全・安定運転とともに、
積極的な情報公開と分かりやすい説明に努めてまいります。

本年も昨年同様のご支援を賜りますよう、
よろしくお願い申し上げます。

令和八年二月
執行役員 川内原子力発電所長 池田 純也



川内原子力発電所の使用済燃料 乾式貯蔵施設について

当社は、川内原子力発電所において、貯蔵方式の多様化による使用済燃料貯蔵の信頼性及び運用性の向上を図る観点から、現行のプール方式に加え、発電所の敷地内に乾式貯蔵施設を設置することとし、昨年10月24日、国へ原子炉設置変更許可申請を行いました。

乾式貯蔵施設は、使用済燃料プールで十分に冷却された使用済燃料を「乾式貯蔵容器」という金属製の容器に収納し、発電所内に設置する「乾式貯蔵建屋」に貯蔵する施設です。この施設では、水や電気を使用せず、空気の流れ対流（換気）で安全に冷却します。

乾式貯蔵容器は、「除熱」「閉じ込め」「遮へい」「臨界防止」という4つの安全機能を備えています。なお、地震等に対しては、乾式貯蔵容器に緩衝体を装着し、安全機能を維持できる設計としています。

当社は、今後とも安全確保を最優先に原子力発電所の安全・安定運転に努めるとともに、地域の皆さまに安心して、信頼していただけるよう、積極的な情報公開と丁寧なコミュニケーション活動に努めてまいります。

川内原子力発電所 見学のご案内

川内原子力総合事務所では、川内原子力発電所の安全・安定運転の取り組みについて、地域の皆さまにご覧いただけるよう、発電所見学を実施しております。★1団体10名様以上を目安にお申込みください。

九州電力株式会社 川内原子力総合事務所
TEL 0996-20-4072（受付時間）月～金曜日 9:00～17:00（祝日は除く）

携帯メールサービス

大規模地震発生時の原子力発電所の運転状況等の緊急情報や、当社からのお知らせなどをメールでお届けします。なお、スマートフォンや携帯電話に加え、パソコンへの配信も可能です。



1.緊急情報

九州内で震度4以上の地震が発生した時に、原子力発電所の運転状況などをお知らせします。

登録はこちらから
パソコンから/
https://www.kyuden.co.jp/business_outline/power/nuclear-power/em_mail.html

※本サービス利用にあたり、登録料・情報料は発生しませんが、別途、携帯電話会社等への通信料が必要です。



2.お知らせ（メールマガジン）

当社からのお知らせをお届けします。（不定期）

スマートフォンから/



九電グループFacebookページ

公式Facebookでは、驚きと共感をテーマに、知られざる社員の姿や暮らしに役立つ電気の豆知識、省エネ情報などをお届けしていますので、ぜひご覧ください。



「こんな仕事があるんだね！」 子どもたちの憧れと夢を広げよう

小中学生にとって、大人の職場は興味をそそってやまない世界。
「大きくなったらこんな仕事をしたい」という憧れを育むために、今年もあるイベントが開かれます。

地元の中小企業支援として 未来の求人へつなげていく

子どもは物心つくころから「消防士になりたい」とか「お花屋さんがすてき」など、さまざまな憧れを持ちます。幼いながらに、目にする職業を通して社会の仕組みやその役割を学んでいくのでしょう。

今後、AIの進展や人口減少など、社会構造が大きく変わっていくとしても、こんな子どもたちの純粋な心は、私たち大人がじっくり育て、導いていきたいもの。そこで4年前に始まったのが、地元の中小企業を支援する「事業協同組合薩摩川内市企業連携協議会」主催の「Workわくマルシェ」です。

この協議会は、市内の中小企業など約150の団体が加盟。一企業単位ではなかなか難しい求人や販促、情報交換などを積極的にサポートしています。異なる業種が集まる連携組合というのは、全国でも珍しいケースだそうです。

中でも、人口減少とともに今後一層困難が予想される「求人・雇用問題」の一策として、小中学生を対象としたこのイベントが始まりました。



(右上)白衣を着て薬剤師体験に子どもたちも奮闘中。(右下)介護カーに試乗するのもこのイベントならではの体験。(左上)会場内では各出展企業の紹介をリアルタイムで放映。(左下)昨年はお巡りさんと一緒にバトカー試乗も大人気だった。今年は自衛隊車両が出展。※画像は全て前回開催時の様子。

大人の世界を体験して 子どもたちの笑顔も輝く

今回で4回目となるこのお仕事博覧会。大きな目的は、地元にもさまざまな企業があるのを知ってもらうことです。事務局長の宮里さんは「地元で暮らす

市民でも、地元の企業を意外にこ存じないんですよ」と話します。

会場となる「SSプラザせんたい」では、18社の体験や紹介コーナーが設けられます。IT関連企業ブースでは「子ども向けプログラミング体験」、金属部品会社ブースでは「金属メッシュを使った虹色めがね作り」、薬剤師会ブースでは「薬を1

回分ずつバック詰めする作業(実際はお菓子を使用)や「患者さんにお薬説明体験」、そして測量設計企業ブースでは「測量機器を使う体験」など、まさに大人さながらの仕事体験できるのです。

また、屋外には消防車や自衛隊車両が登場し、実際に運転席に座ったり説明を受けたたりできる予定です。

「企業によつては、『子どもに何を体験させたら…』と不安なところもあるので、私たちが具体的にアドバイスすることも。会社の制服を着てもらっただけでも、子どもたちは大興奮なんですよ」

こうした努力の成果もあって、毎年出展企業や入場者も増え、昨年度は約1000人が訪れました。

「近年は、子どもたちの育つ環境も刻々と変わり、不登校などの事象も大人が真剣に考えなくてはならない時代です。子どもたちに、『大きくなったら、仕事を通していろいろな力を発揮できるんだ』と思ってもらいたいし、このイベントを通して社会の楽しさや働く喜びを感じてほしいですね」と、宮里さんたちスタッフも意欲を燃やします。2月の開催が楽しみです。

■お仕事博覧会 「Workわくマルシェ2025」

開催日…令和8年2月15日(日)
開催場所…SSプラザせんたい2F多目的ホール・玄関前広場 入場無料
☎099614113850



日本の情景を描いた力作がずらり。展示会でもたくさんの方々が見入っていた。

四季のうつろいを 布に描いて楽しむ

サークル紹介

「手描き染め教室」

●阿久根市



タペストリーなどにして楽しめる「手描き染め」。右端が松元さん。

「手描き染め」という手法をご存じでしょうか。麻などの布に、特殊な絵の具で花や木、おひな様や正月、月夜など四季の光景を描くもので、国内海外でも広まっている工芸です。

阿久根市でこれを学ぶのが、松元のり子さんはじめ6名の皆さん。2か月に1回阿久根を訪れる西宮在住の新原比登美先生から指導を受けています。先生が考案された基本色の染料は、混ぜ合わせることでさまざまな色が生まれ、一度布に描けば洗っても落ちることがありません。

「だから、でき上がったら壁掛けやのれん、そして布バッグなどにもできるんですよ」と、リーダーの松元さん。

「四季の花々や行事を描いたタペストリーを、わが家では玄関に飾ってお客さまを迎えています」「私は娘とおそろいで、布バッグにしました。世界中でたった一つのバッグ、うれしいですね」と、仲間の皆さんも思い思いの作品作りを楽しんでいます。

昨年11月には、阿久根市の「風テラス」で初の展示会も開き、大好評だったとか。新たな作品がそれぞれの自宅を飾る夢が広がりますね。

■手描き染め教室

開催日…2か月に1回先生から下絵などの指導を受け、それぞれ自宅で作製
開催場所…野の花料理教室(松元さん宅)
☎090-528317082(松元)

さつま狂句

(川内がらっば狂句会)

自由吟

シルバ席きよ 似たよな爺様め 譲られつ

【唱】どうぞどうぞぞち無理して戻し

兼題「どこそこ」

怖じ熊が どこそこ出れあ 町ちゃ大騒動
【唱】可哀想ち思もが罌を仕掛けつ

福富河童

柿岡山芋

ほくさつ料理 アラカルト

レシピ: 薩摩川内市食生活改善推進員協議会



具沢山 鶏つみれ鍋

寒い時期は鍋物が一番。
肉と野菜が一度に食べられる
栄養たっぷりの鍋です。

材 料 2人分

①深ネギ30g、ショウガ10g、鶏ミンチ100g、溶き卵1/2個分、片栗粉大さじ1、酒小さじ1

(具材)白菜200g、えのき100g、生椎茸2枚、ニンジン60g、大根60g、深ネギ100g、豚バラ薄切り40g、ショウガ20g

(スープ)だし800cc、薄口醤油大さじ2、酒大さじ2

作 り 方

- ①①の深ネギはみじん切り、ショウガはすりおろして、残りの①の材料と一緒にボウルに入れてよく捏ねる。
- ②白菜は4cmのざく切り、えのきは根元を落として6等分、生椎茸は石づきを落として食べやすく切り、ニンジンと大根はピーラーで薄切り、深ネギは斜め切りにする。
- ③昆布とかつお節、または市販のだしパックを使ってだしをとり、薄口醤油と酒で調味して火にかける。
- ④③が煮立ったら①を一口大に丸めて入れ、5分ほど加熱したらつみれを取り出し、②を入れて煮る。
- ⑤食べやすく切った豚バラ薄切り、みじん切りにしたショウガ、つみれを入れ、火が通ったらできあがり。