

なぎさ

川内原子力発電所
NAGISA

2026年
9月号
No.241



「大綱を編む若者たち」(薩摩川内市大小路町) 撮影:貴島浩一(ピン写連)

子供たちの
詩

「黄緑のお米」

六月にみんなで植えたお米
あつさに負けずに大きくなった
広い田んぼに風がふく
いねのほが、いつしよにゆれて
川が流れているみたい
今はまだ
黄緑のお米のつぶ
おいしくおいしくなあれ

いちき串木野市立
荒川小学校三年
しげたそら
重田奏心さん



ずっと先まで、明るくしたい。

薩摩川内が国内有数のデータ処理基地に Circular Park 九州 NEW

私たちの生活のあらゆる面で、人工知能(AI)の活用範囲が広がっています。例えば、スマートフォンの音声入力や地図アプリの経路案内など、AIは私たちの身近なサービスに使用されており、今後もその利用が広がるが見込まれます。

こうした膨大な通信やデータを処理するのがデータセンターですが、現在、台湾の投資会社「CDIB キャピタルグループ」と長野市の「信越科学産業株式会社」の合弁会社である「カインデジタルインフラストラクチャー」が設立され、ここ薩摩川内市でAIデータセンターの開設に向けた準備が進められています。

今回の計画は、サーキュラーパーク九州敷地内(九州電力川内火力発電所跡地)で、実証運用から開始した後、段階的な拡張により、国内最大級となる累計350メガワット規模のAIデータセンターを整備するもので、「カインデジタルインフラストラクチャー」はデータセンター事業における廃棄物削減や再利用など、循環型社会の実現に向けて、サーキュラーパーク九州との事業連携についても検討を進めることとしています。

また、9月11日に薩摩川内市は国のGX戦略地域〔データセンター集積型〕に認定されており、今後、規制・制度改革等を通じて、産業クラスターの形成が国からも後押しされます。

これらの取組みにより、地域経済の発展や持続的なまちづくりに資することが期待されています。



「AIデータセンターの早期開設に関する賞書」を2026年2月12日に締結。
(写真左から鹿児島県、九州電力、カインデジタルインフラストラクチャー、サーキュラーパーク九州、薩摩川内市)

川内原子力発電所からのお知らせ

川内原子力発電所の 状況について

2026年9月現在、川内原子力発電所1、2号機は、安全・安定運転を継続しております。

川内原子力発電所では、6月に1、2号機の使用済燃料プールの共用化の運用を開始しており、使用済燃料プールの空き容量を平準化するため、2026年度の燃料輸送計画に基づき、6月下旬から8月上旬にかけて、2号機の使用済燃料56体を1号機へ輸送しました。これからも、使用済燃料の貯蔵管理に万全を期してまいります。

今後とも、皆さまに安心して、信頼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いことをしっかりと認識し、安全・安定運転を続けるとともに、積極的な情報公開に努めてまいります。また、皆さまのご意見・ご要望などに耳を傾け、フェイス・トゥ・フェイスのコミュニケーション活動を推進するなど、分かりやすい説明に努めてまいります。

引き続き、皆さまのご理解・ご支援を賜りますよう、よろしくお願い致します。

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/ 九州電力 携帯メールサービス 検索	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/ QRコード ※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。
--	--

九電グループFacebookページ
 公式Facebookでは、厳格さと共感をテーマに、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。

なぎさ

2026年9月発行

〒895-0132 薩摩川内市久見崎町 九州電力(株)川内原子力発電所
TEL:0996-27-3111 発行人:坂栄 聡 印刷:(株)オフセット



メカネケースやブックカバーなど、それぞれ素敵な出来栄に。

世界に一つだけ
私ならではの革小物

サークル紹介

革の小物作り「レザーメイト」

●いちき串木野市



好きな色や手触りの革が思い通りの形になっていきます。

身の回りに一つや二つはある革製品。財布やキーホルダー、バッグなど、使い込むほどにしつとりとなじむ手触りが魅力です。

いちき串木野市の「働く女性の家で革の小物作りを楽しむの」が、「レザーメイト」の皆さん。50代、80代の7名のメンバーは、以前はまったくの初心者でしたが、10年近く活動を続けてきて、今ではすっかりレザークラフトのとりこになっています。

「布と違って、革はすぐに縫えるわけではなく、目打ちなどでまず穴を開けてから針を通すという手間がかかります。だからこそ、一針一針進んで形になっていくのが何より楽しい」街を歩いても、人の洋服よりバッグとかがますます気になるの（笑）。どうやって縫っているのかしら、とかね」と皆さん口々におしゃっていました。

いちき串木野市内には革製品の材料を扱う店がないので、鹿児島市内に買いに行ったりネットで探したりと苦労はありますが、それもまた新たな創作意欲につながるのだ（笑）。

お互いにコツを教え合ったりしながら、講師の長楽先生のもとで今日も和気あいあいと、新しい作品が生まれています。

■革の小物作り「レザーメイト」

開催日：毎月第3水曜日

開催場所：いちき串木野市「働く女性の家」

☎0900613217130

～小中学校給食完全無償化・阿久根市の取り組み～

一生思い出に残ってほしい ふるさとの給食

日本の給食は今、世界各国から賞賛されています。栄養バランス、地産地消や食育の取り組みなど、子どもたちの健全な成長に欠かせない給食を阿久根市は4月から小中学校ともに完全無償化しました。

身体にも心にも成長の糧となる
日本独自の給食システム

育ち盛りの子どもたちにとって、毎日の給食は何よりの楽しみ。1か月の献立表には、五大栄養素をバランスよく組み合わせた多彩なメニューが並びます。実はこれほど充実した給食システムは世界でもまれなこと。しかも、子どもたち自身が配膳や片づけまで行う日本ならではの仕組みで、仕事の準備や手順、協力することの大切さも学べます。

また、給食は授業にも生かされます。たとえば「食料自給率」を題材とするとき、その日の給食からわかりやすく解説することもできるのです。

こうした日本独自の給食システムを、できるだけ親の負担にならないようにと、国は小学校の給食費を補助することとしました。しかし、中学校については自治体ごとに取り組んでいるのが現状で、十分に補助が行き渡っていないこともあります。

その中で阿久根市は、この4月から「小中学校給食完全無償化」を開始しました。子育て支援の一環として、また日頃から「食のまち阿久根」をうたつており、子どもたちにもふるさとの食の豊かさを実感してもらいたいとの願いからです。



(上右)1300人分ともなれば、作る鍋も超巨大。力仕事です。(上左)阿久根で獲れたイノシシや、育った野菜・メロン・米などがらんだんに。(下)みんなで食べる給食時間は、今日も笑顔が満開。

食材の豊富さから発案
好評な「あくねグルメデー」

現在、阿久根市内の小中学校は7校、中学校は3校で給食が提供されています。その児童・生徒や教諭など約13000食分を、赤瀬川にある「阿久根市学校給食センター」で調理しています。

毎日変わる献立の中でもユニークなのが、年6回実施される「あくねグルメデー」。市内で採れる野菜や魚、肉などを使ったメニューが振る舞われ、「食のまち阿久根」の本領を発揮する日です。たとえば今年6月の「グルメデー」の

献立は、「イノシシ肉のカレー」に、デザートはメロン。イノシシ肉は、近年阿久根でも獣害として問題になっていることから、駆除したイノシシの肉を使っています。一緒に煮込む玉ねぎ、ジャガイモやカボチャ、米とメロンも阿久根産です。

また別のグルメデーでは、阿久根沖で獲れたキビナゴの南蛮漬けが主菜になりました。

子どもたちもこの日を楽しみにしており、年1回登場する阿久根産「華鶴和牛サイコロステーキ」の日は子どもたちから歓声が上がるそうです。

給食から広がる学びの可能性 知識や心の豊かさにも

小林さんと町口さんは、市内の小中学校から要請があれば赴き、食材の栄養や生産者のこと、食事のマナーなども指導します。

家庭で子どもたちから「アレおいしかった、作って！」とリクエストされる保護者の助けにと、毎月配られる献立表にレシピを公開することもあるとか。

阿久根で育つ子どもたちがいつか食の記憶とともに故郷を思い出せるよう、給食の役割には益々期待が高まります。

さつま狂句

(川内がらっぱ狂句会)

兼題 「邪魔じなつ」
前席まこて邪魔じなつ大て頭
【唱】中腰しなつて観らんならじ
兼題 「素麺」
ど暑き日にや毎日素麺じや女房ん料理
【唱】手間も掛からじレシピも多けし

新門茶女

川野水仙

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



キャベツのロール漬け

色とりどりの野菜を
お酢つばい調味でいただきます。
おもてなしの一品にも。

材 料 3本分

切り昆布(乾燥)20g、にんじん1本、きゅうり1.5本、しょうが50g、ハム4枚、キャベツ1/2個(600g)、
①砂糖大さじ2、酢50cc、
醤油25cc

作 り 方

- ①切り昆布をたっぷりの水でもどして、ザルに上げておく。
- ②にんじん、きゅうり、しょうが、ハムをそれぞれ千切りにする。
- ③キャベツを1枚ずつはがし、湯通ししてしんなりさせる。
- ④キャベツを2〜3枚敷き、①②を並べて端からきっちり巻く。
- ⑤巻き終わりを下にして容器に並べ、③をかけて一晩おく。
- ⑥食べやすい長さに切り、盛り付ける。