

# MitsuiSougou通信

## 夏から秋に多発！！ 竜巻から身を守ろう

特に夏から秋にかけて発生が多い「竜巻」。竜巻は、短時間で狭い範囲に集中して、甚大な被害をもたらすため注意が必要です。さまざまな前兆現象と身を守るための行動をもう一度確認し、いざというときに備えましょう。

### 《竜巻注意情報に注意しましょう》

竜巻は、季節を問わず全国各地で発生しています。詳しい発生メカニズムは解明されていませんが、低気圧や台風の接近時に大気の状態が不安定になり、南から温かく湿った空気が流入すると竜巻が発生しやすくなる傾向があります。竜巻注意情報が発表されたら、まずは周囲の雲の状況に注意してください。そして、積乱雲が急に発達し辺りが暗くなってきたら身の安全を図ってください。もし、情報を入手できない場合でも、次に紹介する竜巻の前兆を知っておくことで、危険を察知することができます。

### 竜巻発生の前兆

- 青空から一転して、真っ黒な雲が近づき、周囲が急に暗くなる
- 雷鳴が聞こえたり、雷光がみえたりする
- 急に冷たい風が吹いてくる
- 大粒の雨や「ひょう」が降り出す
- ゴーという音が聞こえる
- 気圧の変化で耳に異常を感じる



特に建設現場、人が大勢集まる屋外のイベント会場、運動会などの学校行事など、避難に時間がかかると考えられる場所では、あらかじめ気象情報や雷注意報に注意し、当日の朝礼やミーティングなどでは、前述した各種気象情報を確認しましょう。

竜巻の恐ろしさは、巻き上げられた瓦（かわら）や看板などが猛スピードで飛んでくることです。こうした飛散物に当たると、命を落としたり重軽傷を負ったりします。

このため、気象庁では、竜巻の見逃しを少なくするために、竜巻などの激しい突風が発生しやすい気象状況について、可能性が高くなくとも積極的に情報を発表しお知らせしています。それでも、現在の観測・予測技術では竜巻などの激しい突風の発生を事前に予測できない場合もあります。周囲の空の様子に注意して、いざというときには自ら身の安全を確保してください。

### 竜巻から身を守るための行動

#### 屋内にいる場合

- 窓を開けない
- 窓から離れる
- カーテンを引く
- 雨戸・シャッターをしめる
- 地下室や建物の最下階に移動する
- 家の中心部に近い、窓のない部屋に移動する
- 部屋の隅・ドア・外壁から離れる
- 頑丈な机の下に入り、両腕で頭と首を守る



#### 屋外にいる場合

- 近くの頑丈な建物に避難する  
(車庫・物置・プレハブを避難場所にしない。適当な避難場所が見つからない場合は、近くの水路やくぼみに身をふせ、両腕で頭と首を守る。)
- 橋や陸橋の下に行かない
- 飛来物に注意する

「竜巻が起きたことはないよ」、「ここなら安全だよ」など、思いこみは危険です。竜巻は全国各地で、突然、発生しています。「竜巻から身を守るための行動」をよく理解し、家庭や職場で読み合わせ、安全な場所、身を守る行動を確認し合い、いざというときに備えましょう。

(出典：政府広報オンライン)

## 安全運転アドバイス

運転経験が長くなるにつれて、いつのまにか自分では意識していない運転のクセが身についてしまっていることがあります。クセの中には、事故につながりやすいものもあります。そこで今回は、運転の危険なクセをまとめてみました。自分の運転を振り返り、危険なクセが身についていないかチェックしてみましょう。

### 《バック時の危険なクセ》

- ・ミラーやバックモニターだけを見てバックするクセがあると、ミラーやバックモニターの死角にいる歩行者などを見落とす危険があります。安全確認は目視で行うのが基本です。自分の目で確認することを忘れないようにしましょう。
- ・バックギアを入れてすぐにバックするクセがあると、後方の安全確認が不十分になるおそれがあります。バックギアに入れてからひと呼吸おいてバックする習慣をつけましょう。
- ・駐車場などで止まめに後輪を当てて止まるのが習慣になり、後方を見ずにバックするクセがつくと、止まめない場所で後方の障害物に衝突する危険があります。止まめがあると思わずに、後方確認を徹底しましょう。



### 《下車時の危険なクセ》

- ・車から降りる時に、後方の確認をせず一気にドアを開けるクセがあると、後方から接近してきた二輪車などと衝突する危険があります。少しドアを開け、後方の安全を確認してからゆっくりと開けましょう。

## 【本社移転のお知らせ】

このたび、三井総合保険事務所 本社は8月26日をもって下記住所へ移転する運びとなりました。

### 《新事務所》

郵便番号：〒822-1406

住所：福岡県田川郡香春町大字香春751番地  
旧香春小学校2階

電話番号：0947-32-2250

F A X：0947-32-3230

新たな環境で、従業員一同さらなる飛躍を目指して精進いたしますので、今後とも変わらぬお付き合いをどうぞよろしくお願いいたします。  
お近くにお越しの際は是非、お立ち寄りください！



## ◆おいしいレシピ◆ ～きのこ塩昆布の炊き込みご飯～

新米が美味しい季節です！炊きたてのごはんはいつだっておいしいけれど、新米の美味しさは格別です。秋の味覚がたくさん入った炊き込みごはんを楽しみましょう。きのこのうま味を塩昆布が引き立てます。

【材料】4人分

- ・米 2カップ
- ・水 2カップ
- ・しめじ、まいたけ、えのきだけ、生しいたけ 各120g
- ・塩昆布 30g
- ・みりん 大さじ2

【作り方】

1. 米は洗い、水と共に炊飯釜に入れる。
2. しめじ、まいたけ、えのきだけは食べやすくほぐす。しいたけは軸を取り、薄切りにする。
3. 1)に塩昆布とみりんを加えて混ぜ、2)をのせて炊く。  
※塩昆布により塩味が変わりますので調節しましょう。好みでしょうゆを味付けにプラスしても良いでしょう。

