



# 川内原発 乾式貯蔵

## 使用済み核燃料は減らない

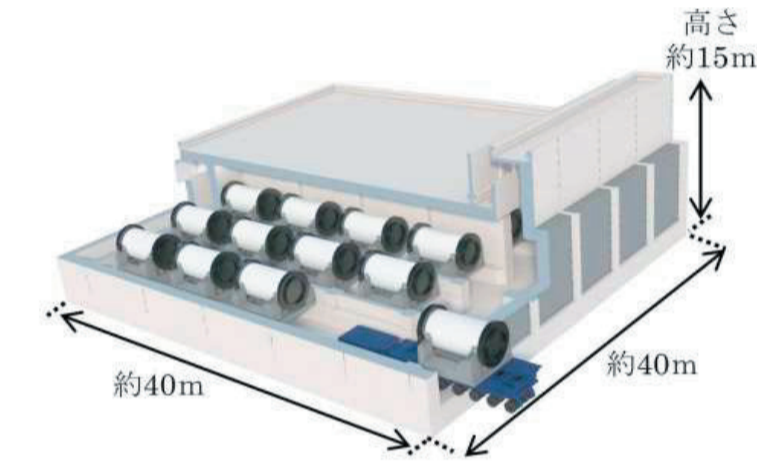
### 「薩摩川内が危険な」核のゴミ置き場「に」

川内原発では、発電のたびに「使用済み核燃料(核のごみ)」が増え続け、使用済み核燃料プールが満杯になれば原発を止めざるを得ません。そこでさらに敷地内に使用済み核燃料を貯蔵するために乾式貯蔵建設を計画しています。核のごみは減るところか、将来にわたって敷地内に蓄積され続ける構造になっています。

### 増え続ける核のごみ

### 追いつかない再処理

川内原発では、使用済み核燃料が毎年発生しています。1基あたり年間約20〜30トン、2基あわせて年間約40〜60トンです。つまり、原発を動かし続ける限り、核のごみは毎年確実に増え続けます。



川内原発敷地内に建設される予定の乾式貯蔵施設(九電資料より)

一方で、その処理を担うとされている青森県の六ヶ所再処理工場は、1997年の稼働予定からすでに27回以上延期され、現在も本格稼働には至っていません。仮に稼働したとしても、その処理能力は年間約800トンにとどまります。しかし、日本全国では年間約1000トンの使用済み核燃料が発生しており、計算上、毎年約200トンが処理されずに残ることになります。

六ヶ所再処理工場にはすでに約3000トンの使用済み核燃料が貯蔵されています。これは再処理が進んでいないことの証拠であり、現状では「処理」ではなく「保管」にとどまっているのが実態です。

### 再処理できない燃料 厳しい制約

深刻なのは、川内原発で使用されている燃料は、より長く使えるように設計された燃料ですが、その分、使用後の放射線量や発熱が大きくなります。六ヶ所再処理工場は、平均燃焼度がおおむね45,000MWh/t以下の燃料を前提に設計されています。(1トンのウラン燃料で生み出した電力量)ところが川内原発の燃料は48,000〜55,000MWh/t、この水準を上回っています。そのため、高燃焼度燃料は単独では再処理が難しく、低燃焼度燃料との混合などが必要とされています。

再処理そのものにも大きな制約があり、政府は「利用目的のないプルトニウムは持たない」としており、再処理で取り出したプルトニウムはプルーサーマル発電で使うことが前提とされています。しかし、実際に全国でプルーサーマルによって消費できるプルトニウムは年間数トン程度にすぎません。一方、再処理を行

えば年間約8トンのプルトニウムが生まれるため、消費量を上回る可能性があります。このため、再処理量は政策的・運用的に制約される構造となっており、「再処理すれば減る」という単純な話ではなくなっています。

### 乾式貯蔵を建設しても 止まらない蓄積

こうした状況の中で計画されているのが、川内原発敷地内への乾式貯蔵施設の建設です。

(2面へ続く)

年金あっても生活保護は可能

こちらの相談所  
(No. 645)  
携帯 080-3996-0237  
(井上)  
なんでもご相談ください。

生活保護は「健康で文化的な最低限度の生活」を保障する制度で、年金があっても不足分が支給されます。市の保護課に相談し、申請

調査を経て支給が決まります。「年金があると受けられない」との誤解もありますが、少額の場合には併用可能です。生活に困ったときは早めの相談が大切です。判定に納得できない場合は、資料をもとに再確認や区分変更の申請もできます。一人で抱え込まずご相談ください。

(1面から続く)

蔵能力は数百トン規模とされており、年間40〜60トンの増加ペースを考えると、10年前後で満杯になる計算です。

つまり、乾式貯蔵は問題の解決ではなく、一時的な延命措置にすぎません。満杯になれば、新たに第二、第三の貯蔵施設が必要になります。

この結果、使用済み核燃料は川内原発の敷地内に長期にわたり蓄積され続けることになり、問題ではなく、将来世代にも影響する長期的な課題です。

## 使用済み核燃料は減りません。

発生量は毎年増え続ける。再処理能力はそれに追いつかない。技術的に再処理できない燃料もある。さらに再処理量には制限があるという現実があります。「再処理すれば解決する」という説明は、数字で見ると成り立っていないのです。出口

# エプロンおぼさんの簡単クッキング (699)



## 牛肉とニンジンののり巻き

【材料 (2〜3人分)】

牛肉 80g、にんじん 50g、青じそ 4枚、ご飯 200g、焼きのり 2枚、ごま油 (計小さじ2)、塩少々、みりん・しょうゆ各大さじ1

### 作り方

- ①にんじんを細切りにし、ラップをして電子レンジ (600W) で約1分加熱。水気を切り、塩少々とごま油小さじ1/2で和える。
- ②フライパンにごま油小さじ1を熱し、牛肉を炒める。色が変わったら、みりん・しょうゆを加え、汁気がなくなるまで炒める。
- ③温かいご飯に塩小さじ1/4とごま油小さじ1/2を混ぜる。
- ④巻きすにのりを置き、ご飯の半量を奥を少し空けて広げる。中央に青じそ・にんじん・牛肉をのせ、手前から巻く。もう1本も同様に作る。

## No. 71 シネマ太郎の映画評と案内 ほどなく、お別れです (2026)



ほどなく、お別れです。



かもめ食堂

映画の題名は、告別式で出棺のときに告げられる言葉です。葬儀会社の社員を軸に、故人、遺族に寄り添う通夜、葬儀とはどういうものなのか。納棺、そして、出棺の際に直面する遺族の心情。異色の映画だと思えます。就活がうまくいかない清水美空 (浜辺美波) は、あるきっかけで、葬儀会社の葬祭プランナーである漆原礼二 (目黒蓮) からインターンとして葬儀の業務を経験してみたいかと誘いを受けました。美空の特殊な能力を知る漆原は、渋る美空の両親を熱心に説得し、美空は従事することに。異様な熱意で葬儀に取り組む漆原には、ある過去があります。美空の特殊な能力、それは、故人の心情を聴き取ることができるといふこと。いわば超常現象なのですが、不思議と非現実的な感じはしないのです。妊婦であった妻を事故で亡くした夫、難病の幼い娘を失ったことを認められない夫婦、交通事故で亡くなった元妻を想う元夫…。美空は様々な葬儀を経験していきます。そして、事故で亡くなった美空の姉をめぐる両親と祖母の隠された思い…。葬儀会社の社長 (光石研)、遺族の元夫 (原田泰三)、美空の父母 (鈴木浩介、永作博美)、そして美空の祖母 (夏木マリ) など、脇役としての人物がその深い心情を丁寧に表現しています。すばらしいと思います。天文館シネマパラダイス、HOHOシネマス与次郎で上映中。私事ですが、ごく最近、近親者を亡くし、初めて喪主を経験しました。そんなときにこの題名の映画。みるのが怖かったです。何度か嗚咽はしましたが、静かな落ち着いた気持ちになりました。さて気になる次の映画。以前、紹介した作品ですが、「かもめ食堂 (2006)」。ガーデンズシネマでリバイバル上映 (4/10〜23)。解放感に包まれる、ゆったりとした気持ちにしてくれる映画です。

のないまま、核のごみを増やし続けてよいのか。いま、この根本問題が問われているのです。

## 中俣先生のつれづれなるままに (830)



←中俣先生のブログはこちら

「文化薩摩川内」が刊された。編集・校正に携わられた事務局の方々の苦勞は、毎回のことながら大変なことだ。と、私なぞ、編集手当をもらうのも恥ずかしい限りの仕事ぶりだ。それはさておき、今号の庄巻は、『倉野の民俗芸能「奴踊り」』だろう。執筆された太田純一さまの熱量に深く感謝したい。私は幼少のころ、父の肩車からこの「奴踊り」を見た記憶があるが、怖さとともに驚きがあった、それ以来、なぜ田植えのときにこんな踊りをするのだろうか、しかも遠く倉野の人がやるのに何か由来でもあるのかとずっと疑問だった。それが今回、膨大な資料とともに解き明かされ、改めてその歴史の深さを知ることがもなった。これこそ「薩摩川内の文化」である。前号には「大綱引き」のこと、も書かれていた。ほかにも中津川の「金吾さま」の踊りとか、東郷の「人形浄瑠璃」の由来、歴史なども、編集委員の一人として取り上げていきたいと思っている。わが郷里の「虚無僧踊り」もそう。『文化薩摩川内』の冊子がただ単に、俳句や詩、短歌の愛好家だけのものになってはいけないし、また旧川内市に偏ったものになってもいけない。俳句や詩に、なじめない人であってもこれを紹介したいと、積極的に埋めたい人を見出し、積極的に投稿できる冊子にしたいものだ。合併によって広がりと豊かな薩摩川内市となったことを踏まえ、総合的に文化を語る文芸誌にしたいもの。そういえば、飯島の「トシドン」もある。(詩愛好家)