

# 巨大な雪庇掘削調査

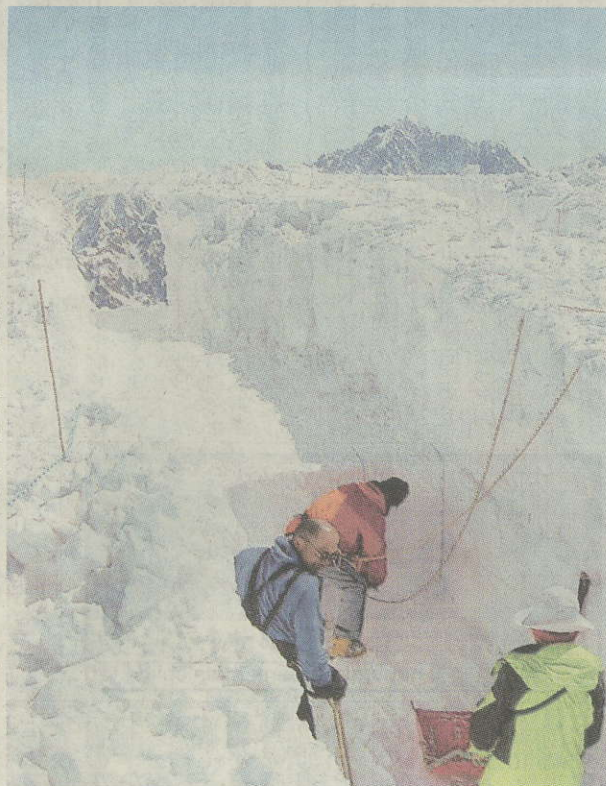
## 2501メートル大日岳 学者と登山家協力



### 形成・崩落メカニズム探る

北アルプスの大日岳(富山県標高2501メートル)に発達した雪庇の調査が行われた。雪庇の形成や崩落のメカニズムを探るほか、学者と登山家の協力という危険に満ちた

調査が行われた大日岳の山頂付近。山頂から右の方向に雪庇ができています—4月



トレンチを掘削する登山家と研究者—4月

環境科学分野での新しい手法も注目されている。雪庇は、山の稜線の風下側に、庇のように出来た雪の吹きだまり。崩壊は雪崩の引き金になることが多い。

今回、調査を行った現

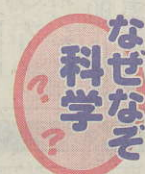
地では00年3月、文部科学省登山研修所主催の大雪山山岳部リーダー冬山研修中に、突然、足下の雪庇が崩落し、学生2人が死亡する事故が起きている。例年よりやや小さいとみられる今年の雪庇でも、稜線から先端まで約32メートル、厚さは約20メートルに達し、慎重に進められた。

調査は、雪庇が崩壊する危険性を考慮し、ザイルで行い、巨大雪庇の三次元的な広がりも総合的に調べた。

データの解析はこれからだが、本当だろうか。

稜線から雪庇の先端に向けて深さ3メートル(最深部)、幅2メートル、長さ37メートルにわたってトレンチ(大きな溝)を掘削。さらに地表面近くまで達する縦穴(ピット)を4カ所掘り、アイスドリルによる掘削も加えて、雪庇の断面構造を詳細に調べた。

また、地中レーダーを用いて広範囲に山頂付近の積雪表面の形状の測量や積雪の深さなどの測定を行い、巨大雪庇の三次元的な広がりも総合的に調べた。



毎年5月以降は食中毒が増える時期だ。昔から、梅干しを弁当やおにぎりに入れると食中毒を起こしにくいと言われていたが、本当だろうか。

和歌山県立医科大学の宇都宮洋才講師(病理学)らのグループは、梅干しが食中毒菌に与える影響を研究した。腸管出血性大腸菌(O157)や黄色ブドウ球菌などを使い、菌だけを入れた試験管と、菌と梅干しを入れた試験管を同じ条件で培養した。その結果、梅干し入りの試験管では菌の増殖

れると食中毒を起こしにくい?