

奈良県の地震

【奈良県の地震活動図】

震央分布図と断面図

【奈良県地震概況】

【奈良県で震度 1 以上を観測した地震の一覧】

【奈良県で震度 1 以上を観測した地震の震度分布図】

【地震一口メモ】

家庭での食料備蓄

「奈良県の地震」は、奈良地方気象台における地震調査の一環として県内の地震活動状況を的確に把握し、きめ細かい防災対策に資するため1989年1月より月1回発行しています。「奈良県の地震」は、上記の項目で構成し、適宜地震解説資料や用語解説等を掲載します。

※本資料は、国立研究開発法人防災科学技術研究所、北海道大学、弘前大学、東北大学、東京大学、名古屋大学、京都大学、高知大学、九州大学、鹿児島大学、国立研究開発法人産業技術総合研究所、国土地理院、国立研究開発法人海洋研究開発機構、公益財団法人地震予知総合研究振興会、青森県、東京都、静岡県、神奈川県温泉地学研究所及び気象庁のデータを用いて作成しています。また、2016年熊本地震合同観測グループのオンライン臨時観測点（河原、熊野座）、米国大学間地震学研究連合（IRIS）の観測点（台北、玉峰、寧安橋、玉里、台東）のデータを用いて作成しています。

※震度データは、気象庁の震度計の観測データに併せて地方公共団体、及び国立研究開発法人防災科学技術研究所から提供されたものを掲載しています。

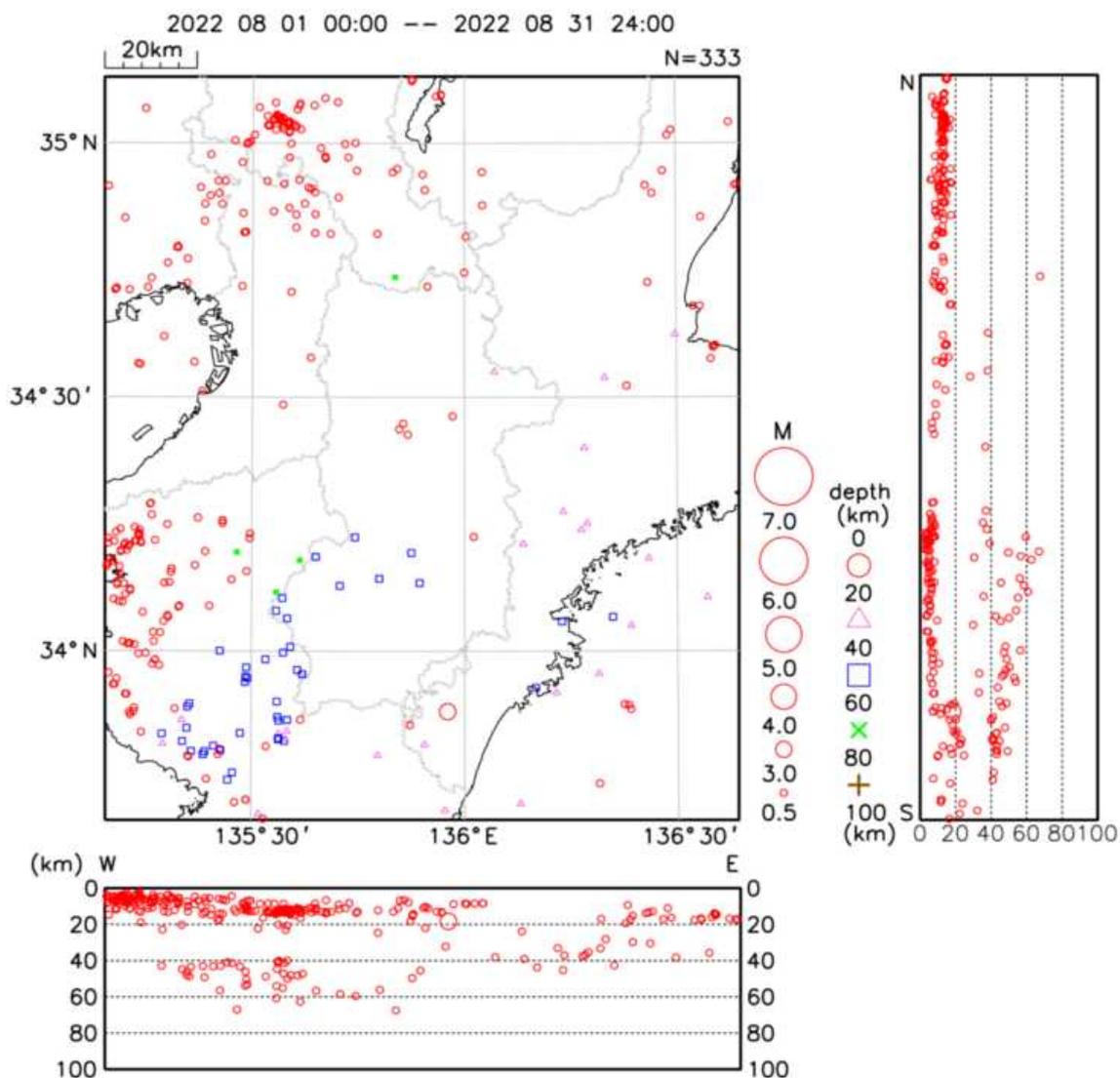
※この資料の震源要素及び震度データは、再調査されたあと修正されることがあります。

奈良地方気象台
2022年8月

【奈良県の地震活動図】

震央分布図と断面図

地図範囲内に分布している震央の南北方向の断面図(右上)と、東西方向の断面図(左下)で、地震の垂直分布を表しています。これにより、マグニチュード(M)の大きさと深さによる地震発生状況が把握しやすくなります。



※2022年8月末現在、2022年8月1日以降の地震について、暫定的に震源精査の基準を変更しているため、それ以前と比較して微小な地震での震源決定の変化(増減)が見られる。

【奈良県地震概況】

22日12時42分伊勢湾の地震(深さ19km、M3.4:地図範囲外)により、宇陀市・山添村・曾爾村・御杖村で震度1を観測したほか、三重県、滋賀県で震度2~1を観測しました。

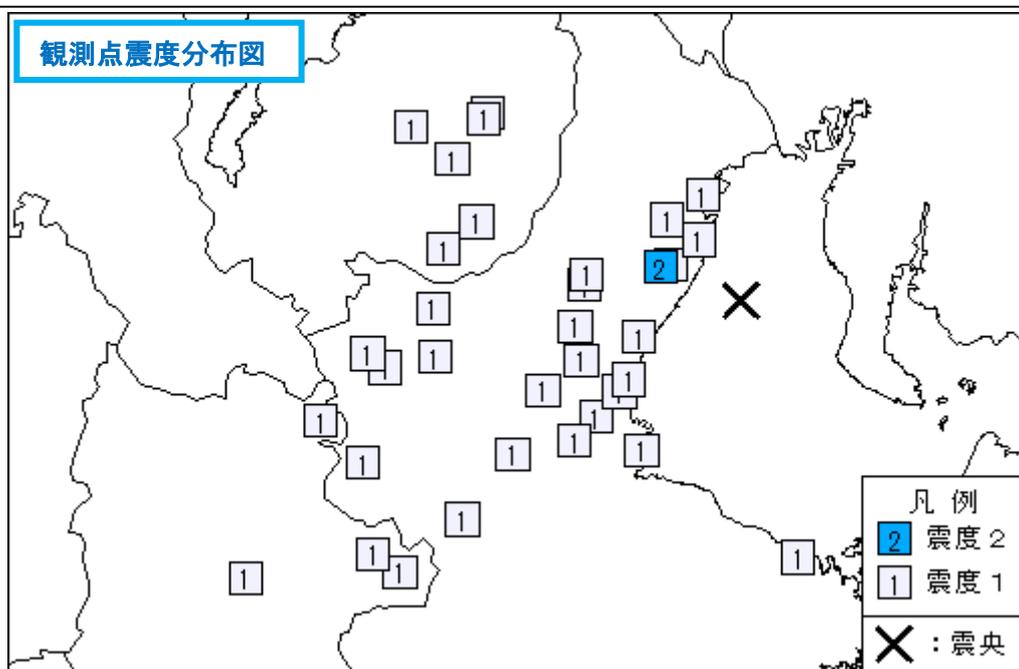
【奈良県で震度 1 以上を観測した地震の一覧】

震源時(年月日時分)	震央地名	北緯	東経	深さ(km)	M
各地の震度 (奈良県内のみ記載)					
2022 年 08 月 22 日 12 時 42 分	伊勢湾	34° 50.1' N	136° 41.6' E	19km	M3.4
震度 1 : 山添村大西*, 曾爾村今井*, 御杖村菅野*, 宇陀市大宇陀迫間*					

*印は地方公共団体等の震度観測点です。

【奈良県で震度 1 以上を観測した地震の震度分布図】

2022 年 08 月 22 日 12 時 42 分 伊勢湾 34° 50.1' N 136° 41.6' E 19km M3.4



【地震一口メモ】

～家庭での食料備蓄～

地震に限らず大きな災害が発生した場合には、ライフラインが止まったり物流が機能しなくなったりするおそれがあります。このため、普段からの備えとして食料を家庭で備蓄しておくことが重要です。また、新型コロナウイルス感染症による自宅療養の場合も外出制限があることから備えがあれば安心です。

以下に「政府広報オンライン」から抜粋引用して備蓄のコツを紹介します。

なぜ、食品の家庭備蓄が必要なのか？

過去の例によれば、災害発生からライフラインの復旧まで1週間以上かかるケースがほとんどです。また、災害支援物資が届かないことや、スーパーやコンビニで食品が手に入らないことが想定されます。

何をどれだけ備蓄すれば良いのか？

・必需品

発災後は、ライフラインが停止する可能性があります。水とカセットコンロなどの熱源は必需品です。水は、飲料水と調理用水として1人1日おおよそ3L程度必要です。

・主菜

手軽にタンパク質をとれる上に長期保存できる缶詰を備えておきましょう。ツナ、サバ、イワシ、サンマなど魚介の缶詰や、コンビーフ、牛肉の大和煮、焼き鳥などの肉類の缶詰がおすすめです。また肉や魚を使ったレトルト食品もおすすめです。

・主食

ごはん・パン・そば・うどんはエネルギー源になります。

・副菜と果物

野菜不足からビタミン、ミネラル、食物繊維などの栄養素がとれず、便秘・口内炎などに悩んだという声もあります。じゃがいも、たまねぎ、かぼちゃなどの日持ちする野菜を多めに買い置きし、野菜ジュースやドライフルーツなどもあるといいでしょう。

食品の備蓄をはじめするには？

コツは3つです。

- ・普段食べている食材を多めに買って備える
- ・普段の食事で食べる
- ・食べたらずいして補充する

蓄える→食べる→補充することを繰り返しながら一定量の食品が備蓄されている状態を保つので、ローリングストック法とよばれます。またキャンプや山登りなどのアウトドアでも使える食品もありますので、ローリングストック法を日常生活の一部に取り入れてみましょう。

【参考】

- ・政府広報オンライン「いつもの食品で、もしもの備えに！食品備蓄のコツとは？」

<https://www.gov-online.go.jp/useful/article/202103/2.html>

- ・農林水産省「家庭備蓄ポータル」

<https://www.maff.go.jp/j/zyukyu/foodstock/index.html>

本紙は奈良地方気象台のホームページでも過去6年間程度分掲載しています。
URL : <https://www.data.jma.go.jp/nara/jisin/jisin.htm>

