

みどりの風

Autumn
2023
No.75

秋



モミジの紅葉といえば“赤”のイメージですが、実は日光の当り方によっては黄色になったり、オレンジ色になったり、1枚の葉でグラデーションのようになったりもします。紅葉した森で一期一会の出会いがあるかもしれませんね。

高尾の森自然学校 (運営: セブン-イレブン記念財団)

特集

塩のちから



●編集発行

一般財団法人
セブン-イレブン記念財団

〒102-8455 東京都千代田区二番町8番地8
TEL03-6238-3872 <https://www.7midori.org>

- 編集協力 弘旬館
- デザイン プラス・アイ
- 表紙写真 写真: アフロ
石川県 すず塩田村
- 写真 山之上雅信、須貝智行、アフロ、ピクスタ
© Harvest/a.collectionRF/amanaimages
- 印刷・製本 凸版印刷株式会社

みどりの風

2023年秋号 (vol.75)
2023年9月15日発行

©2023 セブン-イレブン記念財団 001-2309-26600 S. K. T.

CONTENTS

No.75

Autumn 2023

特集 塩のちから

味と調味の文化史 青山志穂 02

なるほど塩百科 06

塩作り400年、能登の里海に残る最古の技 08

“月の引力が見える町”で
「海水農業」に挑む 中尾富嗣 11

塩と動物たちのふしぎな関係 14

ただいま活動中

再生した放置竹林を活用し
公共の緑に 藪の傍 16

そこが知りたい! ボランティア組織の育て方
里山資源を地域経済に繋げる新しいかたち
NPO 法人 活エネルギーアカデミー 18

やまけんの うまいもの風土記
優良食材・たまごの未来を守る 山本謙治 20

探訪 わが校のおもしろ自然研究
“小さな大自然”を見つめ続けて
東京都立園芸高等学校 盆栽部 22

小笠原流礼法に学ぶ おもてなしの極意
「右」と「左」の意味 柴崎直人 24

入門! どうする? 地球温暖化
海水温の上昇で海が“砂漠化”する!? 26

活動レポート 28

セブン-イレブン記念財団からのお知らせ 30

定期送付・停止の
希望はこちらから



本書は環境に配慮し、FSC®森林証紙と
植物油インキを使用しています。

特集 塩のちから

塩の語源は「潮」。古来、日本では塩は海水からつくるしかなかった。人の生存に必須の塩を得るため、先人たちは苦勞を重ね製塩に挑んできた。そしてその成果はいま和食に、農業に、さまざまな分野で華ひらいた。わが国の塩をめぐる文化を紐といてみる。



シンプルな塩にぎりは新米の甘みが引き立つ

味と調味の文化史

ミネラルの補給に欠かせない塩

いきなりですが、どうして料理に塩を使うのかご存じでしょうか。ごく一部の少数民族を除いて、塩は地球上のどの国でも作られ、どんな料理でも使われています。日本には基礎調味料として「さしすせそ（砂糖、塩、酢、醤油、味噌）」がありますが、世界共通で使われるのは「塩」だけです。

なぜ塩を使うのか？ それは私たちが体内に太古の海を抱えているからに他なりません。私たちの体液は血液に含まれる鉄分を除けば、地球に生命が誕生した当時の海水とほとんど同じ組成であり、とくに赤ん坊が育つ羊水は酷似しています。この体内の海を正常に保つには、ミネラルを塩という形で補給する必要があります。

私たちはさまざまな有機物を食べて生命を維持していますが、栄養やエネルギーが本来の役割を全うするために

もミネラルが必要です。神様のいたずらか、これほど大事なミネラルは体内では作り出せず、外から補うしかありません。私たちが料理に塩を使うのは、うまみや風味を引き立てるという以外にミネラル摂取の役目もあります。

歴史を動かしてきた塩

いつから人間が塩を使うようになったのかは不明ですが、製塩は古くはメソポタミア文明やエジプト文明の時代にはすでにあつたと言われています。あまりにも重要な物質なので、塩が生産できる地域は経済的に潤いました。歴史的な事件のきっかけがじつは塩だったという事例も多く見られます。

たとえば「忠臣蔵」。もともと三河の吉良家は塩田での塩作りで栄えていました。ところが、あつから製塩を始めた赤穂の浅野家の塩が評判を呼び、江戸市場を独占するようになり、危機感を覚えた吉良家は浅野家に教を請い

すが、秘伝であるとして断られます。そこから頻繁に塩を巡って諍いが起きるようになり、最終的に松の廊下での刃傷沙汰に至ったのです。世界を見ても、塩は多くの国で専売制度や税収の対象でした。1930年にインドで起きたガンジーの「塩の行進」は、イギリス植民地政府による塩の専売制度への抗議行動です。日本も例外ではなく、1905年に始まった専売制度は97年まで続き、その間、生産・流通できる塩は限られていました。



歌川貞秀作「西国名所」の1枚として描かれた赤穂の東浜塩田。塩田をモチーフとした浮世絵は多く残されている
所蔵：たばこと塩の博物館

海水からしか得られない日本

世界で用いられる塩は岩塩が主流です。でも残念ながら日本には岩塩鉱山や塩湖がないので、日本の塩づくりは海水塩になります。岩塩はすでに結晶しているので、爆薬で爆破すると何万トンと入

青山志穂

(日本ソルトコーディネーター協会代表)

Profile

慶應義塾大学卒業。2012年、塩の正しい知識を啓蒙する(社)日本ソルトコーディネーター協会を設立。国内外での講演のほか、塩に関する商品開発等のアドバイザーとしても活躍。地域と連携し、塩を基軸とした地域活性化も手がける。日本海水学会理事(広報)。著書に『免疫力を高める塩レシピ』『日本と世界の塩の図鑑』(あさ出版)など。

手できませんが、海水は約10倍に濃縮しないと塩にならないので、その手間たるや想像を絶するものがあります。しかも高温多湿で雨も多く、国土も広くはない日本は塩作りに向いているとは言えず、塩の自給率はたったの10%程度。じつは、日本は世界有数の「塩産出国」でもあるのです。

代わりに発達したのが、塩を作るための製法です。いかに海水を効率的に濃縮して塩にするのか、そこに日本人のものづくり魂が込められてきたといっても過言ではありません。日本独自の立体的な塩田を開発したり、釜で薪を焚いて海水を煮詰める製法が発達したり、膜を作って海水を効率よく濃縮できるようにしたり……多種多様な製法は、日本の塩の特徴であり、魅力の1つでもあります。

専売制度下の71年に、イオン膜という特殊な膜を使ってナトリウム純度の高い塩しか作ってはならないという法律が施行されたため、日本の塩作りはいったん「食塩」に集約されましたが、97年に専売制度が終焉してからは国内の製塩所は増加の一途をたどり、今や600箇所で1000種類を超える塩が生産されています。

また、一人一人に必要な塩の量や質は異なります。塩は生命維持に直結しているので、摂りすぎの場合はいよっぱく感じ、必要な時はおいしく感じるようになっており、摂りすぎるといふことではできません。薄味で調理をして、食べる時に好きな塩をおいしく思う量だけかける。じつはそれが一番健康的な食べ方なのです。

おすすめは、3種類ぐらいのタイプ

味の要は塩づかいにあり

旬の食材を活かした繊細な味わいと美しい盛り付けが特徴とされる和食では、塩は重要な味の要であるとともに、下ごしらえでも力を発揮します。ふり塩をして食材から水分を脱水して臭みを抜いたりうまみを凝縮したり、酸化酵素の働きを止めることで食材の褐変を防いだり、青菜を色鮮やかに発色させたり。魚の塩焼きではじつに「化粧塩」を施す手法が使われますし、繊細な吸い物を透明に美しく、温度を下げずに素早く味を仕上げるために、液状の「水塩」が使われることもありました。

江戸時代頃まで日本の塩は「真塩」と「差塩」に分類されてきました。「真塩」とは、釜で海水を煮詰めて最初に結晶した塩のこと。にがりをしっかりと分離したナトリウム純度が高い塩です。「差塩」は「真塩」を採取したあとの海水に濃縮海水とにがりを足して煮詰めたもの。「差塩」はナトリウム以外のミネラルも多く含むため、運搬中に空気中の水分を吸って溶けて目方が減ってしまうので値段が安く、いつ

の違う塩を用意しておくこと。この方法だと、自分に合った適切な質と量の塩を摂取しながら、塩による味わいの変化も楽しむことができます。

よく「岩塩だから」「フランス産だから」「とじつはうな表現を耳にしますが、塩の特徴は主に製法によって決定されるため、種類や産地を理由に特徴つけるのは難しいものです。塩を選ぶ時は、ぜひパッケージ裏

ほう溶けにくい「真塩」は高値で取引されました。

大阪や京都では雑味の少ない「真塩」が調理に適しているとして好まれ、江戸や東北には塩蔵食品を作るのに適した「差塩」が多く流通しました。このことから、京料理に系譜を持つ和食の世界では、ナトリウム純度の高い塩が重宝されてきたという歴史があります。

塩はどれも同じではなく、一つ一つミネラルのバランスや味わい、結晶の形まで異なります。現在、日本に流通している塩は輸入品も含めるとおよそ2000種類以上に及び、世界中を見渡しても、これほどまでに多くの塩が流通している国はありません。

楽しみながら塩分コントロールを

減塩が叫ばれて久しく、塩は健康の敵と思われがちですが、塩分のコントロールをしたい人ほど塩で食べる習慣をおすすめします。ドレッシングやソースで味付けすると、どのくらいの塩分や糖分が含まれているかを把握するのは困難で、知らず知らずのうちに大量に摂取してしまうからです。

面の栄養成分表示を見てください。

「食塩相当量」は塩化ナトリウムの量。しょっぱさの強さ「なので、100g中の食塩相当量が多いほどしょっぱい塩となります。逆に食塩相当量が低い塩はまろやかで、その他のミネラルによる甘味やうまみ、苦味などがあります。食塩相当量が100に近しいしょっぱい塩、92~95gぐらいのほどよいしょっぱさの塩、80g台の非常にまろやかな塩。この種類を揃えておく、

味わいの違いがはっきりとわかり、より楽しみながら塩分コントロールができます。結晶の形が違うものを用意するのもよいでしょう。塩は、私たちの生活に欠かせない大切なもの。身近にありすぎて意外と見過ごしがちですが、一度じっくり向き合ってみてください。新しい食の世界が開けるかもしれません。



魚の尾やヒレにたっぷり塩をまぶしつける「化粧塩」。焼き上がりを美しくするほか、焦げを防ぐ役目も

塩じかいの工夫がいっぱい！
和食の下ごしらえ
一定の高さから食材全体に均一に塩をふる。食材に塩味をつけ、余分な水分を抜く



たて塩
海水程度の塩水で貝の砂抜きや魚介類を洗う。うま味の流出と水っぽくなるのを防ぐ



塩もみ
食材に塩をまぶしてしんなりさせる。余分な水気を絞ったり、ぬめりや臭みをとる

塩すり(板すり)
食材に塩をまぶし、まな板の上で転がして表面の汚れやうぶ毛を除く。口当たりがよくなる



強塩(かんじょう)
多めの塩をまぶすこと。脂肪分の多い魚や青魚に用いる。身がよく締まり、生臭さもとれる

水塩
もとは結晶ができる直前まで煮詰めた海水のこと。今は塩を煮溶かして濾したものを。繊細な味付けが可能

紙塩
魚や貝を和紙に挟んで水で湿らせ、その上から塩をふる。繊細な風味を生かす技法

呼び塩
塩蔵食品を戻すときに1%程度の薄い塩水に浸す。うまみの流出を防ぎ、早く戻せる

塩蔵と発酵のしくみ

肉や魚、野菜の最も簡単な保存法は、乾燥させることと塩漬だ。塩漬は「塩蔵」ともいい、これが漬け物の始まりである。収穫した白菜や大根などを漬け物にするのは、冬の間も野菜不足に陥らないようにする生活の知恵だ。

ではなぜ塩で食物を保存できるのか。塩に殺菌作用があるからと思う人もいるだろうが、それは間違い。正しくは、塩分濃度2%以上の塩には脱水作用があるからだ。食材が脱水されて水分量が減ると、腐敗を起こす微生物が繁殖できなくなる。腐敗菌の活動が抑えられ、腐敗菌以外の微生物が活動できる環境になると、食材のタンパク質や脂分などが分解され、うまみのもとになる。これが「発酵」だ。塩を使った最も身近な発酵食品が、味噌や醤油である。



塩分濃度20%前後の伝統的な梅干しは、10年以上の長期保存も可能

体の中で塩が果たす役割

人の体内では、塩は塩化物（塩素）イオンとナトリウムイオンの状態で存在し、大切な働きをしている。塩化物イオンは胃酸のもとになり、胃で食べ物を消化したり殺菌したりする。ナトリウムイオンは小腸で、食べ物から得た栄養の吸収に必要なほか、細胞の浸透圧を調節したり血圧を保ったりする役割を果たす。神経細胞が脳に刺激を伝え、脳

岩塩は「陸の塩」とも言えるもので、地殻変動で海水が陸に閉じ込められた地層から、数億〜数百万年と長い年月をかけて結晶になった鉱物だ。世界で使われる食用の塩の3分の2は岩塩を砕いたもので、主に欧米や豪州などで産出される。またポリビアのウユニ塩湖のように、地殻変動によって海底が隆起し、取り残された海水が蒸発して塩ができるケースもある。



山奥にある長野県大鹿村では、日本でも珍しく温泉から「山塩」をつくる
写真提供: JA 長野県

各地に残る「塩の道」

生活必需品である塩は、かつて人馬の背に乗せられ、内陸部のどんな僻地にも運び込まれた。塩を介して海と山を結んだ「塩の道」は、日本列島に血管のように張り巡らされ、物資だけでなく方言を広めるなど、文化の交流にも役立った。岩手県野田村の塩を盛岡や秋田に運んだ塩の道や長野県の三石街道などが知られる。

日本各地には、塩尻(長野県)、塩山(山梨県)、塩見峠(福井県)など、内陸部に「塩」のつく地名が多く残されているが、これは内陸部ほど塩が貴重だったなごりと言えり。

から体に命令を伝えるときにも必要だ。

体内の塩分は腎臓の働きによって一定に保たれており、日常生活で欠乏することはまずない。ただし無理な減塩をしたり、下痢、激しい発汗、熱中症などで体内の塩分が失われると、体が正常に働けなくなり、脱水症状や疲労感、頭痛、筋肉のけいれんなどの症状が表れることがある。

陸の塩と海の塩

鹿村などの山間部では、塩を含む温泉から「山塩」をつくる地域もある。



海水は96.6%の水と3.4%の塩分で構成されている

地球が誕生したのは今から約46億年も前のこと。当時の地球は高温で、地表はマグマに、空は水蒸気や塩素ガスで覆われていた。地球の温度が下がるにつれ、塩素を含む水蒸気が雨となって降り注ぎ、原始の海ができた。これが約43億年前。最初の海は塩酸を含んでいたため、塩辛いというよりは酸っぱかったと考えられている。この塩酸の海は次第に海中の岩石に含まれるナトリウム等と反応して中和され、塩化ナトリウム(塩)の水ができあがった。海の水がしょっぱいのはそのためだ。

海の水はなぜしょっぱい？

じつは「食べもの」じゃない!

塩は別名「食べられる石」。つまり鉱物であり、厳密に言えば食べものではない。無機物なのでカロリーはなく、エネルギーにはならないが、人や動物の体を正常に動かすために必要なミネラルを含んでいる。塩の主成分は塩化ナトリウム(NaCl)で、結晶は無色透明の立方体だが、鉄やカリウム、マンガンなどを含むと、ピンク色やオレンジ色になる。

塩化ナトリウムの結晶は正六面体(サイコロ状)が基本。製塩方法によって、結晶が成長するときにピラミッド状や球状、フレーク状などさまざまな形になる



なるほど塩百科

知っているようで意外と知らない塩の姿。そもそも塩って何なのか? 塩の雑学をご紹介します。どんな性質を持っている?

塩は何°Cで凍る？

水は0°Cで氷になる(氷点)が、塩水は0°Cでは凍らず、濃度が高くなるにつれ氷点下がっていく。これを「氷点降下」現象といい、飽和状態の塩水になると、凍るのはなんとマイナス21・3°C。この塩水の性質を生かし、冬の道路の凍結防止剤として用いられ、鮮度を保つために遠洋漁業で捕った魚を海水に浸け、低温で凍らしたりと活用されている。



冬になると道路にまかれる凍結防止剤は、塩化ナトリウムや塩化カルシウムが主成分

塩作り400年、 能登の里海に残る 最古の技



専売化によって伝統製塩が続々と姿を消すなか、能登半島の先端に近い石川県珠洲市には今なお昔ながらの「揚げ浜式製塩」が残る。重要無形民俗文化財にも指定されたこの技を現代に伝える浜士の願いとは。

真夏の塩田作業

日射しが照りつける塩田で、2名の男女が砂をかき集めている。海水から塩を作ることを生業とする角花洋さんと妻の祐子さんだ。父親からこの仕事を受け継いだ洋さんは、角花家6代目の浜士である。

「裸足でなら塩田に入っても構いません。熱いので気をつけて」声をかけられて足を踏み入れると、熱いなんていうものではない。とても立ってはいられないほどだ。その熱砂の上を角花夫妻は黙々と歩き回り、砂を集めていく。

「集めた砂には海水からとれた塩の結晶が付いています。ここにさらに海水をかけて濾すことで、塩分濃度の濃い海水（かん水）ができあがります。これをタンクに移し替えて不純物を沈殿させ、さらにもう一度ろ過してから釜で煮詰めます」

洋さんが受け継いだ製塩技法は「揚げ浜式」と呼ばれる。海水を陸地へ運び、砂に塩を吸着させて集める方法だ。今は電動ポンプで塩田まで汲み上げるようになったが、昔は人力で毎日800ℓの海水を運んだ。

伝統製塩 受難の時代

日本には他にも、人力ではなく潮の満ち引きを利用して海水を集める「入浜式」という製塩方法があり、こちらは瀬戸内を中心に広まった。いずれも高度成長期以降、塩専売制度下の国策によって、より生産性の高い「流下式」（太陽光で濃縮した



角花家の塩田。三角屋根の建物が煮詰め作業をする「釜屋」

で、まろやかで滋味豊かに仕上がる。

自然を 相手にする

水分を蒸発させることで塩を結晶化する揚げ浜式は、4〜10月のよく晴れた日にしか作業ができない。途中で雨が降れば砂が乾かないので、

海水をポンプで高所から竹の小枝に垂らして塩分を得る）や「イオン交換膜法」（海水を電気分解して塩化ナトリウムを得る）に取って代わられることになった。

とくに1971年からは、需要の

高まった塩を大量に得るために、イオン交換膜法以外は禁止され、従来の塩田は整理された。そのため専売制度が廃止された現在も、国産塩の主流を占めている。

そんな中でも角花家は揚げ浜式を

揚げ浜式塩作りの工程



5 4の上から海水をかけ、塩分濃度の高い海水を得る（通常の海水濃度は3%程度。この工程により15%ほどになる）



1 海水を汲み上げ、砂の上に撒く



6 5をタンクへ入れ、不純物を沈殿させて分離する



2 翌日の午前中、1の砂を裏返して全体をしっかりと乾燥させる



7 煮詰めて塩を作る。このときに副産物として「にがり」ができる



3 昼過ぎに、塩の結晶の付いた砂を集める



4 乾燥した砂を塩田の中央部にあるろ過装置の中に入れる

角花家の作る塩は粒が大きい。生野菜等につけると素材が引き立つ



“月の引力が見える町”で「海水農業」に挑む

日本一干満差のある有明海。その周りでは昔から干潟の土を利用した農法が実践されてきた。ところがいま、その伝統から一歩踏み出し、海水の塩を活かす「海水農業」に取り組む人たちがいる。

中尾富嗣

(社会福祉法人佐賀西部コロニー 多良岳福祉園 園長)

Profile

なかお・とみつぐ 1972年愛知県名古屋生まれ。千葉工業大学卒業後自動車関連企業に研究開発技術者として入社。1999年、佐賀西部コロニー初代理事長・村井公道氏の誘いを受け、障害者福祉の世界に転じる。以来、障害者自立支援事業の一環としてみかんやサツマイモなどの海水栽培に取り組む。社会福祉士、精神保健福祉士、公認心理士。

塩気のある海水は、それ自体では農産物の敵だが、希釈して濃度を管理して使えば、貴重な有機肥料となると語る中尾さん



有明海の干満差は最大6m。干潮時には見渡す限りの広大な干潟が現れる

ついに誕生——海水みかん
——佐賀県の南端、「月の引力が見える町」として知られる太良町。潮が引くと、広大な干潟が現れる有明海に面する地だ。ここで、有明海の海水を農業に活かそうと、2005年から取り組んできた人たちがいる。障害者支援施設「佐賀西部コロニー」の園芸事業を担当する職員たちだ。コロニー内にある多良岳福祉園の園長の中尾富嗣さんは、このスタッフの一人だった。

中尾 20年ほど前のこと、ある農家から「私はもう高齢だし、後継ぎもいないから、みかん園を買取ってほしい」と頼まれてコロニーが譲り受けたのがそもそもの始まりです。太良町は、もともとみかん栽培が盛んな土地柄で、前理事長が「どうせつくるなら、これまでとは違うやり方で、もっと美味しいみかんがつかれないか」と言い出したのが、海水みかんに取り組むきっかけでした。

作業は翌日に持ち越した。まさに天候の成り行きまかせの生業である。「今は天気予報の精度が上がったので、無駄骨を折ることが少なくなりました。体感で雨が来そうだとわかるときもありませんよ。風がすーっと冷たくなったら来るな、と」
「能登でも年々夏場の気温が高くなってきたのを実感します。20年前は35℃に到達する日は稀でしたが、今は連日、猛暑日でしょう。炎天下での作業は本当に大変です」
一方、気温の上昇は製塩にプラスに作用する面もある。暑さが厳しい分、砂の上に多めに海水を撒いても結晶化しやすく、一度の作業でより多くの塩を作れるのだ。酷暑も一長一短、苦勞もあれば得るものもある。砂を乾かし、海水と一緒にろ過したあとは、釜で煮詰める工程が待っている。煮詰めは12時間ものあいだ釜焚きを続ける過酷な作業だ。4日に一度ほど小屋の中でおこなう。燃料は近隣の建築業者に分けてもらっ

た住宅建材の廃材。環境保全を意識して二次利用している。「煮詰めの作業中、小屋の中は60℃ほどになります。塩田作業は自由に見学していただいています。釜焚きを見ることはお勧めしていません。室内は煤だらけで服が真っ黒になるし、塩分濃度が高いので精密機器の持ち込みには注意が必要です。機材に塩分が入り込むと、じわじわ腐食して壊れてしまうんです」
釜焚きの火は一度起こすと簡単に消すことはできない。珠洲市は今年5月、震度6強の大地震に見舞われた。角花家では揺れによる被害はな



塩田そばの海。常に流れがあり、透明度が高い

美味い塩は美しい里海から
製塩のための海水は、塩田のすぐ脇の海から採取している。日本海らしい深い青色で、近づくと吸い込まれそうなほどに澄みきっている。「このあたりは海流が激しいので、水が濁りません。常にフレッシュな海水が流れこんでいるんですよ」
洋さんは目を細めて海を眺める。

者が家庭の台所で使っていたため、一度気に入れば長く使い続けますよね。うちの塩を気に入ってくださった家庭では、それが「家庭の味」として定着していきます。それを食べて育った子供たちもまた、その味を受け継いでいく。角花家の製塩は伝統技法として注目されることが少なくないですが、私としては、各家庭に脈々と受け継がれる、「生きていくの伝統」に携わりたいなと思います。里海とともに生きる浜土が作る塩——時を超えて人々の食を支えていく。

美味しい塩を作るには、美しい里海が不可欠なのである。「うちの塩は有名な料亭やメーカーに卸すために作っているわけではありませぬ。一般消費

つたこの伝統農法を研究するところから始めてみようと考えたのです。ところが、ガタを採取するには、大変な労力と乾燥のための広い場所が必要なのです。調べれば調べるほど、私たちにとはとても無理だとわかりました。

——もうひとつ並行して研究したのが、熊本県・八代海沿岸部で栽培される「塩トマト」だった。ミネラルが豊富な高級品として名高いが、こ

れは干拓地ならではの栽培だ。

中尾 こうした中、前理事長が『ガタ』ではなく、海水を活用した農業を始める」と言い出したのです。さっそくプランターで、海水を散布してトマトを栽培してみることになりました。半年かかりましたが、海水栽培に役立つ貴重なデータを得ることができました。実際にみかんの海水栽培に挑戦したのは、翌年の春のことです。

細心の注意を払った海水散布

——みかんは5月頃に白い花を咲かせ、やがて果実が膨らむ。果実が3cmほどに生長したら、希釈した海水を樹木1本当たり20ℓほど散布する。これを10月の収穫期前まで4



生長段階に応じた塩分濃度の海水を散布するのがコツ。写真はサツマイモ畑



海水は大潮の日に有明海から汲み上げ、タンクに移して希釈し保存する

〜5回繰り返すという。しかし、プランターと違って、実際に畑で栽培してみたら、枯れてしまうようなことはなかったのだろうか。

中尾 ありましたね。天候や樹木の生育状態によって、海水の散布の仕方は変えなければなりません。そのためには土壌だけでなく、樹木への塩分蓄積にも目を配る必要があります。効果を期待して海水を散布し過ぎた場合には、すぐに真水を散布して土壌の塩分濃度を下げます。

散布する海水は、ミネラル成分がたっぷり含まれる新月や満月の大潮のときの海水を汲み上げて使いました。みかんが立派に実り、無事に収



海水栽培の先駆けとなったコロニーのみかん園



現在はみかん以外にも玉ネギなど多くの作物を海水で栽培している

「奇跡のサツマイモ」はなぜ生まれたか

——みかん栽培を成功させた後、中尾さんたちはサツマイモ、玉ネギ、馬鈴薯、ウリ、シヨウガなどの海水栽培に手を広げた。なかでもサツマイモは、海水の吸収効果を高めるため品種作りから始めた。何品種かの

なれば環境にやさしい、無駄のない農業の仕組みです。海水農業もそのひとつですね。

高齢農家を巻き込んで地域おこし

——海水を利用した農産物の認知度が全国的に高まるなか、地域の農家からも問い合わせが来るようになってきた。

中尾 太良町の産業の中心は、林業、みかん、カニ、牡蠣の養殖などの第一次産業ですが、どこも高齢化が深刻です。そこで65歳以上の高齢農家に生産を委託し、できたものを私たちのコロニーで買い取る「地域元営農事業」というのを2009年に始めました。高齢者には豊富な農業の知識と経験があり、私たちに海水栽培の技術がある。そこで日常的な肥培管理は農家さんにお願し、海水管理を私たちが担当する。ともに助け合って互いを元気にしようという事業です。海水サツマイモの栽培では、現在8軒の高齢農家と委託契約を結んでいます。この輪が大きく広がり、この町の農業活性化に繋がればいいな、と思っています。



サツマイモ貯蔵庫。収穫後、ここに保管する間にデンプン質が糖質に変化し、焼くと糖度の高い焼き芋に



シイタケ栽培に使った菌床は砕いて肥料としてリサイクル



スタッフとの親密な意思疎通は園芸事業の要、という中尾さん(右)

サツマイモに花を咲かせて交配させ、種子を得る。この種子から栽培し、何種類かの種イモを作る。そしてその中から海水の吸収性の高い品種を選定。こうして品種改良を繰り返し、中尾さんたちは、ついに新品種「織姫」を開発した。「海水サツマイモ」と名付けられた、この種イモから作られたサツマイモは、大好評を博すことになった。

ことがありますが、その答えは「リスク管理」の一言に尽きます。みかんは10月中旬に収穫期を迎えますが、この時期は台風が頻繁にやってきます。直撃されれば、収穫は激減してしまふ。そのリスクをどう回避するか。その点、サツマイモは天候に左右されにくく、安定した収穫を見込めるからです。サツマイモの海水栽培は、まず植付け前に土壌に元肥として希釈してない海水を2回ほど散布します。その後は、生長に応じて20〜30倍に

薄めた海水を根元に散布。つるが伸びたら葉面散布を2回ほどおこないます。収穫後は土壌で囲まれた貯蔵庫で管理します。貯蔵することによって、デンプン質が糖に変化するからです。——実際、これを焼き芋にしたところ、糖度がなんと50度にもなつて、テレビで取り上げられ「奇跡のサツマイモ」と話題になった。

中尾 私たちのコロニーは、40年前の設立時から「障害のある方に働く喜びを知ってもらい、将来にわたり安心して生活ができる施設づくり」を目指してきました。彼らの働く場をつくり、きちんと収入を得ていた

植物のエサだけでは足りない

この秋、動物園へ行く機会があったら、牛や馬の仲間を始め、シカ、キリン、ゾウ、カンガルーなど草食動物の展示場を、隅々までよく見てほしい。どこかに白や茶色のブロック状の「固まり」が置かれているはずだ。運がよければ、左の写真のように、動物がそれをおいしそうにペロペロと舐めている癒しの光景に出会えるかもしれない。

その固まりは、塩化ナトリウムやその他のミネラルを糖蜜などに練り混ぜて成型したもので、「鉱塩」と呼ばれる。

塩を摂らないと生きられないのはヒトも動物も同じ。神経の伝達や筋肉の収縮、代謝など体内の機能を維持するために、塩は必須だ。しかし、植物に塩はほとんど含まれていないため、動物園や牧場では草食獣に「鉱

塩と動物たちのふしぎな関係

人は、食塩を使った料理や飲み物を日々、口にする。動物たちは、生命維持に欠かせない塩を、どのようにして摂取しているのだろう。



牧場で鉱塩を舐める牛。最初は四角形の鉱塩だが、動物が数日舐めるうちにさまざまな形に変化する

増進を促し、間接的にシカ害を助長する一因となっているようだ。

シカは、山中に作られた建造物のコンクリートを舐めて、塩分を摂取することもあつた。人の営みをも利用して生き抜くたくましさの源には、塩に対する強烈な欲求があるのかもしれない。



5～10月頃になると海水を飲み海にやって来るアオバト。塩分をゴクゴク摂る鳥は世界でもまれ

動物のなかには、それこそ命がけで塩を求めものもいる。野生のハトの一種で、日本の山地に広く分布するアオバトだ。夏の繁殖期になると、集団で山から遠く離れた海岸まで、海水を大量に飲みに来る。波打ち際で海面から直接摂取するため、高波にさらわれて命を落とすことすらある。なぜそんな危険を

「塩」を与え、植物のエサだけでは足りない塩分を補っているのだ。

自然界では、ミネラルを含む土や岩、朽ち木などを探して舐めたり、ときに自分や仲間の尿を口にしたりして塩分を摂取するが、飼育下では行動範囲が限られるので、代わりに「鉱塩」が使われる。いわば動物のサプリメントである。

シカの食害を「塩」が助長している!?

野生下で塩を探し求める草食動物の行動は、ときに自然の姿を大きく変えてしまうこともある。アフリカの森に棲むマルミゾウは、地面にミネラルが豊富な水がしみ出ている場所を見つけると、ゾウならではの強い力で土を掘り返したり、周囲の木を倒したりして、群れが湧水から塩分を摂れるように広場をつくる。これが「塩なめ場」だ。ゾウ以外の草食獣や鳥類も塩を求めて集まり、それらを狙う捕食動物も忍び寄り、塩なめ場は、森の生命のつながりを支えているといつていい。

日本で大型の草食動物といえば、近年、生息域を広げ、深刻な食害を冒すのか。まだ詳しいことは解明されていないが、夏場の果実食で不足



北海道に生息するエゾシカ。冬期には凍結防止剤で塩分を補給したり、雪どけの早い道路脇の牧草を食べるために道路にやって来る

もたらしているシカだろう。じつはこのシカの個体数増加に、塩が関係するミネラルを補うためと考えられている。

ウミガメの「涙」の正体とは?

塩を求めてやまない草食動物とは対照的に、ライオンやトラ、ヒョウ、オオカミといった肉食動物は、塩をほとんど欲しがらない。それもそのはず。肉食動物は草食動物を捕食することで、彼らが体の中に取り込んだ塩を間接的に摂取できるからだ。それで量は足りるので、獲物が手に入れば塩には困らない。動物園でもとくに与えていないようだ。

さらに、塩が不足するどころか、摂取する量が多すぎて余ってしまう



ウミガメの「涙」は余分な塩分を排出するため。産卵時に限らず海の中でも流している

ペンギンやカモメ、アホウドリなどの海鳥も塩類腺を持ち、くちばしの根元にある鼻の穴から、余分な塩を排出している。ペンギンがしきりと頭を振るのは、鼻孔から出た塩水を振り払うためだ。

足りない塩を必死で探す動物も、多すぎる塩を巧みに捨てる動物も、体内の塩分濃度は0.9%で変わらない。一説によると、0.9%とは生物が陸上へ進出した頃の、太古の海の塩分濃度と同じだそう。生物の塩との関わり方には、進化の記憶が刻まれているのかもしれない。

京 都府向日市は市域面積7.72㎢という小さな市だが、西部一帯に広がる向日丘陵の竹林から多くのタケノコが産出し、乙訓のタケノコとして全国に知られている。古くから「竹の里」として、竹の文化が継承されてきた緑豊かな地域だ。しかし近年は宅地開発の波が丘陵地にも押し寄せ、竹の利用の減少、高齢化や後継者不足により、荒れた竹林が目立っている。

「藪の傍」(向日市)は、向日丘陵の竹林を舞台に、放置竹林の再生と活用、竹の有効利用など、竹林に関する活動に取り組んでいるグループだ。

「放置竹林が増える一方で、定年退職年齢が引き上げられ、退職後の男性に頼る竹林整備が難しくなってきました。これまでと違うやり方で竹林を保全しながら、美しい景観と文化、地場産業を存続させ、竹林と竹材を活用していこうと、竹好きの人たちが集まって2017年に発足しました」と、小関皆平代表は話す。代表と統括を担当する小関さんを含めた理事6名が、防災、竹の事業、渉外などの役割を分担し、活動している。竹担当の理事は向日市に生まれ育ち、タケノ

連携して、学生と一緒に活動している。「純国産メンマプロジェクト」にも参加し、地元企業と京メンマの特産品化を進める。さらに間伐竹を利用した遊具やテラス、18畳の竹藪敷を京都建築専門学校との協力を得て作った。竹藪敷では合気道教室や市制50周年記念落語会を開催。竹工芸教室、竹垣を連ねた「竹の径」の景観整備、セミナー、ワークショップなど、竹をテーマに活動するうちに放置竹林は美しくよみがえった。多彩な活動を繰り広げるこの活動は、セブナイレブン記念財団の助成を得ておこなわれている。「来てくださる人の夢や、やりたいことが叶えられる活動にしたいと心がけています。放置竹林が広がる現状をなんとかしたい、今までと違う新しい方法を見つけようという共通認識で、「藪の傍」は6人で始めましたが、竹林に来られる人からも、現状を変えていこう、という思いを感じます。竹林であれ何であれ、大事なものは守っていかなくてはいい。進歩していくことこそ守ること」という気持ちで、みんなで共有しています(小関さん)

竹垣や竹吊り屋根などが完成し、今後は整備で生まれる間伐竹を生活製品にするなど、地域の公共財としての竹林活用

藪の傍(やぶのそば)

再生した放置竹林を活用し
公共の緑に



「京都式軟化栽培法」による土入れ作業。良質なタケノコをはぐくむ

幼竹の皮をむいて湯がく作業に取り組む大学生ボランティア。その後、塩づけにすると発酵してメンマが完成する



タケノコ収穫後、残った幼竹は伐り出してメンマに。竹林整備にもなり一石二鳥



作業後などに竹林でいただく味噌汁は、器にも竹を活用



竹林の一角に設けられた18畳の竹藪敷。お茶会、合気道や書道の教室、落語会など交流スペースとして活躍している



土壌改良剤や養鶏用の飼料にもなる竹パウダーを作るワークショップ



放置竹林の竹伐り体験。伐採した竹は植木鉢などに活用する



幼児から高齢者まで世代を超えて活動する藪の傍。年齢差は70歳を超える

コ畑だった放置竹林2haを託されて再生に取り組んだ。毎月第2・第4日曜を定例活動日にし、タケノコ掘り、メンマ用の幼竹採取など、地域に受け継がれる「京都式軟化栽培法」を学びながら竹林整備と清掃をおこなっている。この栽培法は、次の年に残す親竹を選んで先を止め(しん止め。背を低くして地表の日当たりをよくし、根に栄養を回す)、冬期も敷きワラや土入れを施し、年間を通して手入れすることで高品質のタケノコを産出する方法だ。

「なだらかな丘陵地にある都市型の竹林ですから、気軽に来てもいい、一緒に整備しながら竹の里の技能を伝えていきたい、全国に応用できる活動になるのではないかと考えています。京都大学や同志社大学などが近くにあるおかげで、先生方とのネットワークが広がり、農学、アート、経済など、いろんな勉強をする人たちがわかるがわる来てくださっています。若い人たちの環境への関心は、私たちよりずっと高いですね」(小関さん)

元タケノコ畑の2haを体験型の竹林として開放し、教育機関のほか、京都府「学生×地域つながる未来プロジェクト」とを指す。いまや初めの2haから、飛び地の竹林整備にも取り組む。

「5年間のノウハウもありますし、そう広くもないですから、飛び地もきれいにできると思います。竹林整備、メンマづくり、イベントなど、関心事は人それぞれで、私たちの活動をきっかけにして、おのおのがやってみたいことを実現してくださいさるといいですね。才能をもつたちの素質が開く場を、私たち高齢者が提供できればいい。若い人は就職するとなかなか来られなくなりますが、いつか竹の里に戻って来て、長い目で見て竹の文化が継承されていけば、というのが、この活動の大きな目的です。大事なのはやはり人です。5年かけてきれいになっても、人の手入れが止まったら保てません。小さな自然は市街化が進むとなくなってしまうから。公共の緑として残していかなくちゃいけないと、市民全体で考えてくださるまで発信していきたいです」(小関さん)

若い人や家族連れを巻き込んで、あざやかに緑がよみがえった竹林。竹の里の景観と技術の継承を願う、小関さんたちは日々活動している。



飛騨で「木の駅」を作る

岐阜県高山市は、飛騨高山とも呼ばれる日本一広い市だ。北アルプスなどの山々に囲まれ、市の92%を山林が占める。しかし、近年は外国産材に押されて林業が衰退し、地域で山林がうまく活用されていなかった。「高山市主催で『高山エネルギー大作戦』が2014年1月に開かれ、参加した20〜70代の市民が中心になるためのNPOを4月に設立しました。失敗も含めて大いに体験しよう、いろいろ実験してみようと、理想論は抜き、言ったことは実行する形で活動を増やしてきました」と、山崎昌彦理事長は話す。

発足してすぐに始めたのが、間伐材を地域通貨で買い取る「木の駅プロジェクト」だ。山仕事(間伐)をし、集積場まで搬出した間伐材や枝葉を、地域通貨「Enepo(エネポ)」と交換する。エネポは市内の協賛店でお金として使い、飛騨信用組合の応援も得て、高山市、飛騨市、白川村で利用できる電子地域通貨「さるぼぼコイン」にも交換可。森林を保

方針を共有して、なおかつ高揚感があるのが大事だと思います。若い人と山仕事をしていると志を感じますし、先祖代々の生活の場を繋いでいく気持ち、世代を超えて共有されていると思います」(山崎さん)

小さくても経済は循環する

山仕事のほか、小学生向けの「子ども大学たかやま」を年2回、市民向けの「高山エネルギーフォーラム」を毎年6月に開催している。

「子ども大学は、一緒に遊ぶスタイルに変えて人気イベントになりました。環境教育は時間を共有すること



林業未体験者へ向けたチエーン講座や森に親しんでもらう子ども大学も定期開催



建材作りのための積積み体験。環境デザインを学ぶ大学生たちの研修の場にもなっている

里山資源を地域経済に繋げる 新しいかたち

そこが知りたい!
ボランティア組織の
育て方

NPO 法人
活エネルギーアカデミー

木を伐採し出荷すると、実行委員会が買い取る仕組みの「木の駅プロジェクト」。この活動を始めて10年目、面積の9割以上が山林という高山市では、地域住民や企業、自治体を巻き込んで盛り上がりを見せている。

組織を育てる3つの秘訣

- 1 NPO=ボランティアではなく、対価の違う仕事として捉える
- 2 活動日を毎週にして、山仕事を生活の一部にしてみよう
- 3 “お互い様精神”と若い感性を大切に運営をアップデート

全し、地域経済を循環させるシステムだ。木の駅アドバイザーの丹羽健司さんを訪ね、木の駅プロジェクトに参加して、プロジェクトの実践を決めた。「私たちはNPO=ボランティアではなく、仕事として取り組んでいきます。ただし、収益を上げたい一般企業と違い、集まる景色も変わる。その高揚感が



市内18カ所にある木の駅に間伐材を置いておくと、高山市が運営する定期物流トラック「積まマイカー」が木材事業所まで運んでくれる



出荷した間伐材に応じて支払われる「エネポ」。アナログの地域通貨が正式な金融機関で決済できる仕組みは全国初



毎週水・木に間伐や薪作りをおこなう。山仕事はもはや暮らしの一部

開催して、全体像と改善点などを共有している。より多くの若者や市民が気軽に参加できるように、仕組みや流れを作っていく計画だ。

「次の世代に繋げるために、より若い感覚を持つのは組織の課題で、運営体制のアップデートを考えています。近所づきあいのNPO版という感じで、私も先輩方もずっと現役メンバーですが、主役は若い人にパトナタッチしていきたい。9年の間に種まきをしたものがあるので、若い人たちが来たら一気に花が咲くと思っています」(山崎さん)

暮らしとともに山がある

30歳のときに高山市のセミナーに参加し、NPOの設立に携わった澤秀俊さんは、本業が建築家で、設計事務所と兼ねる形でNPO事務局を務める。ドイツ留学、フランスやベトナムでの仕事も経験して、故郷の高山にUターンした。

「自然と共生するのは面倒くさいこともありますが、生物である以上、人は自然と離れて生きることではできません。山に囲まれた飛騨高山は独特の文化が生まれ、保たれてきた地

あつて続いています」(山崎さん) 毎週水・木の午前中に、間伐や薪割りをしている。20〜80代まで約120人が参加し、山仕事が生活に組み込まれていった。続けるうちに集積場の「木の駅」は市内18カ所に増え、22年の年間間伐量は846tを数える。出荷量の増加に伴い、地域通貨の発行額も増えている。「山仕事をしながらの会話は気分転換になりますし、ルーティンができると健康にもいいです。活動日が毎週だと生活の一部になるんですね。継続するには、やりすぎないこと。

域。ここで日々作るのが挑戦だし、最先端になりうると考えています。子供たちには、いい部分も大変な部分も含め、人が自然の中で暮らしていることを伝えたい。福祉や医療といった、これまでと違うフィールドの方から連携の呼びかけが来ているのも、10年続けてきた結果の新しい展開です。自然の豊かさをみんなで享受できればいいなと思っています」と、澤さんは話す。

間伐をすると、山は光の入る場所になる。「最近、山がきれいになったね」と声をかけられて、励みになっている。20年には、農林水産省「ドイツスカー農山漁村の宝」で優良事例に選定された。ほかにも数々の賞を受けているが、「私たちの意見がようやく取り入れられて、スタートラインに立てたかなと、10年経ってみてそんな感じがしています」(山崎さん)。

山仕事や子ども大学に取り組みつつ、新しい事業を芽吹かせ、後継も考えながら続けるつもりだ。



優良食材・たまごの未来を守る

文・写真 山本謙治

Profile

やまもと・けんじ 1971年愛媛県生まれ、埼玉県育ち。慶應義塾大学在学中から野菜の栽培にいそしむ。2004年グッドテーブルズを設立、農産物流通コンサルタントとして全国を駆け巡る一方、ブログ「やまけんの出張食い倒れ日記」を書き続ける。著書に『日本の「食」は安すぎる』『炎の牛肉教室!』などがある。

知っているようで知らないたまごのこと

毎日のように口にするたまごだが、あなたはたまごの真実をどれだけ知っているだろうか。まずはたまごの消費量、日本は世界で何番目くらいにいるだろうか？



埼玉の平飼養鶏場の鶏と卵。黄身の色が淡いのは、餌に飼料米やおからなどを与えるため



答えはメキシコに次いで2位。日本は一人あたり年に323個（令和4年）も食べる、たまご消費大国なのだ。では親鶏は一日にたまごを何個産んでくれるだろうか？ 以前、著名人が「最近の養鶏は、たまごを一日に2個も3個も産ませる」と発言して議論を呼んだが、そんなに産む鶏は存在しない。品種改良が進んだ今でも1年に300玉程度、つまり一日1個弱しか産まない。

たまごの黄身の色が濃いほどに栄養価が高いと思う人も多い。じつはたまごの黄身の色は、食べた餌の色ではない。現代の養鶏では飼料にトウモロコシを与えるため、色素が移行して黄身が黄色になる。これがオレンジ色になると、さぞ濃厚で栄養価も高そうだと思うかもしれないが、それは「黄身の色が濃い方が売れるぞ」という判断で、バブリカやマリールドの花の粉末、アスタキサンチンという色素を飼料に添加することで生み出されたもの。逆に、近年利用が多い飼

にしなければ、たまごが食べられなくなる未来が来るかもしれない。

これからは鶏の幸せについても考えよう

たまごの生産に求められるものも増えてきた。たとえば、家畜が幸せに生きられるよう配慮する、いわゆるアニマルウェルフェア（AW）。たまごを産む鶏の場合にも、動物としての行動欲求を満たすことが重視される。もとも鶏の原種はジャングルに生息していたため、外敵に襲われな

産んだ水産品が親鳥のチリカナという品種のたまごは色がアロ



いように高い木に止まって休む習性がある。また身体の汚れや寄生虫を落とす砂浴びという行動や、周りから隠れて産卵をする性質などが「本来的な欲求」とされている。しかし日本では、羽を広げられないほど狭いケージで鶏を飼うのが主流であり、これらの欲求を満たすことが難しい。日本では9割以上となるケージ飼

料用の米をたくさん食べた親鳥のたまごは、白っぽい黄身となり、あっさりした味わいになる。肝心の栄養価だが、一般的に色の濃い・薄いで健康に重大な影響を与えるような差はほぼ出ない。

日本のたまご不足はなぜ起きた？

今年の前半、たまごが不足し価格が高騰したことが話題となった。その原因は、いわゆる鳥インフルエンザ。令和4年度にこの伝染病のために殺処分された採卵鶏は、全国で1771万羽に上った。これは全国の採卵鶏の実に1割以上にあたる。供給が1割も減るのは大変なことである。たまごが足りなくなるのは当然だ。ただ、たまごの価格高騰の要因は、鳥



ナチュラルファームのエイビアリーにはケージがないため、飛び回る鶏も

は、EUではすでに違法であり、「エイビアリー」と呼ばれるケージフリーの飼育方法への移行が進んでいる。この7月に農水省からAWに対する新しい指針が発表されたが、鶏のAWについてはケージ飼いを容認する方向性となり、関係者の間でも議論が尽きない状況だ。一方で、養鶏業界でも効率性とAWの両立という課題に挑戦する人もいる。埼玉



ナチュラルファームを率いる一柳さん



放牧で飼育されることもある、高知の地鶏「土佐ジロー」

インフルエンザだけではなく、コロナ禍による混乱とロシアのウクライナ侵攻によって、日本が輸入に頼っている配合飼料価格や燃料代が上がり、コストが従来

玉県大里郡寄居町にあるナチュラルファームは、ケージ飼いやによる生産もおこないつつ、エイビアリーを導入。止まり木で休めるエリアや砂浴びができる床下運動エリア、一羽でゆっくり産卵できるエリアなどが用意されている。「病気の予防や食品衛生を考えればケージ飼いは有用ですが、鶏本来の行動欲求をすべて満たすことはできません。当社は両方を進めていきます」という一柳憲隆さんは、新世代の養鶏家といえる。大事なことはわたしたち消費する側の心構えだ。長いこと「たまごは物価の優等生」と呼ばれてきたが、状況は大きく変わった。値上がりしたところで、栄養価の高さからいえば、たまごは依然としてコストパフォーマンスの高い食品だ。たまごを食べられるわたしたちの幸せに加えて、鶏と養鶏家の幸せも加味しながら買い求め、味わいたい。



開放系鶏舎での平飼い。鳥インフルの予防には不向きと言われ、減りつつある



わが校の おもしろ 自然研究

東京都立園芸高等学校 盆栽部

小さな大自然を 見つめ続けて

パチン、パチン。迷いのないハサミの音が緑の学び舎に響いたら、都立園芸高校「盆栽部」の活動時間だ。人が木を育て、木が人を育てる——豊かな学びの場がそこにはある。

盆栽は芸術、自由でいい

2016年5月、米国大使公邸で盆栽教室が開催され、大きな話題を呼んだ。当時のキャロライン・ケネディ大使に手ほどきしたのは日本の若き盆栽名人たち。全国で東京都立園芸高校（世田谷区）にしかない、「盆栽部」のメンバーである。

「あれ以来、メディアによく取り上げられるようになって、私が顧問になった頃よりも部員数はだいぶ増えましたね。いまは30人弱です。当校所蔵の盆栽は600鉢ほどあるので、彼らがいないと職員だけでは管理が間に合いませんよ」

苦笑するのは同校の実習助手で、8年前から盆栽部顧問を務める片柳かさね。私には思いもつかないユニークな形を作ったりするんですよ」

年間の部活動のクライマックスは、11月に開催される園芸高校の文化祭「園芸展」だ。一般向けに盆栽体験教室を開くほか、各部員が日頃、丹精した作品を展示発表する。

部長で3年生の田島美優さんも、「いま『舍利』に挑戦しています。少しでも形のいい作品を展示したいですね」と、手入れに余念がない。

「舍利」とは、幹の樹皮を削って、わざと朽ちた感じを出す高度な技。「盆栽とはまるで縁がなかった」と



徳川家光公が愛でたと伝わる名品「三代さん」。男性的な北五葉松(写真左端)と女性的な南五葉松の二鉢がある

いう田島さんが、なぜそこまで熱中するようになったのか。「入部前に、体験教室でミニ盆栽を作ったらすごく楽しくて。そこから一気にハマりました。盆栽部という部活自体が全国でも珍しいし、他ではできない体験ができるのが、うちの一番の魅力かもしれません」



左=古い土を落とし、根を剪定する。植え替えも手慣れたものだ。右=部長の田島美優さん



盆栽は一鉢の中に大自然の美を凝縮して表現する芸術。部員たちはその心と技を学び、受け継いでいく

荘志先生だ。盆栽というと、日本の伝統的な園芸文化の象徴だが、もっぱら高齢者の趣味といった、古めかしいイメージもある。それだけに、なぜイマドキの高校生が？と疑問がわくが、生徒が同部に集まる理由

は知名度だけでなく、片柳先生の指導方針によるところが大きい。

「盆栽は芸術だから、型や決まりに囚われず、自由に自分のイメージで作っていいよ、ということはずっと言ってきました。とはいえ、盆栽は何十年、何百年と小さいままでないさやいけません。ここにある木も、先人が根っこや枝を切ったりして、成長を巧みにコントロールしながら、小さな大自然ともいうべき姿に整えてきたわけです。切り方や切る時期を間違えると枯れてしまうこともある。そこが難しさであり、奥深い魅力でもあります」

部員は週3回の活動で盆栽管理の

木を見ることは時間を見ること

都会育ちが多い生徒とは対照的に、片柳先生は山育ち。自然の樹木には幼い頃から親しんできた。高校も林業科を卒業し、会社勤めを経て、前職の都立農林高校（現・青梅総合高校）へ。林業科で23年間勤務し、山仕事や造園の実習を担当した片柳先生は「山の経験が長いからこそ、園芸高校へ来て、盆栽も里山と同じだと実感した」と強調する。

「山の木も、盆栽も、人が一度手を入れたらずっと見ていかなきゃいけません。木を見ることは時間を見ること。10年後、100年後まで、先を読みながら長い目で育てていく必要があるんです。何かと忙しい時代ですが、生徒にはせめて盆栽のと



実家は山の上の神社だという片柳先生。木への愛着は人一倍深い

基礎を学ぶ。思う樹形に整えようと手を入れても、生き物だけに結果はすぐに出ない。3年間、コツコツと続けて初めてわかる喜びがある。

「三代さん」は樹齢500年

園芸高校は創立115年の歴史を誇る農業・園芸の専門学校。園芸科、食品科、動物科に分かれ、園芸科には盆栽の授業もある。創立当初から教育財産として受け継ぐ盆栽「徳川三代將軍家光公遺愛の五葉松」は、「三代さん」の愛称で親しまれる、同校の象徴といっている。推定樹齢500年以上。このきわめて貴重な古木を管理しているのも盆栽部だが、片柳先生によると、生徒のハサミは案外大胆だという。

「3年生になると、もうバサバサと切ります。とくに女子は思い切りがいい。彼らの大胆な発想にもよく驚きぐらい、ゆっくり、じっくり、木と向き合ってほしいですね。自分自身の将来とも重ね合わせながら」

盆栽の技術以前に、盆栽を通じて学んでほしいことがある——先生の想いを、生徒たちも自分なりに受けとめているに違いない。

「私が1年生のときに育てた盆栽を、いまは1、2年生が大切に管理しています。私が卒業しても誰かが引き継いでくれる。時を超えて人とつながるのも、盆栽ならではの楽しさだと思います」と田島さんは微笑んだ。若き盆栽名人はどこまでも明るく、頼もしい。



自分の年齢の何倍、何十倍も年上の盆栽に囲まれて成長する部員たち

「右」と「左」の意味

何人かで写真を撮るとき、複数人でお客様をお迎えするとき、自分はどこに位置するのが礼にかなっているのか、意識しているでしょうか？
何気ない立ち位置にも、じつはマナーが存在します。

監修
柴崎直人
(小笠原流礼法総師範)

Profile

しばざき・なおと 1966年東京都生まれ。学習院大学文学部卒、筑波大学大学院教育研究科修士課程カウンセラー専攻修了。小笠原流礼法の伝承と指導者の育成に努める一方、ビジネスマナーの講師としても活躍。2015年より岐阜大学大学院教育学研究科准教授。著書に「いま生きる礼儀作法」「小笠原流礼法が教える正しいビジネスマナー」などがある。

「左上右下」が 礼儀の基本

お客さまと並んで写真を撮るようなとき、自分の右側に立って（座って）いたどうか、左側に立って（座って）いたかどうか、迷ったことはありませんか。そんなときは、自分から見て左側が上位である、と考えるのが、作法の基本です。

日本の伝統礼法の一つに「左上右下」と呼ばれるしきたりがあります。当事者の左側が上位、右側が下位という考え方は、正面から見たときは、向かって右側が上位になります。三人が並ぶ場合は、中央が上位、左が次位、右が三位となります。

古代中国には、皇帝が太陽に面する南

を向いて座ったとき、陽が昇る東は、沈む西より尊く、この方向を上位とする思想がありました。この考え方が飛鳥時代に遣隋使によって日本に伝わり、以来、伝統的な礼法の一つとして受け継がれてきたのです。

「左上位」は普段の私たちの生活にも定着しています。たとえば和服では「右前」と呼ばれる着方をします。自分から見て左襟を右襟の上にして着る作法です（正面から見ると右襟が前）。

歌舞伎などの舞台の左側（客席から見たときは右）を「上手」、右側を「下手」と呼ぶのも、この「左上右下」のしきたりに則しています。

食事のとき、箸先は左に向けて置き、主食であるご飯も左手前に置くのが作法

です。主たるもの、尊いものは左に置くのが、日本の伝統礼法なのです。

今はあまり見かけなくなりましたが、ませんが、日本企業にとってお馴染みの稟議書では、担当者が一番右にハンコを押し、上役が承認するたびに左へとハンコを連ねます。一番偉い人のハンコがもっとも左に来るわけで、これも「左上位」に関係すると考えることができます。

国際マナーでは 「右上位」

では首脳会談やサミットなど、国際的な場ではどうでしょう。じつは日本とは逆で、「右上位」が基本なのです。

こうした場では、各国首脳が記念写真を撮ることがよくありますが、適当に並

んでいるわけではありません。国際儀礼（プロトコル）と呼ばれるルールに基づいて、立ち位置や並ぶ順番が決められています。

国際儀礼でも、序列のもっとも高い人が中央なのは、日本と同じ。でも次位は右に、三位は左へと並びます。オリンピックの表彰台でも、金メダリストが中央、向かって左に銀メダリスト、右側に銅メダリストと並びますが、それと同じです。もっと人数が多いときは、中央↓右↓左↓右↓左……と繰り返して並びます。

「右」は英語で「right」ですが、同時に「正しい」という意味も持っています。このことからわかるように、欧米では「右」には特別な意味があるのです。日本語では「左右」と書きますが、英語では「right and left」が定型です。キリスト教の献花では、花が右に来るように持つのが、英語の言葉どおり、「正しい」持ち方なのです。

京雛と関東雛、 逆になるのはなぜ？

ところで、天皇誕生日を祝う一般参賀などで、天皇陛下が右に立ち、皇后陛下

下が左（向かって天皇陛下の右）にお立ちになっている姿をご覧になったことはありませんか？

「左上右下」とは、逆の並び方をされています。なぜ古来のしきたりとは違うかたちになったかという点、昭和天皇の即位礼のときに、西洋に倣った立ち位置を取り入れたのが始まりです。以来、公式行事ではこれが踏襲されるようになりまし。その意味で、皇室はまさに国際マナーを体現されているといえるでしょう。

面白いことに、この出来事は民間では雛人形の飾り方へと受け継がれました。雛人形には、京都を中心に関西地方に古くから伝わる「京雛」と、全国的に普及している「関東雛」があります。

京雛では従来の「左上位」とおり、男雛を左（向かって右）、女雛を右に座らせます。ところが、関東雛のほうは反対に、男雛を右（向かって左）、女雛を左に座らせるのです。関東では昭和天皇



京雛



関東雛

の即位礼以来、「高御座」と「御帳台」の位置関係を模し、それが定着したといわれます。

現代日本では、結婚式でも西洋式の並び順が取り入れられ、新郎が右、新婦が左に立つのが一般的です。また、会社の記念撮影など公的な写真も、国際会議と同様、西洋式の並び順が用いられることが多くなっているようです。

「右」と「左」の作法を、ことさら気にする必要はありませんが、気遣いのできる人ほど、その場にふさわしい振る舞いを心がけているものです。その場は、伝統儀礼なのか、国際儀礼なのか、機会があったら、「右」と「左」の位置を意識してみてください。



海水温の上昇で海が「砂漠化」する!?

2023年の夏、地球の北半球は猛暑に見舞われた。陸地だけでなく、海洋も温暖化が進行している。海水温の上昇など、海洋の環境変化で起こる異変、「海の砂漠化(磯焼け)」を防ぐにはどうしたらいいのだろうか?

「地球沸騰化」の時代が到来

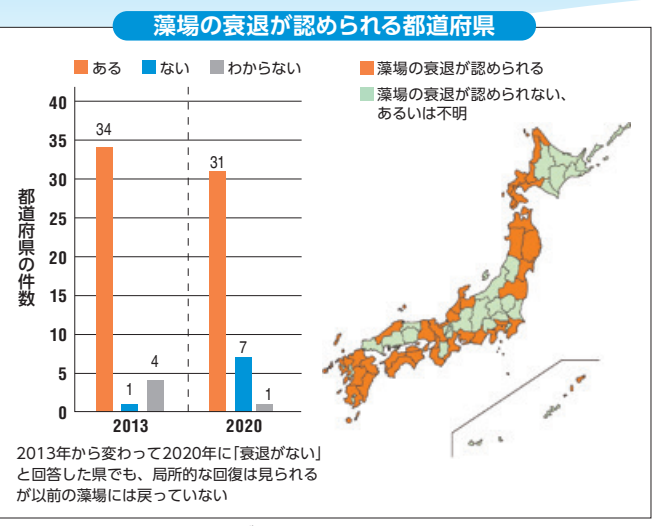
欧州連合(EU)の気象情報機関「コペルニクス気候変動サービス」は8月8日、今年7月の世界の平均気温が、観測史上で最も高くなったと発表した。同機関は7月27日、平均気温が史上最高になる見通しとともに、「12万年ぶりの暑さ」だとも指摘。

平均海面水温も7月末に史上最高の20・96℃を記録し、5月から異例の高温が続いた海水温が、気温の高さに影響しているという。こうした状況を受けて、国連のグデーレス事務総長は「地球温暖化の時代は終わり、地球沸騰化の時代が到来した」と述べている。

海水温の上昇は、太平洋赤道域から南米沖にかけての海面水温が通常より高くなり、その状態が1年ほど続く「エルニーニョ現象」も一因だ。エルニーニョは、貿易風と呼ばれる東風が弱まることで起こる現象。貿易風が弱まると赤道域から東側の冷たい海水の湧き上がりが小さくなり、海面水温が高くなる。7年ぶりに発生

減し、海中の岩石や岩盤が白い石灰藻に覆われる現象が65年頃から北海道で見られ、北海道大学の松永勝彦教授が「海の砂漠化」と呼んだ。「海藻が群生する「藻場」が衰退し、最悪の場合、消滅する現象を「磯焼け」とも言う。藻場には、餌を採る魚たちの産卵や保育、その他の生活をめぐり、CO₂を吸収し、海岸の浸食を防ぐ役割を果たしている。一度磯焼けが起こると長期間戻らないことが多く、海藻やアワビ、サザエ、イセエビといった磯の魚介類が獲れなくなる。

水産庁『第3版 磯焼け対策ガイドライン』



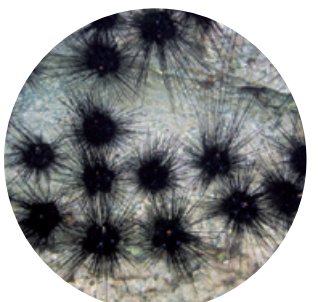
出典：水産庁『第3版 磯焼け対策ガイドライン』より

したエルニーニョ現象と、近年の気候変動が重なることで猛暑が到来した。

この夏は、北半球の大半が猛暑に見舞われた。アメリカでは熱や乾燥に強いはずのサボテンが、猛暑のストレスで枯死するケースが相次いだ。欧州は地中海を中心に熱波に襲われ、イタリアではローマなど16都市で高温警報が発令。この夏にスペインを襲った猛暑の一因は、大西洋の水温上昇だと言われる。北大西洋では6月に海水温が急上昇し、イギリスやアイルランドの周辺で海洋熱波が観測された。海洋熱波とは、海水温が異常に高い状態が5日以上続く現象だ。

世界的海面水温は、変動を繰り返しながら長期的に上昇する傾向(地球温暖化)にある。22年の平均海面水温(全球平均)の平年差は+0・17℃で、統計をスタートした1891年以降で6番目に高く、過去10年(13・22年)はすべて歴代10位以内の値になっている。

海洋は地球の71%を占めており、近年の温暖化で大気に蓄積された熱エネルギーの9割を吸収している。また、海洋生態系は気候変動を調



トゲに毒を持つガンガゼ。大量発生するとあつという間に藻場が消える

(21年3月)のアンケートによると、沿海39都道府県のうち、じつに8割近くが、13年頃

に比べて「藻場の」衰退が認められる」と回答している。藻場の衰退が続く要因としては、「ウニの食害」がもっとも多く、「植食性魚類の食害」「海水温の上昇」が続く。ウニは海水温の上昇によって大量発生する。海藻が好物で、海中が温かくても食欲旺盛に食べ続けると、成長する間もなく海藻は衰退してしまふ。

今年2月、主に南日本などに生息するウニの仲間のガンガゼとアラサキガンガゼが、富山県魚津市の港で大量発生した。ガンガゼ類が生息できる水温は10℃ほどだが、沿岸の海水温の上昇で死滅せず、冬の富山湾に大量に生息することになった。ガンガゼ類はトゲに毒があるため、注意が呼びかけられている。

磯焼けは漁獲量に大きな影響を及ぼしており、海の砂漠化を防ぐと、さまざまな試みがおこなわれている。

多くの離島や湾を擁する長崎県では、平成元年(89年)から25年間で約5200haの藻場が消失し、沿岸漁業の生産量は12万3000t

和する重要な役割を果たす。太陽光が届く海中の海藻や植物プランクトンは、光合成で地球の酸素の半分以上を生み出す。海に取り込まれた二酸化炭素(CO₂)は、生物の食物連鎖で深海へと運ばれ、長期にわたり貯蔵される。

しかし、海面水温が上昇すると、このシステムに支障が出る。海水に溶ける酸素の量(溶解度)が下がるほか、温かい水の層ができて蓋をするように冷たい海水を覆い、海面付近の海水とその下の海水とが混じりにくくなる。酸素の多い海面付近の海水が下層に供給されず、海の栄養や生物の循環が阻害される。暖かい水温を好むプランクトンや魚は北に移動して食物連鎖が乱れてしまふ。

海の砂漠化(磯焼け)を防ぐには?

海水温の上昇による影響は、猛暑やサンゴの白化、海洋酸性化などいくつも起きており、「海の砂漠化」もその一つだ。昆布などの海藻が消

(90年)から4万8000t(13年)に減った。海水温は上昇傾向にあり、アワビなどが餌にするアラメ・カジメ類が繁茂する藻場が減り、南方系ホンダワラ類主体の藻場が見られるようになった。そのため、平成元年当時の豊かな藻場の回復を目標に「藻場回復ビジョン」が16年度に策定され、藻場の見守りやガンガゼの駆除、ウニ類の侵入防止対策、藻場造成に取り組んでいる。海藻の生育に必要な鉄分を補うため、金属製造工程で生じる「鉄鋼スラグ」を堆肥と混ぜて海中に固定する「鉄分供給ユニット」も導入している。

三浦半島を中心に磯焼けに悩む神奈川県では、食害を起こすムラサキウニに、海藻の代わりに三浦特産のキャベツを与える「キャベツウニ」の養殖が始まっている。ウニを駆除し、流通規格外のキャベツを再利用する一石二鳥のウニ畜養ビジネスだ。

鉄鋼スラグを活用した藻場の再生は、「海の森プロジェクト」として全国に広がっている。ウニやアイゴの駆除や、海藻を守るフェンスの設置、海藻の植え付けといった対策も各地でおこなわれている。ただし現状は、活動に携わるのは現地の漁業者がメインになっており、高齢化や後継者不足が深刻な漁業者だけでは継続が危ぶまれる。海に囲まれ、多くの離島がある日本で、海の砂漠化は大きな問題だ。皆で意識して海を健康を守りたい。

葉山川環境美化推進委員会(滋賀県栗東市)

歴史ある街、葉山東学区・葉山川堤防の環境保全活動

●地域美化助成

葉山川環境美化推進委員会は、葉山東学区地域振興協議会の団体として、一級河川葉山川の環境保全と美化を目的に活動をおこなっています。近くには徳川家康の腹痛を治した薬として有名な「和中散」を作っていた「旧和中散本舗」があります。東海道五十三次の石部宿(51番目)と草津宿(52番目)をつなぐ街道沿いにあった旧和中散本舗は、公家・大名などの休憩所も務め、現在では国の史跡に指定された名勝です。

私たちは滋賀県南部土木事務所、栗東市のご支援・ご協力の下、地域と地元企業のボランティアの皆様の

ご協力を得て、6月と11月に約80名で葉山川堤防約2kmの草刈りや河川敷のごみ収集等の環境美化活動をおこなっています。回数を重ねるごとに地域に定着し、環境美化意識が高まり、自治会間のつながりも強固なものになってきていると感じています。

この活動を通して葉山川をより美しく、ウォーキングコースとして安心して利用でき、住民が自然と親しめる環境づくりを目指しています。これからも地域、企業の皆様のご支援をいただきながら、環境美化活動を続けてまいります。



アジサイを傷つけないよう注意を払って



「みどりの基金」で購入した刈払機で草刈活動



当団体でも高齢化と後継者不足が今後の課題



かにが沢公園で元気がばいに咲き誇るひまわり



地域の園児と一緒に冬



かにが沢公園の斜面で地域の方と一緒に水仙球根植え

まちの活性化委員会(神奈川県座間市)

日本一元気で楽しいまち、笑顔あふれる座間を目指して

●地域美化助成

<https://matinokaseika.web.fc2.com/>



人々が元気になれるようなまちの活性化を目的に活動しています。多世代のつながりと地域コミュニティを大事に、花と緑の環境美化を通じて豊かな地域創りを進めています。『かにが沢笑顔のひまわりプロジェクト』では、冬にひまわりを咲かせようと2021年、市のアダプト制度を利用してプロジェクトを開始し、今年で3年目。当初は「冬にひまわりが育つか？」という危惧もありましたが、試験的に種を蒔いたところ、見事に咲き誇ってくれました。2022年はより多くの元気を届けるために畑の面積を3倍にし、新たな品種の

ひまわりも植えました。また降霜対策としてトラック1台分の敷き藁をしたところ、12月初旬まで楽しめました。2023年もより多くの方が笑顔になれるような活動をしします。

他にも、斜面に穴を掘り約1万8000個の水仙の球根を植えた『春の訪れ水仙プロジェクト』や、1年中花が楽しめるように、秋に咲く彼岸花を300個植えた『秋の訪れ彼岸花プロジェクト』も実施。花と緑の環境美化を通じてまちを元気に、そして老若男女の様々な世代に力を発揮していただき、新たな生きがい創出につながることを願っています。

蕃山21の会(宮城県仙台市)

仙台近郊の信仰と伝説と歴史のある蕃山の保護活動

●里地里山の保全

<https://www.banzan21.com>



蕃山は、仙台市街地の西部に位置する里山です。信仰と伝説と歴史があり、貴重な動植物が生息する自然の宝庫で、今は仙台市民の快適な憩いの場となっています。

「蕃山21の会」の発足は、1990年頃、開発業者が蕃山の東側で大規模なリゾート計画を進めたことに由来します。この開発計画に危機感を抱いた市民が、1991年10月、会を結成して開発反対ののろしを上げ、土地を売らない地権者から立木を一本ずつ買い上げる「立木トラスト運動」等の活動を実施しました。その結果、開発阻止運動は成功し、蕃山の自然は

保護されることになりました。

それ以降、「蕃山21の会」は、蕃山およびこれに連なる山々の優れた自然環境を保全し、多くの人々が自然に親しみ、将来の世代に引き継ぐことを目的に、自然保護に関する普及・啓発、希少動植物の保護、開発防止パトロール、登山道等の整備、自然観察会等の活動をおこなってきました。近年は、登山者や観察会参加者が年々増加し、近隣小学校や町内会からの登山支援要請が相次ぐなど、蕃山の自然保護意識が醸成されてきており、今後も市民や行政と一体となって活動を展開していきます。



直径数十cmにもなるモミヤコナラの倒木を撤去



地元小学校の野外学習、蕃山登山の支援の一幕



地域の人のために登山道の整備も欠かせない



干潟では多様な環境で生息する生きものを観察できる



毎年1回、調査のまとめをするワークショップを開催



干潮を待ちきれずに冒険に出かけるガタレンジャー

ウェットランドフォーラム(福岡県福岡市)

ガタレンジャーは環境を学び、和白干潟の未来を創ります!

●干潟の保全

<https://wetland-forum.jimdofree.com/>



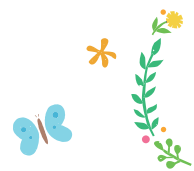
和白干潟は博多湾の東奥部にあります。周辺で大型埋め立て工事が相次いで環境変化が起きていますが、多くの生きものたちが暮らす生物多様性の宝庫でもあります。私たちは開発から保全への流れを作るために、自分たちで生きものを調べて、分かりやすく地域や行政へ伝える啓発活動から始めました。

2016年から「和白干潟の子供調査隊・ガタレンジャー」を募って、子供たちと一緒に調査と情報発信をおこなっています。ガタレンジャーは1年に5~6回、調査や観察会をおこない、地域のイベントに参加して

和白干潟の大切さをアピールしています。そんな子供たちの元気な活動を見た地域の皆さんとの協働イベントなどが増えています。

和白干潟は大都市の中に残された小さな干潟ですが、砂っぽい場所や泥っぽい場所、磯干潟、アシ原と塩生植物等々、多様な環境が揃っていて、環境学習に最適な環境です。渡り鳥の飛来地でもあります。

これからもガタレンジャーはもっともっと、カニや貝、ゴカイ類など干潟の生物の面白さや大切さを学び、和白干潟保全へのメッセージを発信していきます。



セブン-イレブン 記念財団からのお知らせ



2024年度「環境市民活動助成」応募受付開始 皆様からのご応募お待ちしております！

助成の種類は、変更になる場合がございます。詳しい助成内容は、ホームページに掲載している募集要項(パンフレット)をご覧ください。

地域美化助成

ごみのない、緑と花咲く街並みをつくる活動を1年間支援します。

助成金額
1団体あたり
最大50万円

応募期間 2023年9月15日(金)～10月5日(木) ※当日消印有効

活動助成

自然環境保護や生物多様性の保全、気候変動対策、脱炭素化をめざす取り組みなど、市民が主体となって行う環境活動を1年間支援します。

助成金額
1団体あたり
最大100万円

NPO 基盤強化助成

持続可能な活動を実現する自主事業の構築・確立をめざすNPO法人に対し、事業資金・専従職員の人件費・事務所家賃を原則3年間支援します。活動終了後は、助成報告会で当該年度の事業報告と次年度の事業計画をプレゼンテーションしていただきます。審査の結果、次年度の助成の可否を決定します。

助成金額
1団体あたり
最大400万円
(原則3年間総額
1200万円の継続助成)

応募期間 2023年10月11日(水)～10月31日(火) ※当日消印有効

応募要項 詳細はホームページやパンフレットをご覧ください。

ホームページURL: <https://www.7midori.org/>

応募方法

Web申請を推奨いたしますが、インターネット環境がない場合は手書きでも申請可能です。

①Web申請の場合

Web申請システムに団体情報を登録のうえ、必要事項を入力し申請してください。書類の郵送は不要です。

URL: <https://7midori.yoshida-p.net/>

②手書きの場合(メールアドレスをお持ちでない場合のみ)

申請書を郵送いたしますので、下記の事項をFAXにてお知らせください。

- 1) 団体名
- 2) 送付先の郵便番号・住所・氏名・電話番号
- 3) 申請する助成名
(地域美化助成・活動助成・NPO基盤強化助成のうち、いずれか1つ)

FAX: 03-3261-2513

お問い合わせ先

一般財団法人 セブン-イレブン記念財団 助成担当

〒102-8455 東京都千代田区二番町8番地8

電話: 03-6238-3872 (電話受付時間 9:30～17:00 ※土・日曜日を除く)

Eメール: oubo.24@7midori.org



『国立公園の環境保全活動に関する協力協定書』を締結

2023年4月7日、(一財)セブン-イレブン記念財団は、環境省自然環境局および地域の活動団体とともに国立公園の環境保全活動に協働で取り組むことを目的とした、『国立公園の環境保全活動に関する協力協定書』を締結いたしました。

〈協力内容〉

- ① 協働で実施する環境保全活動に関する事項
- ② 環境市民活動助成に関する事項
- ③ 環境保全活動への参加の呼びかけに関する事項
- ④ その他本協定の目的に資する事項



三陸復興国立公園

(沿線の美化清掃やトレイル整備を実施)

日光国立公園

(景観の保全のため、外来種対策や里山管理を実施)

富士箱根伊豆国立公園

(植物の保全のため、防鹿柵の設置・点検を実施)

瀬戸内海国立公園

(登山道の維持管理等を実施)

霧島錦江湾国立公園

(干潟の保全・再生を協働で実施)

※今後5つの国立公園から環境保全活動を開始、順次拡大していく予定です。

令和5年度「みどりの日」 自然環境功労者環境大臣表彰を受賞

2023年4月17日、自然環境の保全に関する顕著な功績があった者を表彰し、これを讃えるとともに自然環境の保全について国民の認識を深めることを目的として、環境省が行っている『「みどりの日」自然環境功労者環境大臣表彰』を(一財)セブン-イレブン記念財団が受賞しました。

功績概要

1993年より全国の環境保全活動支援を行い、2002年から活動するための人材育成として、公募制の「環境NPOリーダー海外研修」を実施。海外の環境NPOで組織運営や活動技術などを学び、現場で活かすことを目的としている。

また、活動団体や行政と連携し長期的な計画を立て、地域の自然環境やニーズに合わせて、セブン-イレブンの関係者も参加した自然づくり(森・河畔林・海・草原等)にも活動の場を広げている等、地域の自然環境保護活動にも尽力。

部門 保全活動部門



<https://www.7midori.org>

詳しくはホームページをご覧ください。



セブン-イレブン記念財団『みどりの風』アンケート

2023年秋号 特集「塩のちから」

Q1 面白い、役に立ったと感じた記事を、欄にレ点をつけてお選びください。(複数回答可)
また、それについての感想があれば下の 欄にご記入ください。

味と調味の文化史 青山志穂
 なるほど塩百科
 塩作り400年、能登の里海に残る最古の技
 “月の引力が見える町”で「海水農業」に挑む 中尾富嗣
 塩と動物たちのふしぎな関係
 ただいま活動中 再生した放置竹林を活用し 公共の緑に 藪の傍
 そこが知りたい！ボランティア組織の育て方 里山資源を地域経済に繋げる新しいかたち NPO 法人 活エネルギーアカデミー

やまけんのうまいもの風土記 優良食材・たまごの未来を守る 山本讓治
 探訪 わが校のおもしろ自然研究 “小さな大自然”を見つめ続けて 東京都立園芸高等学校 盆栽部
 小笠原流礼法に学ぶ おもてなしの極意 「右」と「左」の意味
 入門！どうする？地球温暖化 海水温の上昇で海が“砂漠化”する!?
 活動レポート
 セブン-イレブン記念財団からのお知らせ

Q2 本誌に対するご意見・ご感想、今後読んでみたい記事など、ご自由にご記入下さい。

Q3 本誌をどのような立場でお読みになれましたか？

セブン-イレブン加盟店オーナー 加盟店従業員 行政機関 企業
 環境市民団体 サポートセンター 研究・教育機関
 財団・社団法人 その他()

Q4 年齢についてご記入下さい。

(年齢) 20歳未満 20代 30代 40代 50代 60代 70歳以上

●アンケートにお答えいただいた方の中から抽選で3名様にセブンプリカ(1000円分)をプレゼントいたします。ご希望の方はお名前・ご住所をご記入ください。

★プレゼントの応募締切 : 2023年10月31日(当日消印有効)★

お名前: _____

〒 _____
 ご住所: _____

※ ご記入いただいたお名前・ご住所は、プレゼント発送以外の目的では使用いたしません。

セブン-イレブン記念財団 FAX : 03-3261-2513

各位

『みどりの風』2023年秋号送付のご案内

拝啓 時下ますますご清祥のこととお慶び申し上げます。平素は格別のご高配を賜り厚くお礼申し上げます。

『みどりの風』は、広報事業のひとつとして2005年より発行しており、日本各地で自然環境の保護保全に尽力されている個人や団体を取りあげ、「人と自然の共生」のための新しい視点や方向性を提示していく広報誌です。この度、初めて小学校高学年から中学生を対象とした「特別子ども号」を発行しましたので、お子様たちと一緒に読みいただければ幸いです。

当財団では、皆様から率直なご意見・ご感想をいただき、これからの活動と広報誌『みどりの風』の誌面づくりに活かしていきたいと考えております。今後ともセブン-イレブン記念財団ならびに広報誌『みどりの風』をよろしくごお願い申し上げます。

敬具

一般財団法人 セブン-イレブン記念財団

〒102-8455 東京都千代田区二番町8番地8

TEL:03-6238-3872 FAX:03-3261-2513

～皆様のご意見・ご感想をお聞かせください～

WEBでのアンケート入力が可能になりました。

こちらのURLまたはQRコードよりお願いいたします。

【URL】<https://ws.formzu.net/dist/S50941006/>

従来どおり FAX でのアンケート受付も可能です。

裏面のアンケート用紙にご記入の上、セブン-イレブン記念財団 事務局まで FAX していただけますようお願い申し上げます。2023/10/31 まで(当日消印有効)

セブン-イレブン記念財団 FAX:03-3261-2513

アンケートにご回答いただいた皆様から抽選で3名様

にセブンプリカ(1000円分)をプレゼント!

