



表紙写真/「春江町安沢」
(撮影/中 浩美)

【主な内容】

/// ふるさとの環境自慢 ///
武生市千合谷町「解雷ヶ清水」
/// 特集 ///
食べ物と環境を考える

●ふるさとの環境自慢

「解雷ヶ清水」(げらがしろうず) 武生市千合谷町



主要地方道武生・米ノ線の武生市と越前町の境界に干飯トンネルがあるが、わずかに東に入ると「解雷ヶ清水」がある。

集落から少し離れた貯水場の横から山中に入り、かなりきつい傾斜を5分ほど登る。やがて、「解雷ヶ清水不動明王」という社殿が目に入る。県道から少し入っただけだが、伝説の霊地にふさわしく、俗社会から隔離され、ひっそりとした雰囲気漂っている。変わった名称だが、ここにはこんな言い伝えがある。

約1400年前、戦火を逃れ、越前海岸の米ノ浦に流れついた百済(くだら、今の韓国)の王女「自在女」(じざいじょ)一行は、安住の地を求めて奥へと向かう途中この地を訪れたが、水になかなかありつけなかった。そこで王女が念じたところ、落雷の響きとともに清い水が湧き出たという。また、王女が岩を杖で突いて湧き出たとも、王女の馬が岩を蹴って湧き出たとも言われている。いずれにせよ、この清水は、天王川の水源として、今日まで、どんな旱魃でも涸れることなく湧き続けている。

さらに、昔、疫病が流行したとき、尼さんがこの清水を御祈禱したところ、たちまち疫病がなくなったという話もある。

こうした伝説から、人々はこの地に不動明王の社殿を建て、霊水として、また、雨乞いの神として、毎年7月には礼祭を行っている。

解雷ヶ清水の水は夏でも冷たく、干飯トンネルが開通されるまでは、武生に行商に行く海女たちが、魚の保存に利用していたという。今でも、地区の簡易水道の水源として

て人々の生活を支えている。

解雷ヶ清水は、1400年の間変わることなく湧き出、人々の生活を支え続け、天王川、日野川、日本海を経て、自在女の故郷百済へと続いている。

★ふるさとの環境自慢募集中!★
あなたの故郷を紹介してみませんか 詳しくは第15号をご覧ください



●特集

食べ物と環境を考える

人が生きていくうえで「水」とも
に欠かすことのできない「食」。
では、食べ物はどこでどう作られ、
私たちのところへ届くのか。

わが国には「食は命の親」、中国には「医食同源」ということわざがある。今回は、この大切な食べ物について、環境とのかかわりで考えてみたい。

◆Aさんのある日の食事

朝食…パン、牛乳、目玉焼き、サラダ

昼食…天ざるそば

夕食…ご飯、味噌汁(豆腐、ワカメ)、きんぴらごぼう、麩のタタキ

この中で、100%国内で生産される食材はどれだろうか。

「米」、「卵」、「牛乳」がかるうじて自給されているが、パンの原料の小麦や、豆腐・しょうゆ・みその原料となる大豆などは、大部分を国外からの輸入に頼っている。

また、日本人の大好物で(ちなみに私ははがてであります……)、フライ・天ぷら・お刺身など何にしてもおいしい「エビ」も大部分が輸入だ。

◆食糧の自給と輸入

日本の食糧の自給率は、昭和60年代よりカロリーベースで50%を切っており、世界一の食糧輸入国だ。

また、最近の輸入食品を金額ベースで並べると、1位はエビ。次いで、豚肉、牛肉、トウモロコシ、大豆となる。(トウモロコシは大部分が飼料用)

このように、現在の日本の食卓は、外国からの助けなしでは成り立たないことを、いつも忘れずにいたい。

また、いまは、「飽食の時代」と言われているが、世界には食糧不足と飢えに苦しんでいる人々も数多い。日本は、その経済力で、食べ物を比較的容易に輸入しているが、半永久的に今の私たちの食生活が続くと思っている人はそんなにいないはずだ。

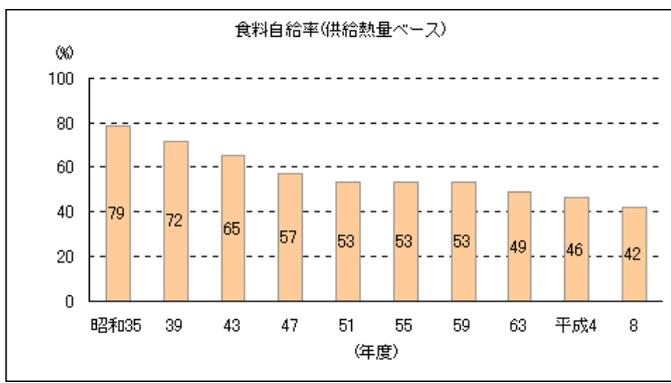
◆「大豆」エビはどこから?

では、「大豆」や「エビ」はどこからくるのだろうか。

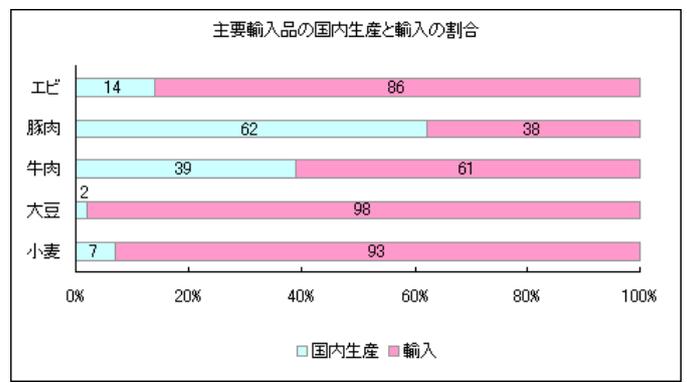
「大豆」や「小麦」などは、アメリカやカナダ、オーストラリアといった広大な土地で大規模に栽培され、日本に入ってきている。



ソバ畑の広がる風景



この際、収穫後の農産物の保存性や貯蔵性をよくするために農薬(ポストハーベスト農薬)を使う。その安全性



については、JMPR(FAO/WHO合同残留農薬専門家委員会)が評価しており、また、日本では食品添加物としての規制を受けているが、よく知っておいた方がよい。

※FAO:国際連合食糧農業機関
 WHC:世界保健機関



特に、日本は、世界最大の「エビ」消費国であり、かつ「エビ」輸入国だ。日本で消費されるエビのうち、国内生産はわずか14%。86%は外国からの輸入、また、そのほとんどは、インドネシアやインド・タイなどから入ってくる。また、世界の「エビ」の生産を見ても、その50%以上が、インドネシアやタイ、フィリピン、マレーシアなどのアジア諸国だ。
 この「エビ」の生産は環境破壊とも密接につながっている。自然豊かなマングローブ沼地が拓かれて、エビの養殖池になっている。別に日本がアジア諸国に強制的に生産させているわけではないが、このことはよく知っておく必要がある。

※マングローブ
 熱帯の海岸に森林をつくる、ヒルギ科の常緑高木の総称。幹から気根・支柱根・呼吸根などを出し、実は母樹についたまま種子が発芽してから落下し、生育する。マレー地方に多く、琉球諸島などにも見られる。

◆有機栽培と無農薬栽培

- ①青々としたみずみずしいキャベツで、虫食いもなく、きれいな玉。
- ②虫食いだらけで、あまり食べるところがなく、見た目悪い。

あなたならどちらを買うだろうか。
 おそらく(という私も)①のキャベツを買う。しかし、①のキャベツには②に比べてより多くの農薬が使われていることが多い。
 農産物の生産に用いられる農薬は、安定した供給のために必要不可欠なものであり、その安全性も高まってはいる。
 一方、「有機栽培」、「無農薬栽培」という言葉を最近よく耳にする。スーパーマーケットに入ると必ずといっていいほど有機栽培コーナーが設置されている。
 有機栽培や無農薬栽培は、大変手間がかかるし、その結果、価格も高めになる。自分の目で見て、確かめて買うことが何より大切だ。

有機野菜のガイドライン表示(農林水産省)

有機農産物	化学肥料、農薬を使用しないで3年以上経過した農地で作られた農産物
特別栽培農産物	栽培期間中、農薬を使用しないで栽培した農産物
減農薬栽培農産物	農薬の回数を従来の5割以下に減らして栽培した農産物
無化学肥料農産物	栽培期間中、化学肥料を使用しないで栽培した農産物
減化学肥料農産物	化学肥料の使用量を従来の5割以下に減らして栽培した農産物

◆食品と環境ホルモン

最近、「環境ホルモン」という言葉がちまたを飛び交っている。環境ホルモンには、体の成長や生殖機能の発達を阻害する危険性などが指摘されているが、不明なことの方が多い。
 現在、環境庁が「環境ホルモン」の可能性を指摘している物質は67ある。これらの中には、40物質もの農薬が含まれている。そのほかに、食品の容器や包装材料に含まれるといわれているものもあり、その科学的で冷静な評価が急がれる。

*環境ホルモン
 正確には、「外国性内分泌かく乱化学物質」と言い、環境中の化学物質が、生物の体内に取り込まれた場合に、その体内の正常なホルモン作用を阻害し、生殖機能等に悪影響を及ぼす可能性のある物質のこと。
 現在、環境庁が示している内分泌攪乱作用を有すると疑われている物質は、「ダイオキシン」「ビスフェノールA」「カルバリル」など67物質であり、今後の調査・研究の過程でさらに増えていくことが予想される。

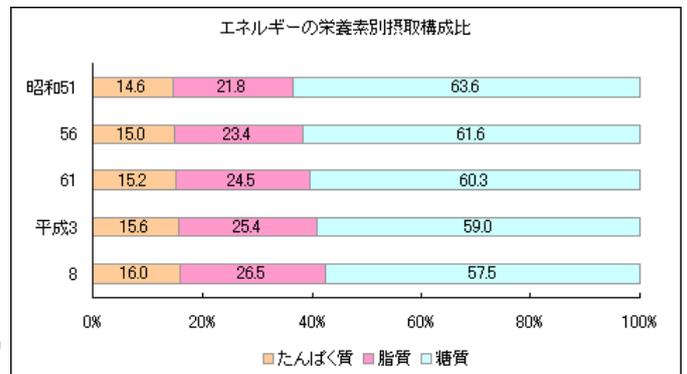
用途	目的	主な添加物
着色料	食品を着色する	タール色素
保存料	微生物の増殖により起こる食品の腐敗、変化を防止し、食品の保存性を高める	安息香酸 ソルビン酸
殺菌剤	食品に付着した微生物などを殺菌する	次亜塩素酸ナトリウム
乳化剤	水と油の分離を防止し、均一で安定な状態を確保する	グリセリン脂肪酸エステル
甘味料	食品に甘味を与える	サッカリンナトリウム D-ソルビトール

◆食品添加物とは？

食品には、保存性をよくしたり、おいしく見せたりするために「食品添加物」が使用されることがある。これらについては、食品衛生法で、その使用法などが厳しく規制されている。
 現在、348品目の化学的合成添加物が使用を認められているほか、
 1. 051品目の天然添加物が使用されている。
 これらの添加物を使用する場合には、メーカーに表示義務があるので、ぜひ一度あなたが利用する食品の包装を見てほしい。

◆これからの食べ物

現代社会では、農薬や添加物の使用は必要不可欠であり、いたずらに心配するよりは、食べ物を購入する際に、表示等を確認し、自分の目で選択することが大切だ。
 一方、摂取エネルギーに占める脂質の割合が、近年、上昇傾向にある。特に20から40歳代でその傾向が強い。
 脂質の取り過ぎは、肥満や動脈硬化の原因になるばかりか、多くの化学物質は、脂肪分に蓄積される性質があり、そうした意味でも、脂肪に偏りがちの食生活を一度見直してみてもはどうだろうか。
 グルメに浮かれる飽食の時代もそう長くは続かないだろう。いま一度食べ物と環境について、みなさんもぜひ考えてほしい。



環境をキーワードに企業起こし、地域起こし

福井商工会議所は、平成10年4月から「地域環境推進室」を新たに設置し、企業の環境保全および環境ビジネス促進事業を展開している。
 企業が環境問題に取り組むには2つの側面が考えられるが、1つは、環境保全に経済的なインセンティブを持たせ、エコ・ビジネス(環境ビジネス)分野への積極的な参入を促す考え方である。当推進室では「企業起こし」、「地域起こし」の観点から、県内環境関連ビジネスの実態を把握するとともに取引紹介等に役立てるため、今年6月に「福井県のエコ・カンパニー」への登録を呼びかけた。平成10年10月末現在、97社が登録を済ませ、うち72社が福井商工会議所のインターネットに情報を公開している。また、この「エコ・カンパニー」に登録した事業所を中心に「エコ・ビジネス研究会」への参加を呼びかけたところ、62社が参加している。
 一方、地球環境保全につながる企業内の環境保全のために、「GREENAPPROACH(グリーン・アプローチ)」のタイトルのもとに県内各企業が取り組んでいる環境保全の事例を登録し、当所のインターネット上で公開することにより、情報交換と相互啓発を図るとともに、まだ取り組みが十分でないその他の県

内企業の環境保全に対する取り組みを一層促進することを狙った。また、インターネットに掲載することにより、県民にも各企業の環境に対する取り組みの姿勢や考え方を広報でき、企業イメージの高揚にも繋がることとなる。現在62社が社内の環境保全事例を登録している。
(執筆 福井商工会議所 地域環境推進室長 河端昌信)

※登録の内容は…「福井県のエコ・カンパニー」<http://www.fccl.or.jp/fkan/eco/eco.htm>
「Green Approach」<http://www.fccl.or.jp/fkan/approach%20comp/touroku.htm>
もしくは、福井商工会議所インターネットホームページ<http://www.fccl.or.jp/>をご覧ください。

25年・やっぱり母なる川



天王川(春の大掃除後)

朝日町では、毎年草木が芽生える頃、各集落一斉に河川の大掃除をしている。多くの町民は、これが今年の野良仕事の開始を告げる日であるかのように待っており、子ども達も1年を通して魚釣りなど川で遊ぶようになった。天王川は、日野川の支流で旧丹生郡旧15町村内約30キロメートルを蛇行して静かに流れる自然の豊かさが沢山保全されている水系である。また、源流地には、自然林に守られて解雷ヶ清水や独鈷水など聖域があり、岩間から清水が途切れることなく流れ出している。流域周辺では、由緒深い社寺等、古墳群、史跡や伝説など多く点在している。また、越知山、鬼ヶ嶽、宝泉寺峡など風光明媚な地域があり、憩の場として地域住民とバランス良く共生関係を保っていた。昭和40年頃、青年達の活動の1つとして、川の水質検査を実施した。その結果、甚だしく汚染していたので、町と相談し、遊泳等の禁止と同時に手洗い運動などを実施している。それから約10年間すっきりせずに紆余曲折をしていた。昭和49年、先の青年達は、「子ども達が遊べる川」「魚が住める川」を取り戻そうをスローガンとし、町内各団体に呼び

かけ手作りの「天王川美化運動」を企画、実践し25年目を迎えている。年々賛同者が増加し全町的に実施されている。最近では、近隣の市町村へも運動が広がっている。

7年前(7種の魚を確認)からは、あさひまつり協賛行事として、魚釣大会・イカダ流し・カヌー教室を行っている。他に魚の放流や上流地域を大切にするために越知山健康ウォーク大会などを開催している。

天王川へ住民が徐々に戻りつつあるので、21世紀に向かって新しい共生関係を作り上げていきたいと考えている。

(執筆 天王川美化推進協議会会長 御嶽義視)

台所からエコロジーを 親子エコクッキング教室開催さる

8月20日(木)、本協議会の親子環境教室が、県生活学習館で開催され、小学生と保護者ら30名が参加した。実習に先立ち、県環境アドバイザーの宮川琴枝さんが、石鹸の上手な使い方や排水を抑える工夫などについて講演されたが、子どもたちよりお母さんの方が興味があったようである。

講演が終わるといよいよ調理実習。県栄養士会の尾崎由美さんと阪下光代さんに実習を指導していただいた。

今回のテーマは「エコランチ」。

では、どんな料理か見てみよう。

まず、主食は、米のとぎ汁を出さずに作れるピラフ。

メインディッシュはアジのフライ。油で揚げるのではなく、油をふりかけてオーブンで焼く。骨は「骨煎餅」として利用。

色合いや栄養のことも考えてサラダを添える。洗い物を減らすため、1枚のお皿と一緒に盛りつけた。

次にスープ。今回はサラダの残り野菜を使ってのスープ作り。

デザートもある。他の料理で出た人参やブロッコリーの端材を使ってのゼリーである。これでエコランチの出来上がり。

10時に開始したのだが、盛り沢山の内容で実習が終わったのは午後1時半。少し遅めの昼食は、おなかにも環境にも最高のごちそうであった。

食べ終わったら後片付け。宮川さんの話を早速実践しようと、油污は紙で拭いてから水洗い。

普段からお手伝いをしているのか、子どもたちは手際よく料理を作っていた。参加者にはやはり女の子が多かったのだが、中に男の子やお父さんの姿が見られたのが印象的であった。



●読者の窓

●特集おいしい水は大変参考になりました。このおいしい水を私たちの子孫にまで残したいものです。現在だけでなく、将来まで考えること、つまり自分さえ良ければよいという自分本意の考え方を慎むことが環境問題の基本だと思います。(福井市無職…男)

●20年位前には、山へ行って藻谷川の水を飲んで喉を潤したと祖母が話してくれたが、今はとても考えられない。環境の変化とともに、水の量も少なくなってきた。もう一度昔のあのときの様な川に戻ってくれたら、魚とりや水泳、川遊び等、村のお友達と楽しい遊びのときがもてるのに…。(金津町学生…女)

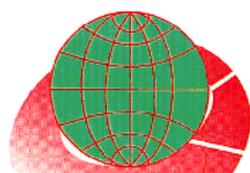
●県外より結婚して福井に来たとき、「ふくいの水」のおいしかったことを思い出しました。でも、今はカルキ臭が強いように感じます。雨水が土壌にしみこみ、自然の濾過作用でおいしい水になるものが、私たちの生活環境の変化で悪くなったことを考えると、1人ひとりの意識改革で、種々の悪しき行為を正していかなければならないと思います。『行動なき信念は、無』だと自戒しつつ。(武生 市主婦…女)

●私達人類は、10年前の生活に戻ってでも、美しい環境を守る方を選択すべきだと思います。今以上の便利な生活も、美しい環境も両方望むのは、人間の浅はかな一面ではないでしょうか。(美浜町養護教諭…女)

●私達の学生時代は運動して汗だくなってガブガブ飲む水道水がおいしかった。今もその味を忘れることができない。そのおいしい水が今では消毒の臭いがプーンとして生水を飲む気になれない。お風呂もそのとおり。なぜおいしい水を消毒しなければならないのか不思議に思う。(美山町主婦…女)

●美しい自然が残っている福井が大好きです。1人ひとりが自覚を持ってこの美しい自然を次の世代に受け継いでいかなければいけないと思いました。(雑誌等の切抜きも送っていただきました。)(敦賀市主婦…女)

フロン回収協力事業所200社突破!



フロン回収協力事業所

福井県フロン回収推進協議会

太陽光線の中には皮膚ガンや白内障を引き起こす有害な紫外線UV-Bが含まれていますが、地球を取り巻くオゾン層がこの紫外線からわたしたちを守っています。

このオゾン層が、冷蔵庫の冷媒やスプレー噴射剤などとして幅広く使用されてきたフロンによって破壊されることから、国際条約によってその製造が段階的に中止されています。しかし、冷蔵庫やカーエアコンなどの中には、依然としてフロンが残っており、廃棄の際には、機器からフロンを回収することが求められています。

県では、フロン回収を推進するため、自治体や関係業界が集まった「福井県フロン回収推進会議」を中心にして、フロン回収機の無償貸与や回収フロン破壊施設への一括輸送などを実施しています。

また、平成9年4月、全国に先駆けてフロン回収協力事業所の認定制度を開始しました。これは、消費者にフロン回収事業所を知ってもらい、フロン回収の輪を広げていこうというものです。13事業所でスタートした認定事業所は、現在、218社に増えており、さらに増やしていきたいと思っています。

一方、フロンの回収と処理の費用は消費者が負担することとなっています。冷蔵庫やエアコン、自動車(カーエアコン)を買い替える際には、協力事業所の認定マーク(上図)を目印にするとともに、費用の負担についても、御理解と御協力をお願いします。

(認定事業所は、ホームページ<http://www.erc.pref.fukui.jp> で御覧いただけます。)



寄付のお礼

環境ふくい推進協議会に次の方々から寄付がありました。

ありがとうございました。

10月13日(火) 足羽高等学校家庭クラブ
代表 野村香美 金 17,827円

10月16日(金) 国際ソロプチミスト福井
会長 奥田光子 金100,000円



編集後記

◇先日、仕事で奥越の方に行きました。美しい紅葉と雄大な九頭竜川の渓谷。福井の自然の豊かさを改めて実感しました。いつまでも大切にしたいですね。(N)

◇今年の親睦旅行は北海道でした。(負担金のため、現在超金欠病。) どこまでも広がる牧草地といい、213の市町村といい、どれもこれも雄大さを感じるものばかりでしたが、何より福井とのスケールの違いを感じたのは、「〇〇宅前」というバス停でした。(H)