

内山ブナ林からのメッセージ♪

自然がどれほど残っているかのバロメーターとされるブナ林。北近畿最大と言われる内山ブナ林は、丹後地域の誇るべき宝の一つです。この希少な自然をいかに守り生かすかが、今私たちに問われています。

ブナ林と内山山系の自然

宮津市の世屋高原と京丹後市大宮町内山の境に、美しいブナの天然林「内山ブナ林」が広がっています。面積は40～50haで北近畿最大の広さです。内山ブナ林は、幼木などの育成期のブナが多く見られる一方で、樹齢300年を越える大ブナも生息しています。幹の太さがは3.65m、樹高23mの府内最大の巨大ブナで、地上1.5mのところでは主幹が3本に分かれ、そこから枝が伸びているさまは言い知れぬ凄さと生命力を感じさせます。

ブナは美しい灰白色の樹皮が特徴で、常緑広葉樹と比べると葉が薄く、日の光が薄緑色の葉を通して差込みます。その影響でブナ林の中は想像以上に明るく、そして一口に‘緑’と言ってもいろいろな色の緑があることに気づかれます。澄んだ空気と涼しい風が流れ、枝や落ち葉を踏む音が心地よいそんなブナの森は、森林浴を楽しむ絶好の環境が整っています。

また、ブナは豊富な下生えの植物などを育み大ブナの周りには、“ヒメモチ”が群生し“チシマザサ”や“ネマガリダ



写真・田村浩章

ケ”もブナ林全体で見ることが出来ます。さらに内山山系には“カエデ” “ケヤキ” “クヌギ”など300種余りの植物が自生しており、丹後・但馬地域だけで見られる“タジマタムラソウ”なども確認されています。

春にはキツツキのドラミングが森に響き渡り、一年を通し約80種類以上の

野鳥が飛来します。このように豊かな自然に恵まれた丹後地域の生育分布は、全国的にも関心が高く調査が進んでいます。平成14年には上世屋から五十河の一带は京都府から「京都府自然環境保全地域」の指定を受けるなど、その価値は広く知られるようになってきました。

地球温暖化や異常気象が与えるブナ林への影響

ブナ林は通常標高600m以上で育つと言われています。しかし内山山系では標高400m付近からブナを見ることができ、標高702mの丹後半島最高峰「高山」では550m辺りから“コナラ” “ミズナラ”などに代わってブナが密度を増してきます。一般的に標高が150m上がると気温は1度下がると言われています。内山ブナ林は、今後地球の温度が1度上がるとほとんど消滅してしまう事になります。このまま地球温暖化が進み、仮に気温が1度上がればブナの生育域は150m頂上に追いやられることとなるからです。

国内全体で見てもこのまま地球温暖化が進めば、21世紀末にはブナの生育に適した地域が現在の1割以下の約2300km²に減少、中国、四国、九州地方ではほぼ全滅するとの予測^{※1}も発表されています。

また異常気象がもたらすブナへの影響も心配されます。平成16年の台風23号では、200本以上のブナがなぎ倒され未だ整理がつかない場所もあるほどの甚大な被害がでました。身近な森林の保全と今後の形成をどうしていくのか。土壌・地形以上に植物の生育に大きな影響を与える気温の上昇をどう抑えていくのか。その対策は私たち一人ひとりの行動にゆだねられています。

※1 独立行政法人森林総合研究所の予測

山

川

海

山の恵みは、海の恵み。

かにの季節が始まりました。

間人港・海産物卸
平七水産株式会社

京丹後市丹後町間人2226
TEL.0772-75-0025
FAX.0772-75-2200
http://www.hei7.com

INTERVIEW

大勢の人に自然に包まれる居心地の良さを感じて欲しい。
そして自然を愛することを学んで欲しい。

内山ブナ林からのメッセージ ♪

次世代の子どもたちに、この豊かな自然を引き継がなければならない。

内山ブナ林保全活動のきっかけは？

1985年から87年にかけて、子どもたちが気軽に楽しめるスキー場を作れないかとの思いで大宮町(当時)に働きかけ、近隣の山々の調査を始めました。

その調査中にブナ林の群生に偶然出会ったんです。色々な山を歩き、他のブナ林のデータも記憶していましたから、それらと比較してこのブナ林は、広さも内容も立派であるすぐに分かりました。その後、本格的に地質・気温・積雪量・植生など丹念に調査し保全の価値があると判断しました。

町の広報誌にブナ林の存在と価値を数回にわたり報告したところ、町の人やマスコミからの大きな反響や、日本自然保護協会からの問い合わせも

あり全国的に内山ブナ林は知られるようになりました。

京丹後市は地場産業の絹織物が盛んだため、林業者の数が比較的少なく植林率が非常に低く、そのため丹後特有の植生が自然のまま残されていたのだと思います。

どのような取り組みをしておられますか？

この環境に感動を覚え、次世代の子どもたちにこの豊かな自然を引き継がなければならないと考えたんです。

今では4月から12月の間は、京都府上世屋内山保全林監視員として、月2回ブナ林に入り監視を続け、保全活動の一環で毎年開催されるブナ林観察会のガイドも行っています。市内外から多くの方々が訪れ、貴重な自然観

察の場となっています。

またブナ林にログハウスもあり、様々なコースで散策ができるようになっています。樹木や植物の生育や自然の仕組みを学ぶ自然観察施設として利用できます。

その他にも何か活動をされていますか？

内山天象観察台「開星館」を建設、夏を中心に夜の星空観察会を開催しています。

また、子ども達が自由に出入りでき、意欲を持って自然や科学に触れることができる「不学堂」を自宅に作りました。これらの施設を拠点に、多くの人たちに自然と触れ合う機会を提供し、自然の大切さを理解願えたらと思っています。

もっと多くの方にブナ林を知っていただきたいですね。

丹後の山々は素晴らしい。若葉の森、紅葉の森が歩けることは、私たちにとってふるさとを誇れる最大の美点だと思っています。モノがあふれ、便利になった暮らしのなかで、足元にある自然環境からこの国の未来、地球の未来について私たちと一緒に考えていきましょう。



不学堂
京丹後市大宮町善王寺735 TEL.0772-64-3198

ブナ林に

行ってみよう！



森のはなしを聞きに行こう！

シンポジウム ～自然に暮らす～
丹後がらはじまる
もうひとつの生き方

12月12日(土) 13:00～
会場：アグリセンター大宮
京丹後市大宮町口大野 228-1

基調講演：C.W. ニコル



1940年
英国ウェールズ生まれ
作家
C.W. ニコル ア・ファンの森
財団理事長
長野県在住

パネリスト
青木伸一 西村和雄 森孝之
自然農法実践農家 有機農業研究家 アイトワ主宰

チケット：大人 1,000円 小人 500円
お問い合わせは TEL.0772-64-2028 まで

神々が宿り生命を育む
鎮守の杜
ちんじゅもり

私たちの祖先は古来より森の中にお宮を建て神様を祀り、森を神域として大切にしてきました。それは森そのものが神であり、あるいは森の高い木に神そのものがおりてくると信じられていたからです。
籠神社の鎮守の杜は、私たちの祖先が二千年数百年の時をきざみ、五穀豊穡を祈り守ってきたかけがえのない財産です。
自然の中に神を感じる日本人の心。そんな思いをいつまでも絶やすことなく、森を守り子孫に残していくこと。それが今を生きる私たちの使命だと考えます。



このじんじゃ
丹後一宮 籠神社
元伊勢

〒629-2242 京都府宮津市字大垣430
TEL.0772-27-0006 FAX.0772-27-1582
http://www.motoise.jp

エコモノめっけ LEDの巻

エジソンが電球を発明して130年が経ちます。私たちの生活に欠かせない照明ですが、ほとんどのご家庭は白熱球、蛍光灯を使用されていると思います。今回、ご紹介したいのはLEDの照明です。

点灯している白熱球・蛍光球は熱くて手で触ることができません。これは、電気エネルギーを光だけでなく熱エネルギーにも変換し、無駄に電気を消費しています。それに対しLEDは熱をほとんど出しません。右の表をご覧ください。

如何ですか？最初は高価なLEDですが、白熱球と比べると、数年で元が取れます。昆虫飛来が少ないので、まずは看板灯・外灯・門灯から変えてみませんか？

	LED球	蛍光球	白熱球
寿命	40,000時間	6,000時間	1,000時間
消費電力	1/10	1/3	1（白熱灯を1）
昆虫飛来	少ない	多い	多い
使用後	不燃ごみ	有害ごみ (水銀含)	不燃ごみ
商品金額 (40Wクラス)	4,000円程	800円程	100円程
電気代(年間) (1日10時間点灯40Wクラス)	約320円	約640円	約3200円



写真は同じ消費電力(8W)での明るさの比較です。



電球色の外灯をLEDに変えています。

環境創造アドバイザー
松見 弘睦
〒629-3101
京丹後市網野町網野2894-49
TEL.090-7343-1145
アドレス mnnf1234@yahoo.co.jp

エコリなPERSON

京丹後市清掃業協会 会長 辻 真通さん



環境活動は地域住民へのサービス、だからボランティアでも続けられるんです。

平成16年、6町合併を機に京丹後市清掃業協会を設立。災害派遣にも協力するなど、環境だけでなく地域づくりにも貢献しています。

「協会設立直後の平成16年7月に、台風23号による福井県の洪水災害に対し京丹後市の要請を受け、協会の会長として自ら被災地に出向き、京丹後市清掃業協会はゴミ処理支援に2台のパッカー車と4名の人員を派遣しました。協会としての役割を実感した瞬間

でした」
地域社会の環境保全と地域の発展に寄与する事などを目的に設立された京丹後市清掃業協会が環境活動に積極的に取り組む理由について「環境活動は地域住民へのサービス、市民のメリットになる事に取り組むのは企業理念。人と人とのつながりと信用を第一に考えています」と熱く語られます。
翌平成17年5月からはボランティアで京丹後市内のリサイクルステーションでの回収を開始、現在約300箇所

清掃業協会は年間約10,000ℓの油を回収しています。
「ポリ容器が汚れたり壊れたり、もちろん苦労もありますが、京丹後市が進めるゴミ削減にも協力できますし、市民の皆さんに少しでも環境に対する意識を持ってもらえたら嬉しいです。」
趣味の釣りで釣った魚は辻さんがさばいて食卓に上るとか。奥さんに水のだしっぱなしや電気の点けっぱなしを注意される事もありますよ、と笑顔のえこりなPERSON 辻真通さんでした。

エコ用語の基礎知識

【カーボンニュートラル】

植物は太陽エネルギーを取り入れ、水と二酸化炭素による「光合成」で生育します。

そのため、植物を燃やして排出されるCO₂(カーボン)は、生育時に吸収したものが大気に戻るだけなので収支はゼロ(ニュートラル)と見なす考え方です。

植物由来のバイオ燃料やバイオプラスチック、また生ゴミなどを原料に得られるメタンガスも「カーボンニュートラル」です。

【フードマイレージ】

食料の輸送に伴うCO₂排出量を数値化したもので、食料輸入量に相手国からわが国までの輸送距離を掛けて表します。単位はt・km(トン・キロメートル)

日本は一年間に約5800万tの食糧を平均15000kmの距離を輸送して輸入しています。

一人当たりのフードマイレージは約7,100t・kmとなり、韓国・アメリカの約3倍、イギリス・ドイツの約5倍、フランスの約9倍に相当します。

【地産地消】

「地域生産地域消費」の略で、地域で生産された農産物や水産物をその地域で消費することです。

輸送にかかる二酸化炭素の排出を抑制する効果や、生産者の顔が見える事での安心感などのメリットがあります。「身土不二」「四里四方に病なし」といったことわざからも、輸送手段や保存技術が発達していなかった頃は当たり前だったことがうかがえます。

もっと楽しく、
もっと自由に、
始めませんか？
丹後ちりめんのある暮らし。

最近、着物もいいなと
思い始めたあなたに。

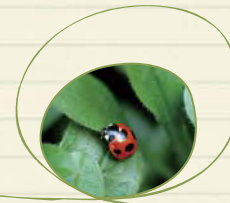


すてきな着物に出会えるお店

丹後やまもと

〒629-2312 京都府与謝郡与謝野町四辻616
TEL.0772-43-0293 FAX.0772-43-0956
定休日／毎週水曜日 営業時間／9:00～6:00

オーガニック畑の おしゃべりてんとうむし



オーガニック畑にはいろんな生き物が住んでいます。ミミズ、ハチ、てんとうむし、ダンゴ虫、ヤスデ、ゴミ虫、クモ、目に見えない微生物……。その数は、1グラムの土の中に10億以上ともいわれているのですよ。まるで命のゆりかご……。こんなゆりかごの中で野菜たちはすくすく成長しているのです。こんな命のゆりかごの中をすこしのぞいてみませんか？

第一話 いただきます

みなさんは何を食べていますか？お米や魚、肉、野菜などを食べていますよね。このお米や魚・肉・野菜どれも命なのですよね。だれも鉄やプラスチックを食べて生きている人はいないと思います。そう、人間は、命を頂いて生きているのです。もっと詳しく見ていきましょう。

人間が食べている、肉、牛さんは草を食べて生きてますよね。やはり草は命です。その草は土に根を下ろして土の中の有機物を食べて生きています。その有機物は、実は動物や植物の死骸を微生物が分解したものなのです。有機物もまた命なのです。現在では、人の最後は火葬されますが、昔は土葬でした。そう、人も最後は土の中で微生物によって分解されて有機物となるのです。この世の生物はみな命を食べて生きています。そして自らも生物の糧となっているのです。

人→微生物→有機物→草→牛→人このように、命の循環が繰り返されているのです。地球上に人類が誕生するもっと前から、生物は土を介して

命の循環を行って進化してきました。人類もまた誕生してから何万年もこの命の循環の中で進化してきたのです。このことは私達の遺伝子の中にしっかりと組み込まれているのです。

ところが、この50年ほどの間に化学肥料や農薬、水耕栽培、そして植物工場、保存料・添加物が発明されどんどん活用されてきました。おかげで、農家はつらい農作業から解放され、あらたな加工食品が開発され、消費者は様々な食べ物を選ぶことができるようになってきました。まさしく人類の繁栄を極めることができるようになってきたのです。

でもね、化学肥料や農薬、保存料などは何万年も遺伝子の中に組み込まれてきた命の循環とはまったく別のものだということはすぐに理解できることですよね。殺虫剤、除草剤といった農薬は命を殺すものだし、化学肥料は石油や鉱物から作られているのです。こんな食べ物を食べて、命の循環という遺伝子はびっくりしているはず。その結果、アトピーや精神不安定、キレるといった子供たちが増えてきたのではないかとわれています。人類繁栄の代償かもしれません。BSE(狂牛病)もその代償と言われています。野菜の味や栄養価が昔に比べてずいぶん下がっているという分析結果もその代償です。食べ物と命の循環、もういちど考えてみる必要があるのかもしれないですね？ みんなが昔の生活様式や文化にもどるわけにはいきません。でもさいわいなことに丹後には都会にない自然がいっぱいあります。

この自然の森や海・河原では命の循環が行われています。農薬や化学肥料を使わない農法でがん

ばっている私たち農家もあります。家で食べる分くらいは農薬化学肥料を使わずに野菜をそだてている家庭もあります。庭に余裕があれば、命の循環を考えた野菜づくりや鶏を飼うのもいいですね。余裕がなければプランターで作ってみるのも身近に命の循環を考える材料になると思います。

食事の前に『いただきます』のあいさつ……。これには、『命をいただきます』との感謝の気持ちがこめられているあいさつです。ぜひ食べ物と命の循環についてご家庭でも話し合ってください。

最近、命の循環によって作られた本物の野菜を食べたことがありますか？食べたことがある方は、その美味しさに驚いたことだと思います。あるいは、毎日自家製の本物野菜を食べている方は、旅行などで外出したときに食べる野菜のまずさに気づいたことがあるとおもいます。同じ野菜でもなんでこんなに味がちがうのかな？

今回は、命の循環によって作られた本物野菜の美味しさについてお話をおとどけたいと思います。



梅本 修

有機JAS生産行程管理責任者
1963年生まれ
1997年にサラリーマンを辞めて、農業の世界へ飛び込む。2004年、小学校や病院の給食食材に、危険な中国産野菜が多く使われていることにびっくり！それから有機農業を目指し、2007年に有機JASの認証を取得。一人でも多くの方に本当に健康な野菜を届けることが一番の幸せです。
エコネット丹後 監事

エコネット丹後 活動報告

子ども向け環境出前講座

申し込み受付中!

放課後児童クラブ・小学校・保育所・公民館・子ども会など

スローライフスクール

10月3日(土) 稲刈り＆芋ほり体験

エコネット丹後 会員募集中 (企業・個人)

えこり 編集スタッフ 募集中 (ボランティア・有償)

えこり 取材先 募集中 環境に関するいろんな 情報をお寄せ下さい。

●詳しくは

NPO法人 エコネット丹後
京丹後市峰山町菅373番地
ふきあげビル3階
TEL&FAX.0772-62-5305
info@eco-tango.net

ソノトキ、ソノトキ、ソノトキ、彩る旬の味。

丹後の地酒をお洒落に味わう!! ちょっぴり大人のお食事会

その日のお楽しみ献立は、間人港の新鮮な地魚を使用。館内のカフェバーでいただく、「地酒と肴風会席」は大好評!!

◆とと屋会席 …… 3,675円～ (税込み)

肴風会席を楽しみながら、バーテンダー・田茂井義信との会話をバーカウンターにてお楽しみ下さい。(バーカウンター又は個室でもOK)

◆地魚にぎり鮨海席 …… 6,300円～ (税込み)

新鮮な地魚のにぎり鮨とお刺身、他 会席料理も楽しめる。

◆お楽しみ海席 …… 5,250円～ (税込み)

旬の地魚、地元の食材を味わっていただく会席仕立てのフルコース。



昼席・夜席
要予約
個室利用2名様より
ご宴会25名様まで
肴風会席は夜席のみ



夕食時には、バーメニューもお部屋にお運び致します!!

CAFE&BAR
Pina

営業時間
19:00～23:30
(ラストオーダー23:00)

送迎についてはご相談下さい。

〒627-0201 京都府京丹後市丹後町間人566
TEL.0772-75-2639 FAX.0772-75-0369
http://www.u-10108.com

とと屋

丹後の環境 いまむかし

毎日できるゴミ。こんなにも無関心で良いのだろうか？ 今、始めないと大変なことになるのでは？ そんな貴方は、真の丹後人。今回は、ゴミ行政における市民の役割について考えていきます。

京丹後市がゴミの有料化を始めたのが平成14年の旧6町時代。当初、減少したゴミも台風23号の被害があった平成16年度の3万tをピークに、2.4万t前後で横ばいというのが現状です。とはいえ、人口の減少を考慮すると一人当たりのゴミ排出量はこの10年で20kg程増えているのも現状です。(図1:ゴミの推移)これらに対応するために行政では、収集運搬・中間処理・最終処分といったゴミ処理の他に、ゴミの排出抑制・減量化・資源化といったことにも多くの費用を掛けています。

京丹後市では、可燃ゴミ・不燃ゴミ・資源ゴミ・有害ゴミの4種に分別し収集しています。このうち資源ゴミ・有害ゴミについては、分別されて資源化されます。不燃ゴミについて1部分別して資源化されますが約80%が最終処分場で埋ら

「ゴミ問題＝役場の仕事」は昔のはなし、今は・・・。

れます。また、可燃ゴミについては、焼却処理されますが約15%は焼却残渣として最終処分場で埋立られます。(図2:ゴミ処理の現状)

昔から「ゴミを処理するのは役場の仕事」「目の前から無くなれば関係ない」そんな風に考える方も多いと思います。事実、分別されていないゴミや不法投棄などは後を絶ちません。特に不燃ゴミについては、危険物や有害ゴミが混ざっていたりするケースもあり、作業員の安全面も問われています。不法投棄については、懲役5年以下もしくは罰金1000万円(法人は1億円)以下の犯罪行為なので論外としても、結局のところ市民のモラルの問題なのです。

最近では、市民の環境意識の高まりから、ゴミの減量化や環境問題に取り組む市民やNPOが増えています。行政だけがゴミに関する責任を負うのではなく、市

図1:ゴミの推移

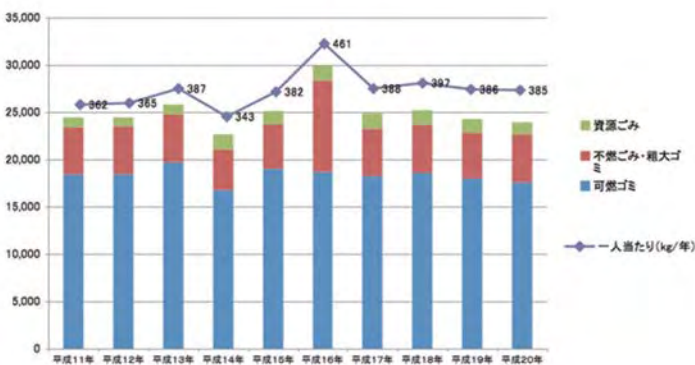
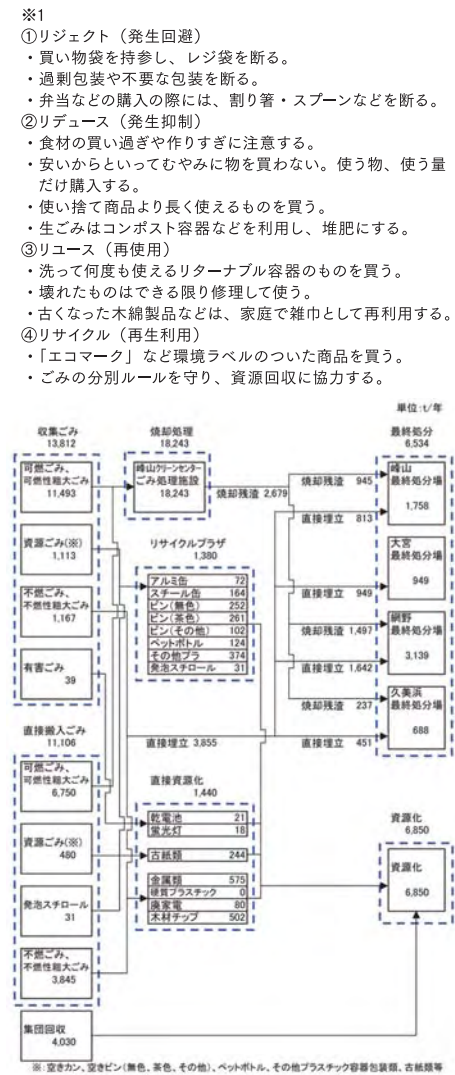


図2:ゴミ処理の現状 (数字は平成17年度収集量)



Reuse 皆さんリターナブル瓶ってご存知ですか？

ビール瓶や一升瓶など、返却して何度も使用できる瓶を『リターナブル瓶』といいます。わざわざ粉砕して再資源化するリサイクルよりも、繰り返し使えるリユースの方がずっと環境に優しいのです。

日本では昔から、一升びんやビールびん牛乳びんなどのリターナブルびんがあり、くり返し使われる事でゴミの少ない、リサイクルにかかるエネルギーを使わない暮らしを送ってきました。再使用できるのはビール瓶・一升瓶(つや消し加工

されているものは除く)など。繰り返し使える『リターナブル瓶』は、引き取ってくれる酒屋さんに持って行きませんか？



網野町木津の松栄屋さんにて

NPO法人
エコネット丹後

皆さんのご協力を
よろしくお願いします。

使用済み天ぷら油回収量

平成21年度目標
36,000ℓ

平成21年4月～9月
18,739ℓ

ECO-GENERATION

水質浄化

環境の世紀へ。

環境保全

太陽光発電

Nice Day
Nice Partner

エネルギーと環境を追求する商社
株式会社 三洋商事

本社：京都府宮津市宇鶴賀2070-1 TEL.0772-22-4333(代) FAX.0772-22-0634 http://www.sanyo-eco.jp

KES
KES1-0629

**おいしい空気を
胸いっぱい吸える家。**

住まいは第二の胎内環境と言われるように、私たちの体に大きな影響を与えています。あるデータによると、人が一生涯で摂取する空気の56%は「自宅の空気」だと言われています。私たちは「自宅の空気」にもっと関心をもつ必要があります。

FFC 免疫住宅
商標登録番号:第4612289番

新築・改装時のクロスや接着剤の臭いがでません。
お肌がきれいになる。アトピーも改善される。
カビの制御でアレルギーを抑える。

里山自然体験 あられ山村塾にて
11/7 クラシックコンサート **11/8 キノコ狩り、キノコ鍋**
他 紅葉ハイク、農作業、竹・木工教室、山野草 苔玉づくり
秋の夜 星を眺めてテント泊まり体験・・・
詳しくはお問い合わせ下さい。

●自然素材を使ったデザイン住宅
●古民家再生
●リフォーム
●耐震補強

あすなる こうぼう
翌 檜 工房
お気軽に問い合わせ下さい。 松村建築事務所 ○ 木造住宅耐震診断士

京丹後市大宮町 TEL.0772-64-2740 FAX.0772-64-5026

里山ネット
焚火の会
あられ山村塾
TEL.0772-66-0133

みんなで農業
入門・タケチャン農法

初心者さんのプランター栽培
二十日大根

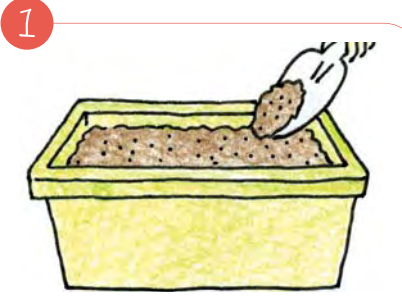


初めて秋冬野菜を作るなら二十日大根！ラディッシュとも言う。二十日大根には、赤と白の大根が有りサラダや一夜つけに最適です。

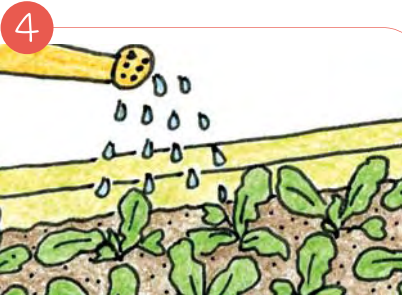


野木 武
タケチャンファーム
主宰
エコネット丹後
理事長

野菜は正直。
手抜きをすれば手抜きをしたものしか出来ません。
大切な家族の笑顔 pensando 野菜を作ってみましょう。
タケチャンの野菜にも、消費者の皆さんに笑顔と共感の輪が広がるように
熱い思いが詰まっています。



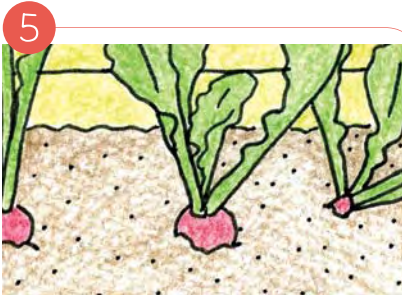
種まき：プランターに野菜培養土を8分目まで入れます。配水を良くするなら、底に軽石を薄くひくと良いでしょう。(種・培養土・野菜専用肥料は、ホームセンター等で購入できます)元肥は、出来るだけ有機質肥料を使うと美味しい野菜が出来ます。



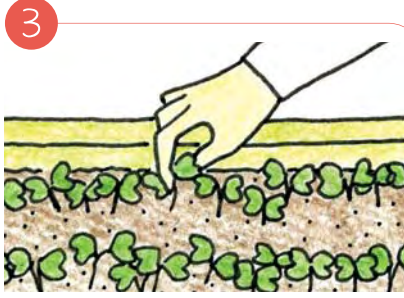
追肥：元肥だけで大丈夫だと思います。間引きから2週間ほどたったところで追肥を与えた方が安心です。(例えば液肥でも良いでしょう)また病害虫防除は、消毒をさけるため防虫ネットを覆うのが良いでしょう。



土の上に指で2本の溝を作ります。溝と溝の距離は10～15cmあけます。溝の中に種を1～2cm間隔で種が重ならないように蒔きます。種が隠れる程度軽く土をかぶせます。そして、水をやさしく与えます。多くやることはさけた方が良いでしょう。



収穫：根の直径が3～4cmほどで収穫開始！大きくなったものから順次収穫しましょう。収穫が、遅れると根が割れたりしますので、早めの収穫を！スペースが空けば、さらに種まきをしましょう。



間引き：発芽し葉が込み始めると間引きします。元気そうな苗を残し株間が3cmくらいになるようにします。土寄せ(土を苗の根本に集める)



PRESENT 締切：12月10日(木)



A エコネット丹後の理事長でもあるタケチャンファームのアイガモ無農薬栽培米「てんてこ米」1kg。… 5人
提供 タケチャンファーム
京都府京丹後市丹後町大山 1225
TEL.0772-75-0696 FAX.0772-75-1939
http://takechan-farm.com



B 甘酸っぱくおいしい生サプリメント。栽培から熟成まで丹後産、栄養満点の黒にんにくです。… 20人
提供 にんにく丹後
京都府京丹後市網野町浅茂川 1808
TEL.0772-72-2029 FAX.0772-79-2021
http://www.ninniku-tango.net



C 本紙のデザイン担当、オーデザインチャンネルズの2010年ポストカード型カレンダー。… 20人
提供 オーデザインチャンネルズ
京都府京丹後市峰山町荒山 442-3
TEL.0772-62-4824 FAX.0772-62-5085
Mail: o-design@peace.ocn.ne.jp

ハガキに①郵便番号・住所・氏名・電話番号・性別・年齢・職業②今号の「えこり」の中で「よかった記事1つ、よくなかった記事1つ」③ご希望のプレゼント名④ご意見、ご感想を書いて、以下のあて先までお送りください。当選者の発表は発送をもって代えさせていただきます。

あて先：〒627-0041
京丹後市峰山町菅 373 番地
ふきあげビル3F
エコネット丹後「えこり1号」係

個人情報、当選者の選定・発送、紙面掲載、取材申込み、エコネット丹後からのお知らせの目的で使用し、目的外利用や第三者提供を行いません。ハガキへの個人情報の記入項目は任意ですが、発送に必要な項目が不足する場合、当選者から除外される場合がございますのでご注意ください。

京丹後市清掃業協会
(京丹後市一般廃棄物運搬業務受託業)

(有)北近畿エコロジー 辻 真通
京丹後市久美浜町佐野830-1 TEL.0772-84-0383 FAX.0772-84-0752

(株)修己建設 林 修己
京丹後市大宮町三坂144-1 TEL.0772-64-5378 FAX.0772-64-5383

小林清掃社 小林 富雄
京丹後市丹後町成願寺1242-1 TEL.0772-75-1469 FAX.0772-75-1469

北都環境(株) 林田 よし枝
京丹後市網野町網野3086 TEL.0772-79-0023 FAX.0772-79-0023

(株)奥田建設 奥田 義夫
京丹後市弥栄町鳥取1949 TEL.0772-65-3487 FAX.0772-65-0098

(株)三成 富永 英雄
京丹後市峰山町菅93-1 TEL.0772-62-0868 FAX.0772-62-0868

(有)森垣建設 古橋 五郎
京丹後市久美浜町神谷485 TEL.0772-82-0577 FAX.0772-82-1488

地域に貢献できる企業を目指して

株式会社 辻 建設

環境事業 土木事業



代表取締役 辻 真通

〒629-3562 京都府京丹後市久美浜町佐野989
TEL.0772-84-0305 FAX.0772-84-0752

http://www.tsujiken.com/

有限会社 北近畿エコロジー



代表取締役 辻 真通

〒629-3562 京都府京丹後市久美浜町佐野830-1
TEL.0772-84-0383 FAX.0772-84-0752

季節のカレンダー

11月(霜月)

1 日	大安 9月15日	●
2 月	赤口 9月16日	●
3 火	先勝 9月17日	● 文化の日
4 水	友引 9月18日	●
5 木	先負 9月19日	●
6 金	仏滅 9月20日	●
7 土	大安 9月21日	● 立冬
8 日	赤口 9月22日	●
9 月	先勝 9月23日	●
10 火	友引 9月24日	●
11 水	先負 9月25日	●
12 木	仏滅 9月26日	●
13 金	大安 9月27日	●
14 土	赤口 9月28日	●
15 日	先勝 9月29日	●
16 月	友引 9月30日	●
17 火	仏滅 10月1日	●
18 水	大安 10月2日	●
19 木	赤口 10月3日	●
20 金	先勝 10月4日	●
21 土	友引 10月5日	●
22 日	先負 10月6日	●
23 月	仏滅 10月7日	● 勤労感謝の日
24 火	大安 10月8日	●
25 水	赤口 10月9日	●
26 木	先勝 10月10日	●
27 金	友引 10月11日	●
28 土	先負 10月12日	●
29 日	仏滅 10月13日	●
30 月	大安 10月14日	●



立冬

「冬の気立ち初めていよいよ冷ゆれば也」(暦便覧より)。七日前で冬の気配のはじまり。この日から立春の前日までが歴の上での冬にあたります。日も短くなり、本格的に寒くなる前に洋服の入れ替えや湯たんぽなど、冬のおきおきの準備にかかりましょう。

もみじ狩り

「落ち葉を拾いに行くこと」と思われがちですが、「紅葉を見にでかけること」をいいます。はじまりは平安時代。寒くなると木の葉の付け根に水分を通しにくい組織ができ、糖類やアミノ酸類が葉に蓄積し、紅葉が起こるのだそうです。木も冬支度が始めるのですね。

勤労感謝の日

「勤労を尊び、生産を祝い、国民互いに感謝しあう」ことを趣旨として制定された国民の休日ですが、もともとは「新嘗祭(にいなめさい)」といって、天皇がその年に収穫された新穀や新酒を天照大神をはじめとする天地の神に供え農作物の恵みに感謝する式典でした。

12月(師走)

1 火	赤口 10月15日	●
2 水	先勝 10月16日	●
3 木	友引 10月17日	●
4 金	先負 10月18日	●
5 土	仏滅 10月19日	●
6 日	大安 10月20日	●
7 月	赤口 10月21日	●
8 火	先勝 10月22日	●
9 水	友引 10月23日	●
10 木	先負 10月24日	●
11 金	仏滅 10月25日	●
12 土	大安 10月26日	●
13 日	赤口 10月27日	●
14 月	先勝 10月28日	●
15 火	友引 10月29日	●
16 水	大安 11月1日	●
17 木	赤口 11月2日	●
18 金	先勝 11月3日	●
19 土	友引 11月4日	●
20 日	先負 11月5日	●
21 月	仏滅 11月6日	●
22 火	大安 11月7日	● 冬至
23 水	赤口 11月8日	● 天皇誕生日
24 木	先勝 11月9日	●
25 金	友引 11月10日	●
26 土	先負 11月11日	●
27 日	仏滅 11月12日	●
28 月	大安 11月13日	●
29 火	赤口 11月14日	●
30 水	先勝 11月15日	●
31 木	友引 11月16日	●



冬至

毎年12月22日頃が冬至にあたり、北半球では一年で最も昼が短く、夜が長い日です。次第に寒さも本格的になります。「冬至までとっておいたかぼちゃを食べると魔よけになる」とか「この日、柚子湯に入ると風邪を引かない」という言い伝えも耳に入ってきて、そろそろ冬本番。

ゆず湯

柚子(ゆず)の果実5〜6個を半分か輪切りにして、そのまま風呂に浮かべるのが簡単です。絞る場合は、やや大きめのボウルに果実を入れ、1升分の熱湯を注いで20分ほど蒸らします。さめたら柚子を袋に入れて絞汁を風呂に入れ、布袋はそのまま湯に浮かべます。

大晦日

本来、一晩中眠らないで年神様を迎える日。除夜(じょや)とも言。子供もこの日だけは夜更かしを許されます。年越しそばは年を越してから食べるのは縁起が悪いとされるので、12時過ぎる前に食べ終わりましょう。残すと翌年金運に恵まれないなどとも言われるそうですよ。

私達は、サービス提供のすべての場面で

「管理より生活を」大切にします。

常に正しい情報の把握と提供に努め

自分が受けたサービス提供・改善に努めます。



社会福祉法人
みねやま福祉会

<http://www.mineyama-fukusikai.jp>

〒627-0024 京丹後市峰山町室27-2 Tel.0772-69-5005 Fax.0772-62-3775



みのりある豊かな丹後のため
エコネット丹後の
エコ活動を応援します。



肥料・農薬・農業資材・種苗・園芸・米穀

株式会社 三 豊

京都府京丹後市峰山町丹波920-2

TEL.0772-62-0444

FAX.0772-62-6919

<http://www.santoyo.jp>

求む・設計エンジニア

詳しくは、

「積進 採用」で検索!



SEKISHIN

株式会社 積進

本社・工場

〒627-0042 京都府京丹後市峰山町長岡1750-1

TEL.(0772)62-1020(代) FAX.(0772)62-6000

その一冊に
心を込めて。



淀徳書店から書籍のご案内



誇り高き日本人でいたい

C.W. ニコル (著)

1,680円

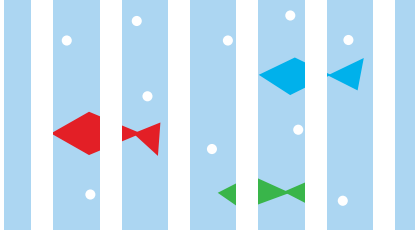
40年近く日本と日本人を見つめてきたニコルさん。その素晴らしい交遊、そして、今の日本人への愛するゆえの苦言や直言を熱く語った日本人論。

淀徳書店

丹後大宮店

営業時間/10:00~22:00

京丹後市大宮町周枳2247 Tel.0772-68-1331



水を通して、みんなの暮らしを豊かにする。

上下水道・冷暖房・衛生・管工事一式・設計施工



丹後水道株式会社

京都府京丹後市峰山町安144番地

TEL.0772-62-2131 FAX.0772-62-3163



丹後産の酒米「祝・いまい」を100%使い、丹後の水と蔵人の手で醸し出した逸品がこのお酒です。少し辛口で旨みがあるこのお酒は、常温か少しだけ冷やしてお召し上がりください。

峰山酒造有限公司

京丹後市峰山町泉15番地 Tel&Fax.0772-62-0622

E-mail. info@reihou.jp URL. <http://reihou.jp/>

えこり

■発行部数／10,000部

■設置エリア／京丹後市・与謝郡・宮津市

■発行日／奇数月1日

■編集・執筆／NPO法人 エコネット丹後

〒627-0041 京都府京丹後市峰山町菅373番地 ふきあげビル3階

TEL.0772-62-5305 FAX.0772-62-5305

■デザイン／オー デザインチャンネルズ

〒627-0004 京都府京丹後市峰山町荒山442-3

TEL.0772-62-4824 FAX.0772-62-5085

■印刷／株式会社 北星社

■発行／えこり発行委員会

広告掲載のお問い合わせは

えこり発行委員会

(オギノまで)

TEL.0772-62-4824

FAX.0772-62-5085

o-design@peace.ocn.ne.jp

ヘルシー・エコ
クッキング

からだと環境にやさしい食生活

ヘルシーハンバーグ

文・小池民 写真・田村浩章

材料(4人分)

＊豆腐・・・半丁

＊合びきミンチ・・・200グラム

＊えのき・・・150グラム

＊卵・・・1個

＊塩コショウ・・・少々



エコポイント

★えのきの代わりに季節の野菜や冷蔵庫の残り物を使うと無駄なく美味しいヘルシーハンバーグです。

①豆腐はしっかりと水切りをします。

②えのきはみじん切りにします。

③豆腐、ミンチ、えのき、塩コショウ、卵をボールでよく混ぜます。

④適当な形に整えて

⑤フライパンに油を熱し、片面を焼き色がつくまで焼き裏返したらふたをして中まで火が通るように焼きます。

⑥お皿に盛り付け、ポン酢しょうゆでいただきます。



えこり発行にあたって

初夏の夜に飛び交うホタルを、抜けるように青い海と空を、そこで走り回る元気な子ども達の笑顔を、ずっと残したいと思いました。

私たちは、ふるさと丹後の豊かな自然を子ども達にも伝えたい、何か私たちにできる事はないだろうか？という思いで2005年にNPO法人エコネット丹後を設立しました。そして、これまでゴミとして捨てられていた使用済み天ぷら油を回収し環境に優しいバイオディーゼル燃料(BDF)にリサイクルする取り組みをはじめました。

活動を始めてからは、使用済み天ぷら油回収にご協力いただける方も増え、小学校や公民館で環境についてお話をさせていただく機会もできました。活動の趣旨に賛同していただいた京丹後市清掃業協会さんには、ボランティアで回収活動にご協力いただき、市内全域のリサイクルステーションで回収を始める事もできました。

そんなある時、地元の農家の方に声を掛けられました。「私が子どもの頃は、家族で菜種を栽培して菜種油を搾ったものです。それこそ一粒の菜種も無駄にしないよう拾い集め、大切に大切に搾りました。今、まだ使えるような油がリサイクルの名の下に惜しげもなく捨てられるのは忍びない」と。

不思議と、少し肩の荷が下りたように感じました。確かに、活動の成果は数字でしか表せないこともあります。でも、私たちは何のためにこの活動を始めたのか？数字で表す事のできない事、受け継がれてきた知恵や自然を受入れる当たり前の感覚を取り戻す事なのではなかったのか？

それからは暮らしを考える事、四季をゆっくり感じる事、丹後の自然や資源を伝統や文化をしっかりと見つめることをベースにスローライフスクールを始め、生き方、暮らし方を考える活動を行っています。菜種の栽培から収穫、搾油、そして搾りたての油を使っ

たての油を使っ

たての油を使っ

たての油を使っ

たての油を使っ

NPO法人 エコネット丹後

WEBえこり <http://www.eco-ri.com> 近日開設予定！！子どもたちの
味覚は大丈夫でしょうか？

夏休みも終わりの頃、当店へお子様連れのお客様がお食事に来られたときの事でした。

お子様は見かけ小学生の高学年というところでしょうか、和やかに会話をされている中、ご注文のお料理が出来上がり、お客様のところへと。お料理の内容は、お寿司やお刺身、揚げ物などを召し上がったと思います。

驚かされたのはご注文の量とかではなく、お子様がお料理につけていたマヨネーズの量でした。

ファーストフードやスナック類など、塩分・油分・旨み調味料等が多く含まれる食品を摂取し続けると味覚が鈍くなっていくそうです。

美味しいように食べれば・・・、お腹が満腹になれば・・・。それも間違いではないと思うのですが・・・。

ただ、私はその光景を見たとき、ここ丹後の恵みに謝りたい気持ちで一杯になったのを覚えています。

これからの子どもたちが丹後で育ち、社会へ旅立ったとき、私は丹後の自慢ができる大人になって欲しいと願うのです。

丹後には類を見ないすばらしい食材がたくさんあるのですから。

私たちにできること、日本の風土が育んだ食物を伝承し、子どもたちに本当の美味しさを伝え、食べ残しを減らす。

それが少しでも我が国を救う手立てになるのではないのでしょうか。

丹後の味を伝えたい。



会席料理/寿司

とり松

〒629-3101 京都府京丹後市網野町網野146

TEL.0772-72-0429 FAX.0772-72-0247

<http://torimatsu.jp>