

命を支える水。

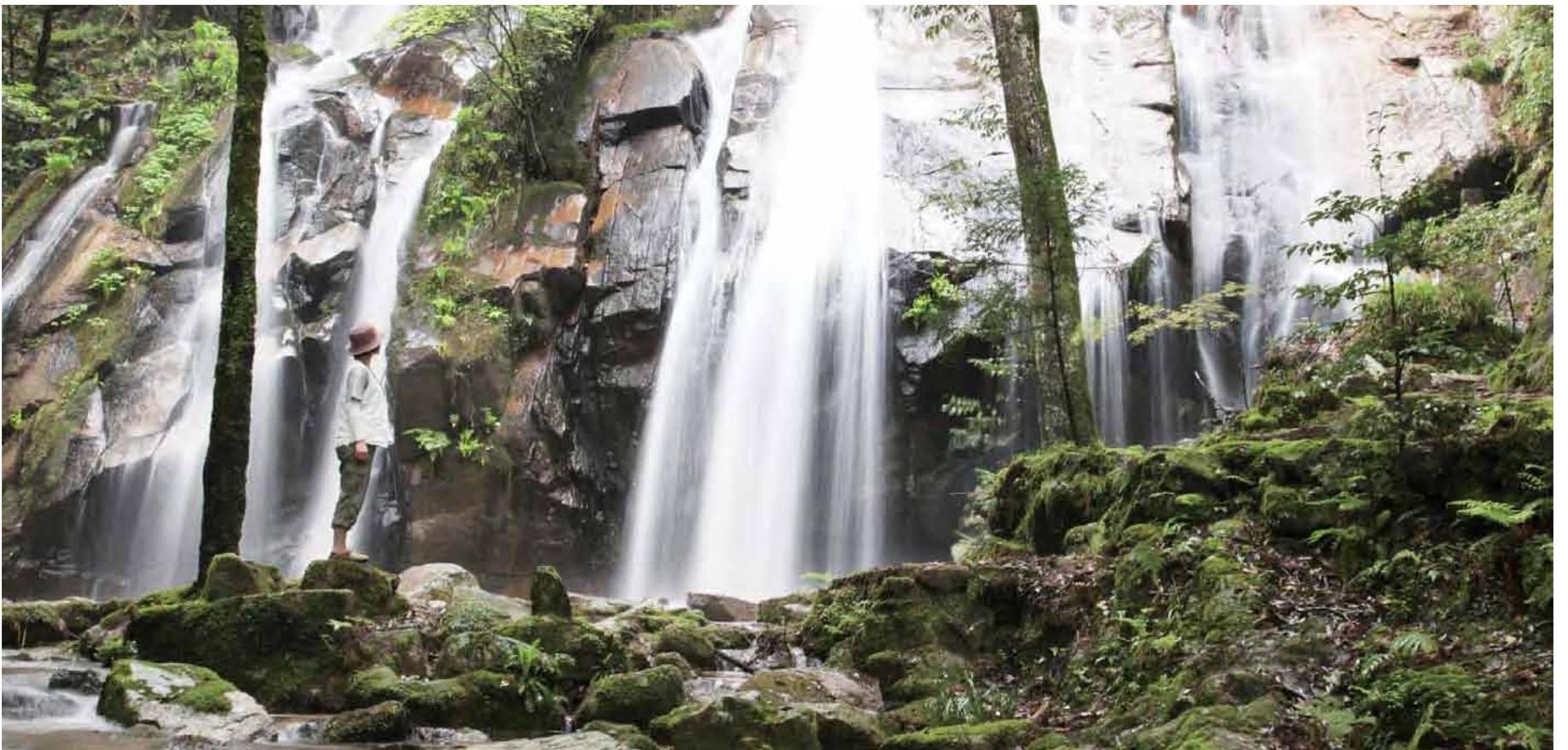
水は人が生きていくために欠かせないもの。飲料水はもちろんのこと、農業、工業、食品加工などさまざまな人の暮らしに深く関わっています。水について考えることは、私たちの生活を考えることと同じです。今回は水について考えてみましょう。

「水の惑星」その実態は？

宇宙から見ると「地球は青い」と言われます。地球の表面の約70%が水で覆われているからで、容積にすると14億キロ立法メートルもあるのだとか。地球が「水の惑星」と言

われるゆえんですが、その97%は海水です。残りわずか3%の淡水も、多くは氷河や地下水として存在しており、河川や湖など私たち人間が生活に使用できる水は、地球上の水のわずか0.01%だと言われています。その限られた水に依存して、約68

億人の人類が他の生物と共に生きています。古代文明が大きな河のあるところから始まったのも歴史的な必然といえるかもしれません。



宮津市 金引の滝

写真・田村浩章（田村写真館） モデル協力・帽子屋 餅

循環する水、このままで大丈夫？

ところで地球上の水はどこからやってくるのでしょうか。「雨が天から降ってくる」そう思いがちですが、実は地球上に存在する水の量は太古の昔から変わっていないのです。つまり毎年一定量の雨が降り、雨水は海や川に流れ、植物や土からは太陽に温められた水が蒸発し、雨となって再び地上に還ってきます。

私達は、およそ20億年前につくら

れた水を壮大な自然のサイクルにより、何度も循環を繰り返しながら使っているのです。

そして私達生物の体内の水もまたこの循環の一部なのです。

命を支える水を汚すという事は必ず私達の暮らしや生命に大きな影響を与えるはずですよ。

食料の輸入は世界の水に支えられている

日本ではいつでも安全でおいし

い水が蛇口から出てきますが、世界中では必ずしもそうではありません。水不足の地域では食物が作れずに栄養不足に陥っている人がいる一方で、日本が輸入している食品を作るには多くの水が使われています。食料を生産するのにどの程度の水が必要かを示す数値として「バーチャルウォーター」があります。

たとえば1kgのトウモロコシを生産するには1800ℓの水が必要です。牛丼1杯に風呂桶10杯分(約2

トン)の水が必要だという説も。

食料の輸入は、形を変えて水を輸入していることと考えることができます。

便利な日本ですが、なんでも安易に手に入り、安易に捨てている暮らしのツケがいつか回ってくるような気がしてなりません。そろそろ水を広い視野で考える必要があるのではないのでしょうか？

★ECOリサイクル支援★ 大好評! 宝石店の高価買取
『もったいない』は世界の合言葉
もう使わないもの、お家に置いておくだけではもったいないですね。シンプルなエコライフのお手伝い。

切手
未使用ならば汚れもOK

はがき
書き損じもOK

テレカ
未使用ならば絵柄問わず

貴金属
安心の専門家査定でダイヤに自信!

創業103年の実績
パートナーズ高田
宝飾時計
定休/水曜・日曜・祝祭日 営業時間/AM9:30~PM6:30
宮津市本町744 TEL 0772(22)2438 古物商許可証 第61260530009号(京都府公安)

プラチナ
古くても汚くても高価買取

パートナーズ高田 本町月極駐車場徒歩0分
宮津港 ●さとう(ミツアツ) ●湯田 ●宮津港
至津山 ●マドナルド ●宮津港 ●宮津港
●パチンコ ●パチンコ ●宮津港
●一歩ずつ ●宮津港 ●宮津港
宮津天橋立IC 宮津知山 本町 ●本町 ●本町

引換券
期限 2010年5月14日
腕時計 電池交換
通常1本¥1,000
1本 500円
お1人様3本限り
※特殊機能・舶来品除く
※Gショック・ベイベーG除く
高田
8<キトリ

時計を大切にエコライフ
えこり
読者様限定の割引券です。
切り取って期限までにご使用ください。

INTERVIEW

生き物は正直だ ～ 泥水の湖に魚が戻り白鳥が舞い降りた～

命を支える水。



離湖を考える会
池田龍彦さん

汚すのは簡単だがきれいにするには時間がかかります。ただそれをやらなきゃいけない。水を汚すのも浄化するのも人間なのだから。

魚が泳ぐ湖が泥水に変貌

京丹後市網野町にある湖『離湖(はなれこ)』は、湖周約3.8km、最深部の水深は約14mという京都府最大の淡水湖です。

「小学生のころは、潜ってカラス貝を取りました。フナ釣り大会なんかもありましたよ。」

懐かしそうに語るのは、離湖のそばにある丹後の太郎塩製造販売元『善助』店主の池田龍彦さん。ところがそんな離湖が、汚泥の腐敗臭のする湖になった時期があったそうです。原因は国営農地開発と家庭からの生活排水でした。その変貌ぶりに向き合っられた池田さんにお話をうかがいました。

「生活排水は、湖の水質に非常に大きな影響を与えます。合成洗剤を使うと、湖に生息する微生物が死んでしまうのです。」昔の石鹼は、ネズミがかじったというくらい安全な物だったとか。そこで、池田さんは環境に優しい「手作り廃油石鹼」の使用を推奨されています。

湖水の浄化に悪戦苦闘

平成8年に当時の網野町の町民総出で行われた「草魚捕獲大作戦」。これは湖に浮かぶ離山で太鼓を鳴らし、60隻のボートを仕立て、長い竿で湖面をたたきながら草魚を漁師の仕掛けた網に追い込もうという作戦です。この時の総責任者として率先して作業を行ったのが池田

さん。

この時使った追い込み用の竿に、真っ黒なヘドロが付着しているのを見て、離湖の汚れが進んでいる事を知り、現在は『離湖を考える会』(平成10年設立)の会長として、湖の浄化と町の活性化に取り組んでおられます。

水質浄化で湖面に輝きが戻った

『離湖を考える会』は市民に環境について呼びかけたり、イベントでEM団子の投入などをおこなってきました。EM団子とは、人間が食べる団子ではなく、粘土にEMボカシやEM-Xセラミックスパウダー、EM醗酵液を混ぜて団子状に丸め、そのまま自然発酵して乾燥させた

物。湖に投入すると、EM菌が水を浄化し、ヘドロを処理してくれます。その結果、現在ではフナやワカサギなど数種類の魚が戻り、白鳥の飛来も見られます。

「最近は何釣りをする人も増え、30cmのフナを釣り上げた人もいます。透明度が高くなり、細かい波紋が広がるようになって湖面にきれいに景色がうつるから白鳥も空から湖を見てここなら大丈夫、と降りてくるんでしょう。」と池田さん。「自分たちで汚した水は自分たちできれいにしなければいけない。それが次代に引き継ぐ者の役目」という池田さんの言葉をしっかりと受け止めていこうと思いました。



きれいな離湖にしたい。



4月25日(日)離湖さくら祭で、環境浄化作用のあるEMダンゴを4年生(18名)、5年生(25名)が船上から投入しました。

京丹後市立島津小学校は、離湖に流入する大谷川と大橋川が通る地区に位置するため、毎年「離湖の環境」について学習しています。

川上から川下、湖岸を調査した

り、地元の人達に話を聞いたり、子どもたちの環境意識も高く、川の清掃活動や離湖を取り巻く水、ゴミの学習も行っています。

この日も3年生の3学期につくった約5,000個のEM団子を船上から投入。「タイヤや釣り糸が落ちとった」「昔、おじいちゃんは離湖で泳いだ」「魚がもっとおっただって」など、自分達で学習したことを教え

てくれました。「きれいな離湖にしたい」という思いが確実に受け継がれているのを感じました。



水について考えよう!

「水」問題のドキュメンタリー映画を上映します。

ブルー・ゴールド 狙われた水の真実

石油戦争から 水戦争の時代へ

7月11日(日) 京丹後市 峰山総合福祉センター

詳細は後日、チラシ・ポスターなどでお知らせします。お問い合わせ:0772-62-4824(オギノまで)



ポン ポポン ポン・・・
地中から聞こえる風流な音、竹筒に耳を当てると何か涼しげな水音が聞こえます。琴に似た音から名付けられたと言われる水琴窟は江戸から明治にかけては盛んに愛好されたと言われていました。手を清めた後の水を利用するという、わずかなものも無駄にしないと言う昔の日本人らしい装置です。籠神社の水琴窟は静的で深みのある音。巷の電子音、自動車の音ではなく水の滴る音、そんな音を楽しむ暮らし、心うるおう遊び心。伝えてゆきたいものです。

このじんじゃ
丹後一宮 元伊勢 籠神社
〒629-2242 京都府宮津市宇大垣430
TEL.0772-27-0006 FAX.0772-27-1582
http://www.motoise.jp

おしえて エコリ。

あなたの疑問に答えます……

Q

私達が毎日当たり前のよう
に使っている水。使い終わっ
た水は、どのように処理され
て自然に返されているので
しょうか？また処理されずに
そのまま河川に流された生活
排水は環境にどのような影響
を与えているのでしょうか？

京丹後市・40代女性

A

台所やお風呂、洗濯などの生活排水は下水道管を通して下水処理場へと運ばれます。大きなごみを取り除いた後、微生物の力を借りて水をきれいにします。そして微生物の繁殖によりふわふわした海綿状になった汚水は沈殿しやすくなり、きれいな上澄み水は消毒されて自然へと返します。さらに沈んだ汚泥は焼却し最終処分場で埋め立てごみとして処分、一部は肥料として利用しています。

いくら下水処理されるからといって、油や野菜くずをそのままシンクに流したり、洗剤を使いすぎたりすると下水管の中で油が固まったり処理場の機能が低下する事があります。

下水道管に接続できていないところでは、台所やお風呂の水はそのまま河川に流されます。海や川、湖の汚れの約6割は家庭から出される生活雑排水が占めていると言われており、みそ汁180mlを魚が住める程度の水質に戻すために、浴槽4.7杯分の水が必要とされています。天ぷら油20mlだと何と浴槽20杯分が必要となります。*

毎日の暮らしになくってはならない大切な水を供給してくれる川や湖を守るために、毎日の生活で少し気をつけてみませんか？

●調理後のフライパンや皿に残った油污は、新聞紙などでふき取ってから洗いましょう。

(エコネット丹後の使用済み天ぷら油回収活動にご協力下さい)

●野菜くずは水と一緒に流さずに目の細かいネット(ストッキングでもOK)で受けましょう。

●米のとぎ汁をお花や野菜の水やりに使うのも環境に優しい工夫です。

●水洗トイレに水に溶けない紙は流さないで下さい。

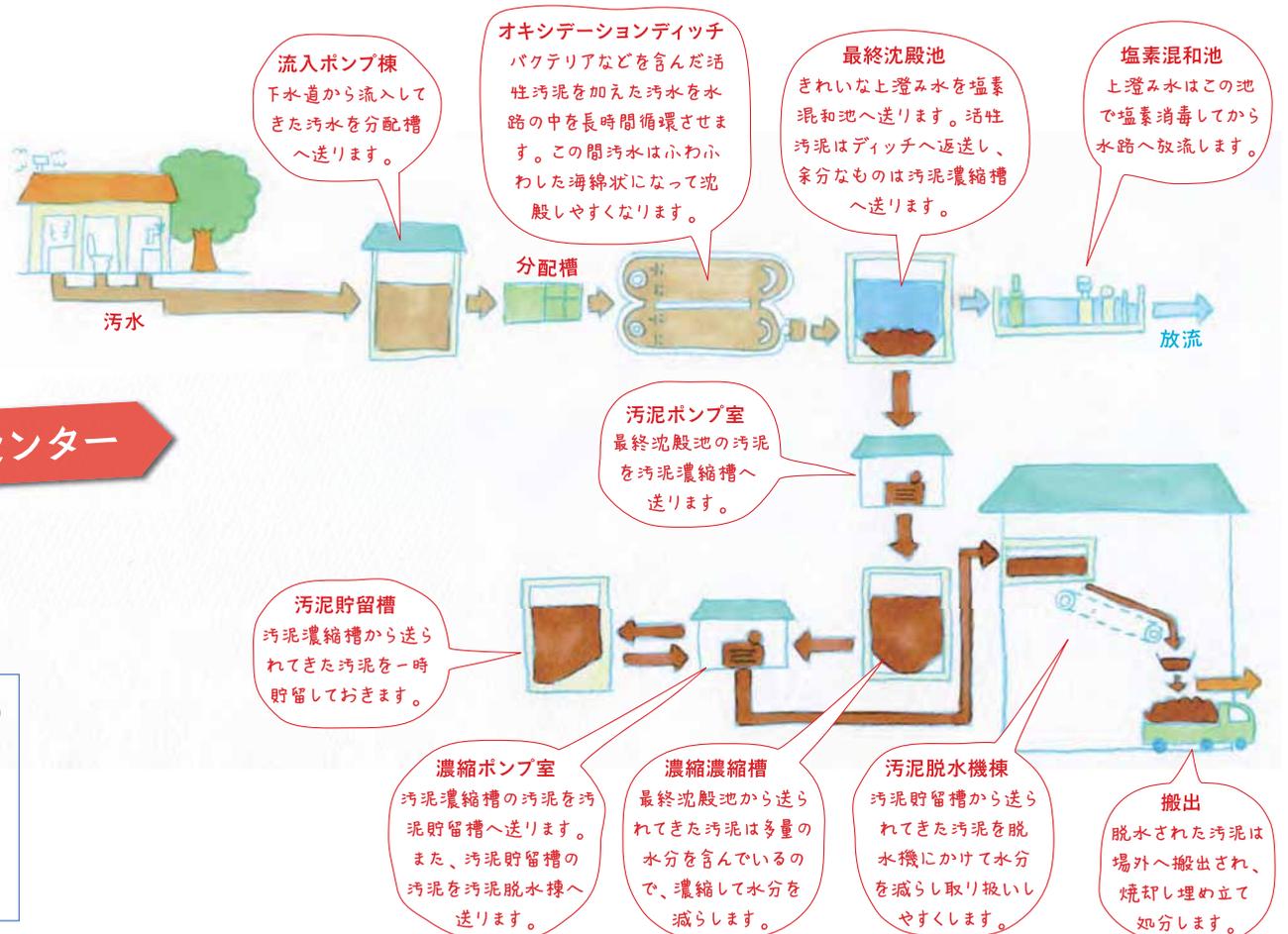
●洗濯、炊事の際に使う洗剤は適量を使うようにしましょう。

問い合わせ先

京丹後市上下水道部
下水道整備課
京丹後市網野町網野353番地の1
TEL.0772-69-0550

*環境省水環境部 生活排水読本より

京丹後市の浄化センター



あなたの疑問・質問にお答えします

このコーナーでは、日ごろ皆さんが抱えている環境に関する疑問や質問を、皆さんに代わってえこり編集スタッフが調査します。「あれが知りたい」「これを教えて？」ということがありましたらプレゼントと併せてご応募ください。

ご好評につきまた延長!! 平成22年4月2日～平成22年6月末日 平日の温泉入浴のお得なメニュー!

月曜日	レディースデー (女性の方半額)	祝日除く 年齢の証明できるものをご持参ください。他の割引等の併用はできません。
火曜日	シルバーデー (65歳以上の方半額)	
水曜日	夫婦(カップル)の日 (1名様無料)	
金曜日	シルバーデー (65歳以上の方半額)	

宇川温泉浴場 営業時間/AM11:00～PM9:00 定休日/木曜日(祝日・祝前日は営業)

レストランのメニューが
変わりました!

星空観望会

～謎を解け! 君も宇宙の名探偵☆～

日 時: 5月23日(日)
PM7:00～8:30
場 所: 宇川温泉 よし野の里 中庭周辺
参加費: 無料
(どなたでも自由にご参加いただけます)
雨天・曇天の場合は中止となります。

～プログラム(予定)～

- ①土星・火星を見てみよう!
土星:「土星には耳がある!」ガリレオが土星を発見した時の有名な言葉です。その耳(?)を観察します。
火星:地球のすぐ外側を回る惑星です。時々変化する表面の模様や、南極や北極が広く輝く様子を観察します。
- ②春の星座を見つけて見よう!!
代表的な春の星座「おおくま座」を見つけてみよう。うしかい座・おとめ座を見つけて「春の大曲線」を完成させよう。
- ③望遠鏡や双眼鏡を操作して惑星を見てみよう!



宇川温泉
よし野の里
Agri Club
〒627-0242 京都府京丹後市丹後町久曾1562
TEL.0772-76-1000 FAX.0772-76-1300
http://www.ukawaonsen.jp

環境にやさしい印刷システムから、より高品質な環境対応型印刷システムへ。北星社は有害な廃液を極力おさえた水なし印刷とFMスクリーンを活用した、より高度で高精細な印刷システムをご提案しています。

やさしいは、美しい。



株式会社
北星社
Planning & Printing



兵庫県豊岡市上佐野1620 TEL.0796-22-4141 FAX.0796-29-2246 http://www.robo.co.jp

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？

第四話 森のエネルギー

田んぼには水が張られてカエルが鳴き、いよいよ田植えのシーズンですね。丹後のコシヒカリは3年連続特Aをとったとっても美味しいお米ですね。先日、この美味しいお米ができる水の源をもとめて地元黒部の川をさかのぼってみました。

下流ではコンクリートで護岸されている川も人里から上流へ行くと石や苔、木や草が生い茂るととも自然豊かな川の流れになります。だんだんと水量は少なくなっていくけど水しぶきが上がり、清涼感あふれる気持ちのいい森へと入っていきます。さらに深い森の山の間へとさかのぼっていくと、水の流れは突然なくなり、岩の間からどうどうと水が湧き出しているのです。このどうどうと湧き出している水を両手にすくって飲んでみたところ、なんて美味しいのでしょうか！ 口中にしみいるような甘いとっても美味しい水なのです。7~8メートルもの落葉樹の森

が続くその先は、びっしりと落葉が積み重なっている谷になっていました。歩いてみると、ふわふわの落葉の下にはかすかに水の音がしています。樹木は、7~8メートルの高さまで育っているという事は、根も地下



7~8メートルの深さまで張っているといわれています。こんもり繁った森の根は、深い大地のミネラルを吸い上げて、葉っぱへその養分を送り込んでいるのです。葉っぱは、大地のミネラルを送り込まれて、光合成をおこない、やがて秋になると落葉となって地面へ積み重なります。そこへヤスデやダンゴ虫、ミミズ、数え切れないほどの微生物たちが落葉を食べて分解していきます。分解された葉っぱはミネラルを解放して、水にとけて流れていくのです。これが、さきほど飲んだとっても美味しい水の味なのです。そして豊かな森のミネラルをたっぷり含んだ水は田んぼへと流れて稲をそだててくれるのです。

美味しいお米には豊かな森が必要だということももうお分かりですね。さらに、太平洋側では冬の間、雨が降らないのですが、丹後は、冬の間うらにし気候のおかげで雪や雨がとてよく降ります。

このたっぷりの水量が落葉のミネラルを田んぼへ運んでくれるのです。そして、丹後では雪おこしの雷が空中響き渡ります。この雷はなんと空気中の窒素を固定して雨や雪に溶かしこんでくれるのですよ。雨水に天然肥料がとけこんでいるって具合なのです。

丹後にはブナやシデといった落葉樹の豊かな森が多く残っています。豊かな森、豊富な水量、雷、そして農家の努力の4拍子そろって美味しい丹後のコシヒカリが育つということだと、源流をさかのぼって改めて感じました。

おしゃべりてんとうむしのたくさん住んでいるオーガニック畑にももちろんこのミネラルたっぷりの落葉をたくさん運んできています。美味しい野菜、そしておいしいお米は豊かな森のおかげだとあらためて感謝をした一日でした。

これからも丹後の豊かな森を守っていききたいですね。



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！それからは有機農業を目指し、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

エコモノめっけ 太陽ヒーターの巻

三寒四温と言いますが、今年は寒暖の差が特に激しく感じます。地球温暖化の特徴に、この寒暖の変化が激しくなることがあげられているそうです。寒いときは気を付けるものですが、緩んだ時が要注意。みなさん、体調にはお気を付けてください。ともあれ、太陽が力を増してくる季節は、何とも気持ちのいいものです。そこで今回は、もっともポピュラーな太陽エネルギーの活用についてご紹介します。

太陽の熱でお湯を作ろう！

最近ではソーラーパネル(太陽光発電)を設置されるご家庭が多くなっています。

実は太陽エネルギーの一番効率のいい使い方は、太陽の熱をそのまま熱源として利用する方法です。光を電気に変換すると、変換ロスが出ます。変換するのに余分なエネルギーを使うわけです。エネルギー効率で言うと15~20%くらいでしょうか。

熱をそのまま使うとは、太陽エネルギー(熱)で水を直接温める、ということで、この場合太陽エネルギーの50%以上を利用することが出来るのです。全国的にみると、京丹後市は日照時間が短いのですが、最近の技術の進歩により、集熱率の高い商品が各メーカーから出ています。



基本的には建物の屋根の上に設置して、太陽を受光し、パネル上のタンクに貯湯し、自然落差で給湯するタイプ。
本体価格¥200,000~(工事費別途)



技術の進歩により、真空管の中で水を温めるタイプです。そのため冬場、日照時間の短い京丹後市でも早く湯を作ることが出来ます。これまでは高価なものが多かったのですが、最近では手頃な価格で設置可能となりました。
本体価格¥160,000~(工事費別途)



集熱部のみ屋根の上、貯湯タンクは下にあり、加圧ポンプにより給湯します。既設の給湯に直結するため、太陽熱が不足の場合は給湯器に切り替わり、加熱することが可能なタイプです。
本体価格¥460,000~(工事費別途)

環境創造アドバイザー 松見 弘睦

京丹後市網野町網野2894-49
TEL.090-7343-1145
アドレス mnnf1234@yahoo.co.jp

京丹後 こだわりの地酒。

地元京丹後産の酒造好適米「祝・いわい」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召し上がってください。丹後のおみやげ、贈答品としても喜ばれています。



天地人力・原酒 720ml
ギフト1本箱入り
1,700円

天地人力・原酒 720ml
ギフト2本箱入り
3,200円



天地人力・原酒
純米原酒「米だけの酒」
各 720ml
2本入セット
3,380円

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/

和ちゃんの有機農業研修記

こんにちは新米百姓の隅野和幸です。
就農二年目、失敗しながらも楽しくお米と野菜を有機栽培で作っております。
普段は梅本農場で修行しておりますが、いろんな農家さんをみたほうがいいとアドバイスをもらい、暇を見つけてあっちこちみてまわってます。そんな中から 今回は小豆島の有機農家をたずねた研修記を書こうと思います。



ところで、みなさんはwwoof(ウーフ)って知ってますか？ウーフは、World Wide Opportunities on Organic Farms(世界に広がる有機農場での機会)の頭文字で、1971年にイギリスで始まり、1994年に日本にも誕生しました。その内容は有機農業を営む“ホスト”と、お手伝いする“ウーファー”との間で「食事・宿泊場所」と「力」を交換するしくみです。さらに“ウーファー”が農家だったら、技術や販売方法、そして農業に対する思いも学ぶことが出来る一石三鳥くらいの素敵なシステムです。

丹後の冬は百姓には厳しいので、仕事が無い間にウーフを利用して四国をまわってきました。最初にお世話になったところが今回の研修記で紹介する農家さんです。香川県の小豆島で、農薬や化学肥料を使わない農業を30年続けておられる方で、奥さんとヤギとネコ2匹で田んぼと畑と果樹園と宿をしておられます。

ここでの『農』について。

着いて最初に驚いたのが、畑の土が“ふわさら”だったことです。有機農業を続けていくと土は“ふわふわ”にはなっていくのですが、それとはまた違う感触です。たぶんその訳は小豆島が、日本でも降水量の少ない地域なのが関係しているのかもしれない。とにかく土に触れても生えている植物をみても丹後とはかなり違ってました。

有機農業は地域によって大きく2つに分けることができます。アジアなどに多い『除草型』とヨーロッパなどに多い『保水型』です。つまり日本の有機農家は草取りに追われますが、ヨーロッパなど降水量が少ない地域は草取りより草(有機物)の確保に追われます。小豆島は日本では珍しく『保水型』の農業に近い地域だと感じました。

丹後では曇天が続く真冬に、青空とオリーブが広がる畑で作業しているとエーゲ海にいるような気分です。一月なのにテントウムシ君も元気にアブラムシ君と戦っていました。

農業の話が長くなってしまいました。『暮らし』についても少し。

“循環型社会”“循環型農業”など、最近頻りに使われるようになってきましたが、ここの農家さんは日本人が当たり前に行っていた個人で出来る循環型の暮らしをしておられました。例

えば 食事は、ごはん、お味噌汁、お漬物、焼き魚だったときは料理して食べ終わった後にゴミは何一つでませんでした。野菜くずはヤギへ、魚の骨はネコが食べちゃいます。それでも残った煮汁なども集めて堆肥へ。お風呂は屋根で温めたお湯をためて薪で沸かします。薪の灰も肥料としてとっておきます。さらに人糞もトイレで微生物に分解させてこれも肥料に。人が健康ならその排泄物も価値のある肥料になります。余談ですが江戸が世界でも非常に衛生的な都市だったのは肥溜めで発酵させて肥料として使う技術があったからだそうです。そうして、食事、お風呂、トイレから出てくる肥料を使って野菜たちは元気に育っていき人へと繋がっていきます。トイレにいったとき、僕もこの循環の一部になれているのかと思うと感慨深かったです。

うですが、特に今日行くだとかの告知はしていないそうです、内心“大丈夫かな・・・”と不安な気持ちで出発しました。ところが、10軒くらいまわったくらいでほぼ売り切れてしまいました！美味しいということもありますが、奥さんの人柄と長年の信頼によるところが一番ではないでしょうか。とにかく地元の人達に野菜が愛されている姿は素敵でした。

以上で小豆島での研修記を終わりにしたいと思います。

小豆島の農家さんありがとうございました！

最後に、いつも研修先で聞いている質問の回答を載せておきます。

Q 一番好きな野菜をおしえてください？

A セロリー

最後に『街とのつながり』について。

ここへきて3日目に「今日は野菜を売りに行くから」と奥さんにつれられて車で出かけました。このときのラインナップは水菜・小松菜・西洋人参・金時人参・大根・小カブ・赤カブ・ブロッコリー・キャベツ・菜心・ジャガイモ・菜花・ロケット・ハーブ類・柑橘類・・・、一月にこの種類は八百屋さんより充実しているかもしれません。でも、人参は小さすぎるものあたりでスーパーには並べないものもあります。売り方は一軒づつまわる直売だそ



隅野 和幸
新米百姓
百姓一揆 会員



便利で快適な生活をお届けします。

下水道接続工事 浄化槽設置工事 排水管清掃作業

水まわりのトラブルなら
24時間/365日対応

水まわりの事は何でもご相談下さい!!

未来の環境整備に貢献する

大西衛生株式会社 0772
〒627-0211 京丹後市丹後町大山 1381 TEL. **75-0189**

大自然の一部であるあなた自身の環境は荒れて悲鳴を上げていませんか？
まず足元の自分自身を整えることがエコ活動の基本です。

MENU
おためし 25分...2,650円
ぶつう 50分...5,250円

カイロプラクティック整体院
かいるおふいするぐ

与謝野町石川641-4(ケースデンキ近く)

0120-194-692 予約制 当日予約OK

●営業時間 9:00~20:00 ●定休日 不定休

牧場の手づくりクリームチーズで
チーズケーキができました。

生 チーズケーキ 焼 チーズケーキ

無添加

丹後ジャージー牧場
ミルク工房 ろら

TANGO Jersey Farm - DAIRY KITCHEN SORA

京都府京丹後市久美浜町神崎411番地
TEL.0772-83-1617 FAX.0772-83-1677

営業時間 / 10:00~17:00 定休日 / 木曜日

代行車検じゃないフロの整備!

ヒロセモーターズの **エコ車検**

愛車の燃費も気になる、そして地球の環境も大切な時代

従来の点検整備に加え、エンジン内部の燃焼システムをクリーニングすることにより、排気ガスから出る有害な一酸化炭素・炭化水素等の量を減らし、新車時のパワーがよみがえります。

有害排気ガス

特徴

- 燃費が改善
- ディーゼル車の黒煙が減少
- アイドリングが安定、静粛性が向上
- 有害な一酸化炭素・炭化水素が大幅に減少
- エンジンパワーがよみがえり、発進・加速が向上

WAKO'S取扱店

Hirose Motors

京丹後市峰山町杉谷735 TEL. **0772-62-0053**

整備、金額、何なりとご相談ください。その他、各メーカー新車・中古車、クイック整備も承っております。

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
へちま

化粧水やタワシにもできて、使わなくなったら土に還せる環境にやさしい植物です。沖縄では「ナーベラー」と呼び、これは一説によると「なべあらい(鍋洗い)」からきているとか。



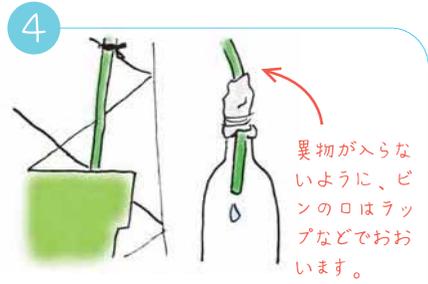
野木 武
タケチャンファーム 主宰
エコネット丹後 理事長

今回はへちま栽培を紹介します。

CO₂削減のために、近頃ゴーヤを使ったグリーンのカーテン運動など多く紹介されていますが、へちまも葉が大きく、つるの伸び方も旺盛で日よけにはもってこい！
ゴーヤのように食することはあまり好まれません、タワシや化粧水も採れたらいいですね！
昔からいろいろな使い道のあるへちまを育ててみましょう。



1 いつものようにプランターと育苗土を用意しましょう。土を入れたら、10cm間隔で、種を一粒ずつまきます。時期は5月中旬までにまくとへちまも大きいものが収穫できます。



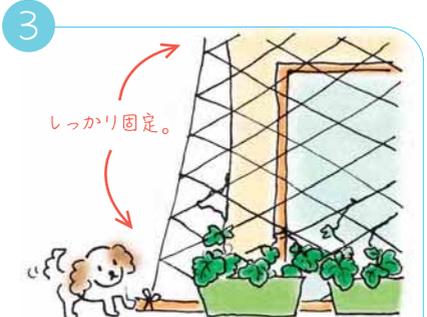
4 へちまタワシ(作り方A)は、へちま全体が黄ばみ、つる先が黒くなったら収穫のころ。へちま水(化粧水)は十五夜の時期がよいとされています。地面から50cm位のところで茎をカットして、先端をビンやペットボトルに差し込みます。



2 基本的に当初は肥料はいりません。たっぷりお水をあげましょう。葉が4~5枚になったら、肥料を施しましょう。肥料はお盆まで10日おきくらいであげるといいと思います。



5 化粧水: キッチンペーパーなどでろ過したへちま水を鍋で1~2分煮沸します。40度位にさましてから、ほう砂を入れて溶かします。続いてグリセリン、エタノールを加えてかき混ぜます。適当な容器に入れて、冷蔵庫などで保存。



3 つるがだんだん伸びてくるので棚を作ってあげます。日当たりのよい建物の南側か西側がよいでしょう。紐やネットで作るのが簡単です。窓辺に作って日よけにすれば、冷房費の節約に。

へちまタワシ あなたはどっち派?

A 収穫したへちまを水に浸し腐らせます。臭いが気になったら新しい水に取り替えながら、約3週間ほど繊維状になるまで待ちます。風通しの良いところで乾かして完成です。

B つるについたまま、実が枯れて乾燥し茶色くなるまで放っておいて収穫。あとは皮をバリバリはがし、中の種を取り出すだけ。茶色になりますが簡単に楽ちんな方法。

PRESENT

締切: 6月10日(木)



A 天地人力 丹後産の酒造好適米「祝」を100%使い、丹後の水と蔵人の手で醸し出した少し辛口のお酒です。… 3人
提供 峰山酒造有限公司
京都府京丹後市峰山町荒山 15 番地
TEL&FAX.0772-62-0622
http://reihou.jp



B 京丹後フルーツガーリック 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 有限会社 創造工房
京都府京丹後市網野町浅茂川 1808
TEL.0772-72-2020 FAX.0772-79-2021
http://www.ecotango.co.jp



C 本紙のデザイン担当、オーデザインチャンネルのポストカード型カレンダー。はがきとしても充分使えます。… 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: 〒629-3101
京丹後市網野町網野 2824 番地
エコネット丹後
「えこり4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は、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。

大地と太陽の恵みをたくさん含んだ野菜、そしてこの自然豊かなジオパークの中で育った魚介類、そんな旬の食材を中心に、おいしさを余すところなく引き出したスプラウトの創作料理。どうぞお召し上がり下さい。

Dining Cafe SPROUT
ダイニング・カフェ スプラウト
京丹後市峰山町荒山1222-1 OPEN/11:00~23:00
TEL.0772-62-6212 LAST ORDER/22:00
http://dc-sprout.com CLOSE/TUESDAY

“あじわいの宴”特別御優待のお知らせ 第13回
丹後の食材、丹後の地酒、いっぱい丹後を語るように…

料理人「井上正人」の和の心を大切にしながら少し「遊び心」のあるお料理に合わせ、丹後の地酒と季節感あふれるカクテルをバーテンダー「田茂井義信」がお作り致します。

◆期間/5月29日(土)~7月4日(日)【水曜日除く】
◆個室2名様より 宴会場20名様 昼席・夜席
◆特別価格/6,000円(税・サ込)【要予約】
特典:温泉入浴、コーヒーをご用意致します。
※人数に限りがございますので、「あじわいの宴」とお早目にご予約下さいませ。

丹後半島・間人温泉郷・立岩海水浴場
Pina CAFE&BAR
営業時間 PM19:00~23:00
〒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

疲れた身体を癒します…
日々の仕事の忙しさやみだれた生活習慣などで疲れやストレスをためていませんか？
エスパソはそんなあなたのためのリラクゼーションサロンです。
アロマコースでは、お客様のその日の体調に合わせてお好きなオイルをお選びいただけます。
当店で100%天然オイルを使用しています。

relaxation espaco エスパソ
京丹後市峰山町新町118-1 TEL.0772-62-6477
OPEN: am10:00~pm8:00 (受付pm7:30まで)
定休日: 火曜日
http://relax-espaco.com

ボディケアコース 60分 4,800円
アロマコース (フットバス付) 60分 6,000円 男性は会員の方のみ
※完全個室で女性の方もリラックスしていただけます。もちろん男性の方もOKです。
※その他コースもございます。お気軽にお問い合わせ下さい。

受けていますか？ 保険診断！
保険も健康診断のように定期的に点検しましょう。
保障内容のトータルなモレ・ダブリのチェック、最新の保険情報のご提供など、保険代理店I'sではお客様に「安心」をお届けし、いざという時に役立つ保険代理店を目指しています。

無料診断券
このチケットをご持参頂くか、えこりを見たよと言って頂ければ、お一人様1時間保険無料診断をさせていただきます。

アイズ I's 株式会社
京丹後市峰山町荒山815
TEL/FAX/ 0772-62-2477
e-mail/ is-hoken@friend.ocn.ne.jp
東京海上日動火災保険株式会社代理店
東京海上日動あんしん生命保険株式会社代理店

季節のカレンダー

5月(皐月) さつき

1 土	友引 3月18日	●
2 日	先負 3月19日	● 八十八夜
3 月	仏滅 3月20日	● 憲法記念日
4 火	大安 3月21日	● みどりの日
5 水	赤口 3月22日	● こどもの日
6 木	先勝 3月23日	● 立夏
7 金	友引 3月24日	●
8 土	先負 3月25日	●
9 日	仏滅 3月26日	●
10 月	大安 3月27日	●
11 火	赤口 3月28日	●
12 水	先勝 3月29日	●
13 木	友引 3月30日	●
14 金	仏滅 4月1日	●
15 土	大安 4月2日	●
16 日	赤口 4月3日	●
17 月	先勝 4月4日	●
18 火	友引 4月5日	●
19 水	先負 4月6日	●
20 木	仏滅 4月7日	●
21 金	大安 4月8日	● 小満
22 土	赤口 4月9日	●
23 日	先勝 4月10日	●
24 月	友引 4月11日	●
25 火	先負 4月12日	●
26 水	仏滅 4月13日	●
27 木	大安 4月14日	●
28 金	赤口 4月15日	●
29 土	先勝 4月16日	●
30 日	友引 4月17日	●
31 月	先負 4月18日	●

立夏(りっか)

この日から立秋の前日までが夏。野山は新緑に彩られ、あちこちで田植えも始まり、夏の気配が感じられるようになってきます。日差しも強くなって紫外線対策も必要ですが、家まわりも外仕事するのによい加減の季節。本格的に暑くなる前に、いろいろ準備しておきたいですね。

八十八夜

立春から数えて88日目にあたる日で、5月2日ごろ。霜も降りなくなって安定した気候になるので、お米や農作物の種まきなど一般に農作業の目安になっているようです。おいしい新茶の季節。この日に摘み採られたお茶を飲むと、一年間無病息災で元気に過ごせると言い伝えられています。

端午の節句

5月5日は「菖蒲の節句」ともい、菖蒲湯も楽しみですね。菖蒲はサトイモ科の多年草。アヤメ科の花菖蒲とは違い、葉にはいい香り、茎の部分には血行をよくしたり保温効果があるというので、お風呂で心も身体もポカポカに。蛇口に菖蒲を束ねて縛りお湯を出すのが簡単です。

6月(水無月) みなづき

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

衣替え

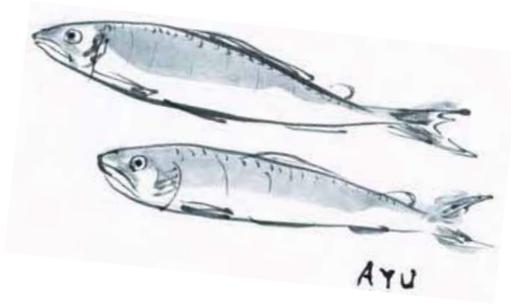
衣替えの歴史は、平安時代に始まるとされています。元々は宮中行事で4月1日と10月1日に行われていて、装束だけでなく調度品も替えていたのだとか。夏の衣替えが6月1日になったのは明治以降に新暦が採用されてから。夏服に入れ替えて、いらぬ物を処分して、気分も一新。

梅雨

気象状況により各地いろいろですが、入梅(にゅうばい)の6月11日ごろが梅雨入りなんだそう。旧暦では5月にあたることから、五月雨(さみだれ)ともいう。じめじめした日が何日も続くので、カビや食中毒にも注意が必要です。すっきりしませんが、挿し木するには良い時期だそうです。

紫陽花(あじさい)

梅雨のころ、きれいに咲く花のひとつ。花の色はアントシアニンや、その発色に影響する補助色素(助色素)、土壌のpH(酸性度)、アルミニウムイオン量、開花からの日数によって変化するのだそう。青かった花も、だんだん赤みがかかったり、だから「七変化」とも呼ばれるんですね。



イベントのご案内

内山ブナ林観察会

5月15日(土)9時45分~15時00分
内山ブナハウス周辺のブナ林(京丹後市大宮町五十河地内)申し込み締切が5月7日です
対象者:府内在住の方
参加費:無料
■問合せ
京丹後市農林水産部
環境バイオマス推進課
TEL.0772-69-0480

はだしのコンサート2010

6月5日(土)14時~
ビーチ&クロスカントリー
フリーマーケット
6月6日(日)9時~
ビーチクリーンアップ
フリーマーケット
はだしのコンサート
琴引浜及びその周辺
(京丹後市網野町掛津)
■主催
はだしのコンサート実行委員会
■問合せ・申し込み
掛津区民センター
TEL.0772-72-3406
琴引浜鳴き砂文化館
TEL.0772-72-5511

仲禅寺生命(いのち)の里 写真コンサート ~モリアオガエルと子ども達~

6月20日(日)
網野町仲禅寺集会所&モリアオガエルの池
内容:写真展・ハーブギターコンサート・自然観察会など
(コンサートのみ参加費300円
中学生以下・65歳以上は無料)
■主催
仲禅寺生命の里
写真コンサート実行委員会
■連絡先
京の里センター
TEL.0772-62-5226

児童福祉事業 障害福祉事業 高齢者福祉事業
 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の提供・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

その一冊に心を込めて。

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
 2010年本屋大賞 第1位
天地明察
 沖方丁(著) 1,890円
 江戸時代、前代未聞のベンチャー事業「日本独自の暦」を作ることによって生涯を賭けた男の物語。暮打ちの名門に生まれ、和算に生きがいを見いだす青年・淡川春海の生涯を圧倒的な筆致で沖方丁が書き上げました。

みのりある豊かな丹後のため
 三豊はエコネット丹後の
 エコ活動を応援します。

株式会社 三豊
 京都市京丹後市峰山町丹波920-2
 TEL.0772-62-0444
 FAX.0772-62-6919
<http://www.santoyo.jp>

「ありがとう」の
 想いを大切に...

まごころ会館 峰山
 京丹後市峰山町丹波 711
 (峰山駅西口南へ200m)
まごころ会館 大宮
 京丹後市大宮町周枳 214
 (大宮南保育所北へ250m)
真心葬祭
 ☎(0772)62-3322

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
 京都市京丹後市峰山町安144番地
 TEL.0772-62-2131 FAX.0772-62-3163

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

焼きさばと葉玉ねぎの煮物



文・小池民 写真・田村浩章



親戚やご近所、多くの方が手伝って田植えをしていたこの時期、「田植え魚」として嫁ぎ先から実家へさばを送る風習がありました。田植えが終わった早苗登(さなぼり)のお祝いに、この鯖を使って焼きさばと葉玉ねぎの煮物が作られるようになったようです。バラ寿司もこの田植え魚をほぐしたおぼろで作られるようになったのではないのでしょうか。

地域に伝わる風習と人々の暮らし、そして季節の野菜で作られる郷土料理を大切に伝えて行きたいですね。

※収穫前の葉付きの玉ねぎを丸ごと使いますが、ねぎや玉ねぎでも美味しくできます。

材料(4人分)

- *焼き鯖・・・1本
- *葉玉ねぎ・・・2~3本
(今回は玉ねぎ1個、青ねぎ3本を使いました)
- *水・・・2カップ
- *酒・・・大さじ1
- *しょうゆ・・・大さじ1
- *さとう・・・小さじ1



作り方

- ①焼きサバと葉玉ねぎを食べやすい大きさに切る。
- ②鍋に水と調味料入れて煮たてサバを入れて煮る。
- ③サバに味がしみ込んだら、玉ねぎを入れてしばらく煮る。
- ④最後にねぎの葉の部分を入れてさっとひと煮立ちしたら火を止める。

エコポイント

★サバの身は崩れやすいので底の大きな鍋で平らに並べて煮ましょう。最近ではあまり見かけなくなった竹串に刺した焼きサバですが、今回は京丹後市峰山町御旅市場の三木食品店さんで見つけました。地域のお店で地域の食材を選ぶのはとってもエコなお買い物です。



「えこり」って何?

「えこり」は、NPO法人エコネット丹後が編集・執筆し2009年11月から奇数月に発行している情報誌です。いつもは商店や観光施設、市役所や各庁舎に設置していただき、無料で配布しています。

エコネット丹後は、丹後6町合併を機に2005年2月に設立。豊かな自然があふれる丹後地方の環境を守り、次代の子どもたちに残したいという思いで活動をしています。「えこり」を通して、環境や地域への関心を高めてもらえればと思っています。「えこり」は読者や広告主の方々のご協力によって成り立っています。

また、私たちは誌面を一緒に作る仲間を募集しています。ボランティアとして参加してみませんか? お待ちしております。



使用済み天ぷら油回収量

平成21年度目標
36,000ℓ

平成21年度使用済み
天ぷら油回収量合計
38,596ℓ

皆さまのご協力、ありがとうございました。引き続き平成22年度も新しい目標を立て、使用済み天ぷら油を回収しています。

エコネット丹後では水環境を守るため使用済み天ぷら油を回収しています。さらに、回収した油は環境に優しいバイオディーゼル燃料にリサイクルされ軽油の代替燃料としてトラックやトラクターなどで使われています。地域の資源を地域で使う「エネルギーの地産地消」の活動にご参加下さい。

使用済み天ぷら油回収についてどんな事でもエコネット丹後までお問い合わせ下さい。業務店の廃食用油の回収についてもご相談下さい。

先日、出張先で取引先の方とあるお店で食事をした時の事、私はとても大きな衝撃を受けました。そのお店は料亭でも割烹でもなく都会の喧騒から離れた場所にある地元食材を使った和食居酒屋なのですが・・・外観にも内装にも特別な仕掛けやお金をかけているようなものは見当たりません。しかし、そこには「人」の情熱が燃え滾っていたのです。地元の伝統芸能・お祭事などを伝道師の人たちがお客様に振る舞い、それを見入るお客様の心も昂ぶり、一緒になって踊り始めるのです。こだまする三味線の音、腹の底に響く和太鼓、情熱を歌い踊り狂う地元保存会の人々・・・。美味しい料理と心に染み渡る歌と踊りに、楽しく幸せな時間が過ぎていきました。この経済状況の中、不景気だと嘆いている中、このお店には接待や観光のお客様が押し寄せているのです。忘れかけていた情熱をまざまざと見せ付けられました。色んな言い訳を考えている自分が恥かしく情けなかった。人が人を呼ぶ、人こそが人を動かせるのだと・・・。「だから」を「こそ」に変えていく。丹後だからこそ! こんな姿を時代だからこそ! 人に楽しんで頂く、丹後に来てよかったなと喜んで頂く。この地に人々が宿る限り、丹後の情熱はまだ衰えてはいません。

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

情熱丹後

