

あじえんだ113

2010.3
第24号

都会が支える水源林の未来

～2009流域シンポジウム～

アオコが消えた諏訪湖に学ぼう！

～アジェンダ専門部会～

座間の地下水と湧水の仕組み

～流域ツアー&ウォッチング～

山中湖の環境保全について

2009流域シンポジウム 都会が支える水源林の未来 —流域材の活用—

2009年度の流域シンポジウムは、「流域材の活用」をテーマに横浜で開催しました。都市地域に住む人も、良質な水源林の保全・再生や地球温暖化防止のために、可能な限り流域材を活用することが水源地域に住む方々から期待されています。桂川・相模川の水源林を守るためには材として活用し、森を育てる循環が必要となります。今年のシンポジウムは、具体的な事例紹介とともに流域材の活用方策を展望・発信する場となりました。

■開催日時：2009年11月21日(土)

13:00～16:00

■場所：神奈川中小企業センター（横浜市）

■参加者：80名

気持ちのよい秋晴れの中、河西代表幹事のあいさつが行われたのち、流域材の活用を促進するため活動されている2人の方の講演が行われました。

■はじめに(河西代表幹事)

山を守るために必要なのは、水源林の売買に関する制度の整備と林業の再生です。私たちは具体的な行動を起こしたいと考え、流域材の活用について取り組んできました。具体的には、①木を切るところから見る流域材の家づくり、②公共施設等への活用などです。木材は循環する資源として大変すばらしいものですが、経済流通という課題があることを知りました。私たちは流域材の活用を個々の事例として扱ってきましたが、システムとして持つにはどうすればいいのかという点で明確な答えを持っていません。お金が山に帰っていく仕組み、林業の再生(高齢化、過疎化への対応)を図ることがポイントであり、今日の意見交換会で議論したいと思います。協議会では神奈川県の水源地環境税と山梨県の新税に具体的な提案をしようということになっていますが、今日お越しいただいた二人のプロの方から提案をいただく中で、具体的な活動につなげていきたいと考えています。

■講演

①北都留森林組合参事 中田無双氏

森林組合は全国に736箇所あり(H19)、森林所有者が協同して山の手入れ・管理について、雇用職員に仕事をさせている組織です。主として民有林の管理を行っています。林業は収益を山に投資して育ててきました。持続的な形でしたが、ここ数十年の間に崩れてきました。最近の国産材の自給率は2割程度です。生業としての林業が成り立たず、1975年には林業者は全国に22万人くらいいましたが、今では47,000人くらいしかおらず、ニホンカモシカより少ないくらいになりました。貴重な山野草がシカやウサギに食べられ山に砂漠ができています。再造林の金がなく切りっぱなしになり、シカが歩きやすく食害が出ています。

水源環境税の調査をもとにして、山梨の現状を言うと、流域の山の6割が荒廃林で間伐が必要という結果になります。当組合で年間300ha近く間伐をしています。切り始めたのは戦後に植えて40～50年経った木です。柱にもなる木を切り捨ててよいのかというつらい思いがあります。木を使うことで森を守るという考えは共通認識としてはあると思いますが、どうすれば皆さんの元に届くのでしょうか。甲斐東部木材団地は10年経ってもなかなか存在が知られていませんでした。施設はあっても県産材という括りがあってやりづらい面があり、神奈川の木をここで加工してほしいともなかなかうまくいきません。神奈川の認証施設にしてくれないので、トレサビリティの証明をつけられません。神奈川の方にも是非この施設を使ってもらいたいと思っています。



木材団地には、まず原木を太さ長さで分けて整理する原木市場があります。このステップがないと次にいきません。次に丸太を柱などにする製材工場があります。非常にいい機械があり、ご希望のとおり加工できます。さらに、最終製品にするプレカット工場があります。大工さんは木材に穴を空けたり、ほぞをつくったりしますが、ここで簡単にできます。これらがうまくつながると柱、板になり一つの家になります。3つの施設があるのは流域内ではここだけです。しかし、施設はあっても設計士や工務店とつながっていかねばいけません。山梨だけでなく神奈川の木も持ってきてもらいたいし、素材生産業者と手を組んでもっと木を山から出せるようにもしたいと考えています。我々は、もっと木を使ってもらい、明るい森をつくり、森を中心とした流域の循環型社会をつかっていきたいと思っています。水、空気、人、お金が循環することが必要です。ネットワークづくりには、色々な主体が参加している流域協議会の役割が大きいと思っています。

②ログキャビン 吉野勝氏

これまでの仕事と今後に向けての提案をしたいと思えます。津久井原木の素材屋から木を購入しています。年間、直径30cmくらいの木を400本くらい購入するのみで、たかだか年に2、3棟の仕事です。自分のところで加工していますが、これは日本の伝統的な技術を継承する突破口にするためです。機械はあまり使っていません。ものをつくるということについて、お客さんと共通の認識を持つこともできます。自分の家を、高い金を払ってつくるのですから、どこの木を使ってどんなふうに住てられるのかを明らかにしたいと思っています。

30年近くログハウスをやってきて、一番のポイントは、誰が買いたいのか、誰が供給するのかということだと思います。流通はそれで決まります。工務店に来る人は家をつくることは決めています、どの木を使うのかを決めるのは工務店です。工務店に「その木は高いですよ」と言われてしまえばどうしようもありません。大工さんが使いやすく販売しやすいようにしてあげるという発想が必要だと思います。国産のスギは1立方ほぼ1万円、北米材だと4万円で4倍もします。それなのになぜ外材なのでしょう。それは、工務店にとって長い間使いやすいシステムができていたためです。港の倉庫には材料が何でもたくさんあるから、明日行けばすぐにも買えます。原木の値段は逆転しているのに、このような仕組みがお客さんへの負担になっているのです。中間の業者の使いやすさがないばかりに、国産の木が使われないのです。切るまで待たなくてよく、早く引渡しができる、すぐにお金になるから、大工さんは自分できざみをしなくなりました。国産材の仕組みを少し整えてあげられれば、大工さんの選択肢も増えるのではないのでしょうか。



最近、山梨で仕事をするようになり、グリーンリバーズという運動を始めました。捨ててしまう農林産物を使っていこうという運動です。ここで食品加工の人と付き合ってみたら、何が売れるのか、誰にいくらで売れるのかというマーケティング、セールスプロモーションが林産業界は遅れていると感じました。毎年生産される農産物と数十年単位の林業との違いはありますが、あちらは客の嗜好が変わっていくことに敏感です。本当に林産業界に必要なのはこれだと思います。さらに環境、流通、経済をどう考えるか。都市計画、建築設計と三位一体となった林業経営、これ

らが必要だと思います。国産材で家を建てたいと思っている人は多いはずですが、業界がマッチングしていません。マーケティングが最も重要なのにお粗末です。横のつながりをもって、情報が毎日取り合える仕組みをつくっていきたいと思います。流域協議会にも、ご意見とともにご協力をお願いしたいと思います。

講演ののち、多摩川源流研究所の中村文明氏をコーディネーターに、講師の2氏とともに意見交換会が行われ、活発な議論が行われました。

■意見交換会

①コーディネーターの中村文明氏(多摩川源流研究所)からあいさつ

このシンポジウムで新しい光が見えてくるといいと思っています。私も多摩川で活動していますが、東京都に木材関連の売り込みに行くと、「多摩産材を使いますから」と言って断られます。源流材という呼びかけはなかなかうまくいきません。流域材が使われるということになれば画期的なことです。二人の講演からは、シンポジウム開催の目的である、システムづくりについて骨太の提案がされたと感じました。中田さんは8年前までは会社勤めされました。何で小菅に来たのかと聞くと、子どもに負の遺産を残したくないと答えておりました。今日の二人は新しい流れをつくるキーパーソンになると思います。本気で取り組めば誰かが買ってくれる、定着するということを感じました。どこの木を使うのかを決めるのは工務店、この人たちがいつでも買える仕組みづくり、セールスプロモーションが欠かせないということ、消費者の立場に立つという視点を伺いました。

②意見交換

①間伐材は年にどれくらい出るか、利用率はどれくらいでしょうか。

(中田)県内はわかりませんが、うちの管内だと年300haの間伐をしています。山から木を出すのが割高になる原因です。北都留では年に1,000立方から2,000立方の木を出していますがもっと出したいと思っています。このため、山に簡単な作業路をつけています。経費のかかる林道ではなく、間伐とセットで簡単な作業路をたくさんつけるシステムをうまく広げようとしています(間伐した木の1割くらいしか山から木は出ていない)。

②神奈川県の木を木材団地に持ち込むために、県や協議会はどのような役割をすればよいでしょうか。

(中田)今、甲斐東部団地について、神奈川の認証をしている神奈川県信連にコンタクトをとり、12月に私たちの施設の説明をして認証できるようお願いすることにしています。



③最近農産物の産地直売が大変人気です。林産物も見習う必要があるのではないのでしょうか。

(吉野)同感です。いままで農業＝生産現場だったが、消費者と直結した流通の仕組みに変わっています。山から出した素材をそのまま出荷するという考えを変え、素材でなく製品の出荷を考えています。山から製品を、中間を省略して出して、安いものを消費者に届けることで、加工賃を山側に落とすことができます。加えて、これは産業であるから、山側から労働力も出荷するということになり、山の再生につながっていくと思います。

④外国産材のようなネットワークづくりはどうすればよいのでしょうか。

(吉野)外材はもともとコストが安く中間マージンをとれましたが、国産材は切り出しにコストがかかるのでストックできません。新しいストックの仕方について、消費者を含めて研究する必要があります。また、製品にすれば、利益率が上がり、原材料の10倍コストをかけられる、つまりストックできるということになり、この分を見越してお金をかけられることになると思います。どうやって利益率を上げていくのか、お客さんがどうなれば買ってくれるのかを考えていくことが大切だと思います。

⑤公共の建物に使うよう働きかけてはどうでしょうか。

(中田)事例集の中にもあるように、学校の教室に木を使ってもらう(腰板など)など、小さなところからお願いしていますが、なかなか公共建築というのは難しさがあるようで、うまくいきません。協議会の皆さんと運動をしていきたいと思っています。

⑥家づくりにおいて、大手のメーカーは工場て全部材料を作ってきてしまいます。外国産の方がやはり安いからだと聞きますが、どうなのでしょう。

(中田)木材団地にはプレカット工場もあります。そこの専務さんが今日来ていますのでお話いただきましょう。

(専務)国産材が高いという話がありますが、柱等はさほど高くなく御提供できます。すべて揃えようと思うと外国産の方が揃えやすいので安くなりますが、使う部材、柱だけというように考えると、必ずしもそうは言えません。

(吉野)素材(山から出てくる原木)としては国産材の方が

安いです。製品をつくと外国産の方が安い(人件費が安い)。だからといって素材で出してしまうとメーカーに買い叩かれてしまいますので、山側にお金がフィードバックしていかないということになるのです。なるべく利益率を高めて山側で製品を作っていくという仕組みづくりが必要となります。製品はつくれる状況にあるのだから、あとはマーケティング、お客さんが欲しがっているものは何かを知ることはないかと思っています。

⑦中山間地を支援する仕組みとして、間伐材を地域のパンをつくる工場に使う等、様々なところで使うことができます。このようなことが動き出すように支援することが必要ではないでしょうか。

(吉野)大事なことだと思います。個人の努力には限界があります。かといって、県などが制度を変えるのはまた大変なことになります。事業者には思惑があったり立場があったりして難しいのが現状です。利害関係がなく、積極的に動けるのは皆さんだと思います。色々な方面から研究できるシンクタンクが必要とっていたため、今回は参加してお話しさせていただきました。



③中村文明氏によるまとめ

実は山梨県小菅村は人口860人くらいになっています。情報、経済、文化が下流に集中しています。しかし、上流には新しい動きが胎動しています。上流が大事にされる時代は必ずすぐにやってくると思っています。その足もとの私たちが源流を大事にしていく取り組みが必要です。全国に誇れる相模川方式を編み出してほしい、10年後には流域材ということが全国に知られるだろうと思います。今日の成果を発展させてもらって今後の活動につなげていてもらいたいと思います。

白熱した意見交換を終え、最後は倉橋代表幹事のあいさつにより閉会しました。参加者からは、「国産材は高いとばかり言われていることの認識を改めたいと思った。」「森林資源の活用について、現状がよく分かった。市民ができることは国産材・流域材を活用し、PRしていくことだと思った。」等の感想が寄せられました。今回のシンポジウムを通じて、国産材・流域材に対する理解を深め、森を育てる循環システムづくりの必要性を再認識することができたと思います。

～第2回アジェンダ専門部会から～

アオコが消えた 諏訪湖に学ぼう！

■2009年10月15日(木)

■信州大学山岳総合研究所山地水環境教育研究センター

はじめに

私たちの「アジェンダ21桂川・相模川」の策定を進めていた流域協議会発足直前の頃、大気水質課の人が「相模湖のアオコは諏訪湖の状況よりはまし」と。多分1997年秋。その諏訪湖のアオコが消えたのが1999年。その後10年あまり、当の相模湖はなんにも変わっていない。相変わらずアオコは毎年発生してる。

2005年、信濃毎日新聞社から「アオコが消えた諏訪湖」が出版される。一方1984年の湖沼水質保全特別措置法(湖沼法)を受けて霞ヶ浦をはじめ全国の湖沼での悪戦苦闘については新聞報道等で知ってはいたが、その成果が報告されたのはこの本が初めてであった。

これまでの「かながわ水源環境保全再生事業」において、アオコ対策がなおざりにされていることを問題としてきた経緯のなかで、今回は「諏訪湖に学ぼう！」と。ついてはそれほど遠くないということで現地に行って勉強会を！ということになった。(小西一郎)

(1) 諏訪湖における アオコ対策について

花里孝幸／信州大学山岳総合研究所教授の講義

現在、私は山岳総合研究所で湖の研究をしている。ここでは1977年から30年間以上諏訪湖のモニタリング調査を継続してきている。諏訪湖は、長野県、各市や地域住民の熱心な取り組みにより顕著に水質が改善された。

湖というものは淀んで流れがないので、川と異なり、汚れたものの出口がなく、なかなかきれいにならないのだが、諏訪湖では環境基準が作られ対策がとられて、30年



以上かかり、目だつてきれいになったことで全国的に注目されることになった。

水質浄化というのは昔に戻すという感じだが、生態系に人が手を加えるということになる。これにより、場合によっては困ることも起きてくる。水質と生態系との関わり、人間の生活との関わりを見る点で諏訪湖はよい例かと思う。

汚れた湖は通常都市域にあるのだが、諏訪湖は標高795mと高い山岳域にあるのにアオコが大発生をした。諏訪湖は水深が6.5mと浅いのが特徴。一般に湖は、土砂の堆積などで水深が浅くなり、湿地となって森林となっていく。通常の堆積速度は年間1mmなのだが、諏訪湖は年間2cmと早い。浅いから湖底から汚れが簡単に舞い上がるため汚れ易い。霞ヶ浦もそうである。

もう一つ汚れる要因に集水域(降った雨が湖に流れ込む流域)がある。諏訪湖の集水域は532平方キロであり、湖面積の40倍である。琵琶湖などは5倍程度で、摩周湖は深く、集水域は湖面積の1.6倍程度で日本でいちばん水質がきれいである。

諏訪湖は、このような地理的要因に人的要因が加わって汚れていった。汚水といえば窒素とリンだが肥料にも入っている栄養素で、農地から流入するのも汚れの一つの原因である。多くの人は農薬が水を汚すと思っているが、農薬は大きな影響を与えることはないと思っている。窒素とリンは農薬とは関係がない。

生物には食物連鎖がある。植物プランクトンが増えるためには炭素を骨格として色々な物質が必要だが、それら無機物を取り込んで(光合成により)有機物(からだ)をつくり出していく。増えていくと不足する物質が出てきて増加が

止まる。不足するのは一般には窒素とリンなのだが、われわれ人間がこれを供給する。増えることができなくなった植物プランクトンはこれ幸いと増殖することになってしまう。増えた植物プランクトンは光を反射するので水が濁ってくる。富栄養化とは窒素やリンが増加することである。

植物プランクトンが増える→これをミジンコが食べ、これを魚が食べる→これらの生物(有機物)が死んで分解される→腐敗して水が臭くなる。要するに、水を汚すのは(直接的には)窒素とリンではなく、有機物ということである。湖に(家庭や事業所からの)排水が入らないようにすること、すなわち、窒素とリンが入らないようにすることが重要である。

下水処理場ができて30年、諏訪湖はこの地域のシンボルであり、水質浄化についてはこの地域の人々は熱心に取り組んできた。下水道の(普及率のみならず)接続率は97%と高い。もう一つ注目すべきは、湖の中には2本の導水管が敷設され、下水道の処理排水を湖に入れずに天竜川に排水されるようにしたことである。正確には諏訪湖の天竜川への水門の100m手前で放流している。



(下水道の処理排水はこの真下まで導水管できている)

天竜川の流域の方々は、天竜川への直接排水に反対したが、本当は天竜川に流したほうが天竜川もきれいになる。下水処理場からの処理排水は、透明できれいなのだが、無機性の窒素とリンが湖水の10倍近く入っており、植物プランクトンが光合成に使ってしまい、また有機物を作ってしまう。

それなら直接天竜川に流したほうがいい。川の場合湖と違って、石に付いている藻類が水中の窒素とリンを使って光合成はするが、湖の植物プランクトンと違って万遍なく

存在しているわけではないから、水の汚れにはつながらない。単純に「天竜川に流すとはけしからん!」という話ではないということ。

昔は家庭と事業所からのリンの流入量が多かったが、下水道の接続率97%や、下水道の処理排水が天竜川に放流されている結果、諏訪湖へのリンの流入量は今ではかなり減った。これに伴い湖水中のリン濃度がかなり減少した。

このような水質浄化の中、生態系はどうなるのか。アオコは1999年に突然激減した。以後も少ない状況で、平均透明度は、1977～78年には40cm、下水処理場ができた1979年以降は70cmくらいで推移していたが、これが突然1999年に1mを超えた。

生態系というものは、環境が変わっても逐一変わるわけではない。あるとき突然変わる。これをレジームシフトという。これが1999年に起きたということ。生態系はエコシステムだから、窒素とリンが減ってもあるバランスを保とうとしているんだと思う。これが1999年に一気に変わったということ。

浄化対策は、なかなか結果が出ない。汚すと、なかなか元に戻らないとも言える。諏訪湖は40日で湖水が入れ替わる。琵琶湖は数千日かかる。諏訪湖の浄化対策はこのことから見ると、早めに効果が出ると考えられるのだが、それでも20年かかるということ。長い目で努力をすることが大事である。

また諏訪湖地域はユスリカが大発生をする。アオコが減少した1999年の前年、1998年に初めてユスリカが大発生をしなかった。アオコより先に変化が現れていた。迷惑害虫のユスリカが減ったら、今度は漁業関係者が困った。羽化するため湖底から浮いてくる脂ののったユスリカをワカサギは食べて大きくなっていったのに、全体に小ぶりになってしまった。清掃関係者と観光業者はユスリカの減少を歓迎し、漁業関係者は困った。これが環境問題ということ。

湖の食物連鎖は、①植物プランクトン、②ミジンコ、③ワカサギであり、湖が汚れるということは①が増え、これに伴い②③が増えるということ。ワカサギ漁獲量を見ると、1960～70年代のアオコ大発生期には多かったが、下水処理場稼働からだんだん減ってきている。ワカサギ漁獲量

の減少、これはこれで大きな問題になっている。

ワカサギの減少はブラックバスが原因と言われることもあるが、私は水質浄化が大きな要因と思っている。湖が淀んだほうが魚は増えるということ。同じ面積の漁獲量で比べると、汚れた湖ほど漁獲量が多い。ただ生息する魚の種類が異なる場合もあるので、単純に漁獲量で比べればということであるが。

諏訪湖でアオコ減少のレジームシフトが起きたのであれば、アオコ発生期にもシフトは起きていただろう。アオコがないという生態系でバランスがとれていた。あるときこのバランスが崩れてアオコが発生した。皆はここでアオコが急に発生して、その前は水がきれいだったと言うが、徐々に水質の変化は起きていたであろう。(魚も水質の汚れに伴い徐々に増えていったはずで、)ここでは現存量を見ていたということで、水はきれいで(きれいに見えて)魚も獲れていたと思うのではないか。

昔の生態系に窒素とリンをわれわれ人間が入れて、生態系を変えた。今、昔の生態系に戻そうとしているのだが、全く逆戻りするのではなく、その途中で起きなかったようなことが起きる。新たな問題を生み出しながらももどに戻っていく。水質浄化はいいことだが、いいことばかりを与えない。環境問題には「あちら立てればこちらが立たず」ということがある。

変化する生態系が我々のシステムにマッチするのかわからないのかということだと理解している。諏訪湖も水質の浄化により、われわれの生活にいろいろな影響がある。我々がいかに生態系と関わりをもっているかということかと思う。生態系とうまくやっていけるかはシステムの問題であって、我々がシステムにマッチしたものに考えていかなければならないと思う。

では、環境問題はどのように考えればよいのか。あちら立てればこちらが立たず、どうしてこういうことが起きるのか。湖は一つの生態系なのだが、いろいろな人が異なった目的で生態系を利用しているわけで、すべての人がハッピーにはならない。それぞれが妥協していかなくては行かない。それで大きな問題は起きなくなるのではないかと思う。水質を浄化すると生態系はどうなるかという将来予測をして考えていくということだと思う。〔完〕

(2) 諏訪湖視察

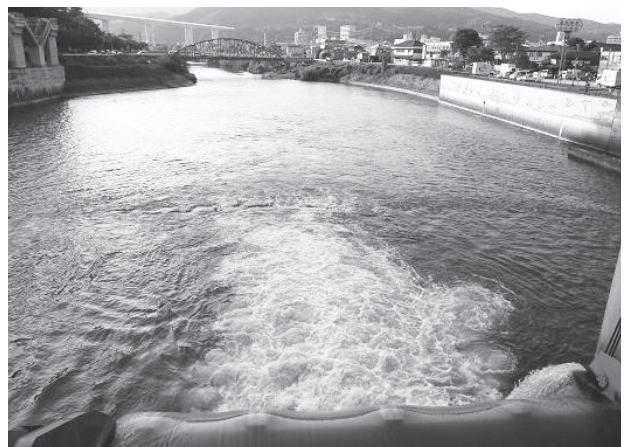
花里教授の案内で、バスで天竜川への釜口水門方面へ向かう。



途中、下水処理場ではバスを降りて湖畔を歩いた。また、湖辺に浚渫船が赤錆びて停泊していたが、田中康夫前長野県知事の時に、1969年以来実施されてきた浚渫事業が中止され(2003年)、2隻あった浚渫船も1隻になったとのことだった。

ヒシが大量に繁茂して、水面に葉を浮かせている。沖に漁船が出ていく障害になっているようだ。湖底が砂ではなく、泥に変換してヒシが増えているとのことだった。底質の改良が次なる課題であると。

水門から約1km手前でバスを捨てて、湖畔を歩きながら説明を聞いていく。湖畔1周16kmを32のチームで500mずつ分担、清掃しているそうだった。



(釜口水門から放流された湖水は天竜川となって流下する)

釜口水門は異様に大きな構造物であった。ここから放流される諏訪湖の水が天竜川の始まりとなっている。

この水門の100m手前まで下水道の処理排水が導水管によってもって来られ、放流されているがゆえ、湖水の10倍もの窒素・リンは諏訪湖に逆流することなく、天竜川を流下していくように設定されているとのこと。

桂川・相模川の流域が育む「おいしいもの」

今回は流域内の特産品、名物をご紹介します。流域の特長が生かされた「おいしいもの」をぜひご賞味ください。

● 笹子餅(大月市)

【商品紹介】

笹子餅は、昔甲州街道第一の難所と言われた笹子峠の茶屋で、力餅として売られていましたが、明治36年の中央線開通により峠の交通は途絶えてしまいました。しかし、笹子餅はこの中央線の開通が契機となって大きくその名を知られることとなります。当時東洋最長の笹子トンネルは通過時間が長かったため(トンネルの煤煙がつかったようです)、駅の停車時間中に旅客サービスをとの帝国鉄道省の考えから、地元大月市笹子町の「みどりや」に笹子餅販売の承認がありました。爾來100余年、独特の風味、舌ざわりは、笹子餅を売る売り子さんの「笹子餅はいかがかすかー」というかけ声の記憶とともに、中央線を代表する名物として永く愛されてきました。餅作りは、もちろん無添加。地元栽培のよもぎや笹子の名水を使って、職人さんの手で丁寧に作られています。

【購入できる場所】

写真の本店のほか、JR大月駅キオスク、甲府駅ビルエクラ、中央道談合坂SA(上り)、釈迦堂PA、初狩PA、谷村PA、笹一酒造の酒遊館でも購入できます。



箱入り(10個820円)。包装紙の絵柄のファンも多い。店売りでは懐かしい経木包みも販売されている(5個410円)。



大月市笹子町の売店(本店)。国道20号線沿い笹子駅の近く、笹一酒造の酒遊館からもすぐのところ。

● かっぱめし(富士河口湖町)

【商品紹介】

名物の新興勢力をご紹介します。むかし河口湖あたりでは妙薬「河童膏(かっぱこう)」が作られていました。河口湖畔の庄屋の家では魚が盗まれ、いつも、あたりが濡れているので河童の仕業と庄屋はあきらめていました。ある晩、囲炉裏のそばに巻紙が置いてあり、そこには河童膏の作り方が書いてありました。怪我や病に効果てきめんの河童膏で庄屋は大金持ちに。人々に幸せをもたらした、この河童伝説にちなんで、かっぱの大好きなキュウリと滋養強壮に優れた長芋(または大和芋)を使った、富士河口湖町の新たな名物がかっぱめしです。キュウリの浅漬け、長芋(または大和芋)のすりおろしに調味料を加え、炊きたてのご飯に載せ、刻み海苔とゴマをトッピングします。ここまでがベースであり、食材をプラスし、盛りつけ方、単品・セット・コースといった提供の仕方の工夫など、各店ではオリジナリティを競いながら作っています。基本の美味しさに独自のアイデアを加えた発展系名物のかっぱめしは、現在、富士河口湖周辺の飲食店、ホテル、旅館など約50店で提供されています(のぼりやステッカーが目印)。

【問い合わせ先等】

かっぱめしHP(富士河口湖町名物開発委員会)で、かっぱめしが食べられる店の地図などを見ることができます。
<http://kappameshi.net/>



● 地酒(大月市)

【商品紹介】

笹一酒造は、酒造好適米と笹子峠を源流とした良質な水など、醸造条件に適した自然環境の中、酒造りを続け、これまで広く好評を博してきました。また、当協議会にも発足時から事業者会員として入会し、工場周辺や笹子川のクリーンキャンペーンなど環境活動を積極的に展開しています。これは、「信頼される確かな品質」を高めるため、「山・森・土・水」といった宝を大切にしていこうとの笹一酒造の環境理念・方針の表われです。近年は清酒ばかりでなく、焼酎、ミネラルウォーター、ワインなども製造しており、工場隣接のショップ「酒遊館」(年中無休)では、試飲やこれらの商品を(限定販売のお酒も!)お求めいただけます。最近では、大月市内の農家が作った酒米を使った「純米酒」が評判です。

【問い合わせ先等】

笹一酒造株式会社HP。HPから商品のお取り寄せもできます。
<http://www.sasaichi.co.jp>



酒遊館



酒遊館で売られているお酒など

● とうふ(忍野村)

【商品紹介】

忍野八海付近に湧く富士山の湧水は名物の「忍野そば」などに生かされていますが、きれいな水はおいしい「とうふ」作りにも役立っています。国産の大豆とにがりを使用し、富士山の湧水をふんだんに使って作られたとうふは、風味、なめらかさ、のどごしが際立ち、雑誌やテレビなども取り上げられ、評判となっています。試食ができるお店もありますので、忍野八海にお越しの際は、ぜひお立ち寄りください。

【購入できる場所】

地図周辺の店で直接購入いただくか、検索エンジンにて「忍野のとうふ」で検索してみてください。購入できるスーパーなどをご覧いただけます。



● 吉田のうどん(富士吉田市ほか)

【商品紹介】

最上流部を代表する名物はもちろん「吉田のうどん」です。富士吉田市ではお祝いの席の最後にうどんを食べるのが土地柄。近年ではテレビでも紹介されることが多く、富士北麓を代表する名物としてファンを増やしています(1杯300円位からと安いすね)。小麦粉(ときには地粉)、塩、酒精などを使い練られたうどんは、麺が太く強いコシが特徴です(富士山の湧水などを利用している店もあります)。具材には、茹でたキャベツなどを、また、味噌と南蛮を練ったものを薬味として使います。この吉田のうどんは、農林水産省「郷土料理100選」(平成19年度選定)にも選ばれています。(出典:財団法人ふじよしだ観光振興サービスHP、財団法人農村開発企画委員会HP)

【問い合わせ先】

財団法人ふじよしだ観光振興サービスHPで、うどん屋さんの地図やメニューを見ることができます。
<http://www.fujiyoshida.net/forms/top/top.aspx>



●相模川の鮎(相模原市・厚木市)

【商品紹介】

相模川の鮎は人気が高く、夏になると多くの観光客が鮎を求めて訪れます。鮎の調理方法といえば、塩焼きが定番ですが、相模川周辺の食堂や料亭では、刺身や天ぷら等、期間限定で鮎のコース料理を用意している所もあります。また、オフシーズンには「子持ち鮎の煮びたし」を作っているところもあり、一年を通して鮎を味わうことができます。

厚木市では夏に「あつぎ鮎まつり」を開催しています。これは昭和初期に厚木町青年団の手により、祖先の霊をなぐさめ灯籠流しを行うとともに、鮎に感謝する気持ちを兼ねた花火大会が行われるようになったもので、今でも夏の風物詩として親しまれています。

川魚を食べる機会はなかなかないかと思いますが、相模川の恵みに感謝しつつ、一度味わってみてはいかがでしょうか。

(出典：新かながわ名産100選HP、割烹旅館旭屋HP、厚木市観光協会HP)

【問い合わせ先】

- ①相模原市 割烹旅館 旭屋 TEL.042-762-6262
HP : <http://www.asahiya-cc.com/k2-asa/ryouri.html>
- ②厚木市 厚木市観光協会 TEL.046-228-1131
鮎料理が食べられる店舗
HP : <http://www.atsugi-kankou.jp/eat-ayu.htm>



(写真：神奈川県提供)



(写真：割烹旅館 旭屋提供)

●足柄茶(相模原市(藤野町/城山町)・愛川町・清川村)

【商品紹介】

足柄茶は、大正12年の関東大震災の産業復興策として始まりました。昭和38年全国茶品評会一等賞を皮切りに、朝日農業賞、農林水産大臣賞、全国茶品評会などでも再度にわたり受賞しています。また、「かながわ名産100選」に選ばれるなど、数々の名誉に輝いています。

神奈川県丹沢・箱根山麓一帯は、その気候・風土がお茶栽培に最適で、ここに「味と香り」に優れたお茶が生産されています。中でも足柄茶には、茶の品質の目安となる全窒素量が多く旨味の成分アミノ酸も多く含まれており、また渋みの成分タンニン・繊維質が少なくなっています。

また、足柄茶は「一元集荷多販売体制」にも特徴があります。県内で生産された生葉は、各地区で荒茶加工されたのち、神奈川県農協茶業センターに一元集荷され、製茶・ブレンドして農協系統や生協等で多角的に販売されています。金太郎マークの足柄茶の評判はいまや全国的になり、「安く美味しいお茶」として非常に喜ばれています。あたたかいお茶を片手にゆっくり時間を過ごすのも、寒い冬を乗り切るのにいいかもしれません。

(出典：(株)神奈川県農協茶業センターHP)

【問い合わせ先】

- (株)神奈川県農協茶業センター
TEL.0465-77-2001
HP : <http://www2.ocn.ne.jp/ashigara/> (写真：神奈川県提供)



●地酒(海老名市他)

【商品紹介】

神奈川県内には15の蔵元があり、それぞれ工夫を凝らして、伝統の製法で日本酒を製造しています。丹沢山系を源とする相模川や酒匂川からの豊かな伏流水を仕込み水として利用しています。

会員でもある泉橋酒造は、「酒造りは米作りから」の信念のもと、全国でも珍しい栽培醸造蔵として、古来より海老名耕地と呼ばれる海老名市をはじめ近隣地区での酒米作りに取り組んでいる蔵です。酒米には、地元の酒米生産者、研究所等と一緒に組織する「相模酒米研究会」による研究と栽培実績から作りだす山田錦等を使用しています。また、2008年～2009年の2年間にわたり「雄町米」栽培田を対象に、協議会主催の「田んぼ生きもの調査」を実施しています。

泉橋酒造は一言でいうと、米作りから酒造りまで一貫した酒造りを行う栽培醸造蔵といえます。米作りと酒造りを繋ぐ「精米」作業も県内で唯一自社で行い、栽培して頂いた原料米はすべて生産者、田んぼの位置、栽培履歴を加味した上で大切に仕込んでいます。

蔵のシンボルマークをトンボとし、健康的な酒米栽培の象徴としてラベルに使っているあたりにも、こだわりの美味しいお酒を届けたいという強い思いが伝わってきます。(出典：新かながわ名産100選HP、泉橋酒造(株)HP)

【問い合わせ先】

- 泉橋酒造(株)
TEL.046-231-1338
HP : <http://www5b.biglobe.ne.jp/izmbisai/>



(写真：泉橋酒造(株)提供)

●いちごわいん(海老名市)

【商品紹介】

昭和63年、海老名の主要特産品「いちご」を原料に使った「いちごわいん」(フルーツワイン)の商品化に成功し、同年、海老名市特産品第一号に指定されました。以来21年間、地元を中心に飲み続けられてきたロングセラーの商品です。その間、市内や県内等で開催される各種イベントでのPR販売や、平成10年より、海老名市と姉妹都市となった宮城県白石市での白石農業祭に参加し、PR販売を行って来ました。

実は海老名市のイチゴは県内一の生産量を誇り、いちごわいんは、その海老名産イチゴを100%使用した甘さ控えめですっきりタイプのワインです。ワインの色は、その年に使用されるイチゴの品種と割合によって変わります。

海老名市の農家の方々は、より多くの方に美味しく新鮮ないちごを食べてもらえるよう、立ったままやベビーカーのままでもイチゴ狩りができる高設栽培も増やしているそうです。海老名にイチゴ狩りに行った際には、「いちご」と「いちごわいん」で二度いちごを味わってみるとよいかもかもしれません。

(出典：海老名市観光協会HP、(財)地域活性化センター特産品倶楽部HP)

【問い合わせ先】

- 海老名市商工会議所 総務部
TEL. 046-231-5865
HP : <http://www.ebitoku.net/index.html>
(えびとくねっと)



(写真：海老名市商工会議所提供)

●たたみいわし(茅ヶ崎市・平塚市)

【商品紹介】

しらすは、海が近い湘南地域の名物として有名です。しらすとは主として、しこいわし(別名はたかくちいわし・せぐろいわしなど)の稚魚で、まだ骨も細いのでそのまま食べられるため、カルシウムや魚の脂肪酸であるDHAやEPAが豊富に含まれている健康食品です。生・釜揚げ・ちりめんじゃこ(しらす干し)はおなじみですが、流域市町村である茅ヶ崎市は特産品として、平塚市は名産品として「たたみいわし」をPRしています。「たたみいわし」とは生のしらすを冷水で洗いじゅくと天日干にしたもので、「たたみ」の名は、江戸時代末期、畳表を作る草に干したことからつけられました。茅ヶ崎が発祥とも言われています。また、平塚市でも古くから東京などに出荷され、高い評価を受けてきました。

日持ちもよく栄養価も高いのが特徴で、軽く火で炙るとより磯の香りが味わえます。オーブントースターなどでこんがりときつね色になるまで焼いた後、冷ましてから食べるのが美味しい食べ方だそうです。生しらすよりも日持ちするため、家族へのお土産として、湘南の磯の香りを持ち帰ってみてはいかがでしょうか。

(出典：茅ヶ崎市観光協会HP、平塚市HP)

【問い合わせ先】

- 茅ヶ崎市観光協会 TEL. 0467-84-0377
HP : <http://www.chigasaki-kankou.org/goodies/index.html>
- 平塚商工会議所 TEL. 0463-22-2510 (代)
HP : <http://www.shokonet.or.jp/hiratuka/meisan/meisan-top.htm>



(写真：茅ヶ崎市観光協会提供)



(写真：平塚市提供)

馬入水辺の楽校へ ようこそ！



3. カニを探そう

浜口 哲一(馬入水辺の楽校の会)

ワンドのカニたち

馬入水辺の楽校には、2カ所のワンドがあります。ワンドとは川岸が入り江状になった場所のことで、魚などの水生生物が多く見られる環境です。春になり、暖かい日にワンドに近づくと、何やらガサゴソ音がして、生き物の気配が感じられます。よく見るとたくさんのカニが泥の上に現れ、近づくと一斉に水の中に逃げ込んでいきます。ここに多いカニは、クロベンケイガニとアカテガニの2種類で、特に多いのはクロベンケイガニです。クロベンケイガニは、全身が毛むくじゃらで、はさみは白っぽいという特徴を持っています。

アカテガニは、体の全体、または一部が黄色からオレンジ色をしており、クロベンケイガニに比べると毛が少なくのっぺりした感じを受けます。アカテガニの特技は木登りで、夜に歩いてみるとオニグルミの幹などに登っている姿を見ることができます。サルカニ合戦という昔話がありますが、カニは木に登れなかったばかりにサルにやりこめられるというのがお話の発端です。そのことを反省して木登りが上手になったカニの一族の末裔がアカテガニなのだそうです！？

馬入水辺の楽校では、ほかにもハマガニ・アシハラガニなどのカニが見られ、クロベンケイガニやアカテガニも含めたこれらのカニは泥の中にトンネル状の巣穴を掘って暮らしています。ワンドの近くで、地面にぼこぼこ穴があいていたら、そこはカニのすみかなのです。こうしたカニたちは、かつては川の下流や海岸近くでどこでも普通に見られたのですが、護岸工事が進んだ影響などで、すっかり少なくなってしまいました。残された安住の地、カニを持ち帰るのは遠慮してほしいと思います。

水の中のカニ

水辺の楽校では、ワンドの水の中にもカニがすんでいます。たも網を使って水草の間などをすくってみると、時々見つかるのがアリアケモドキという小さな種類です。体が平べったくおなか側に赤い模様があるのが特徴です。このカニはどちらかというと、北方系の種で神奈川県あたりでは少ない種です。

また、もう一つは大物のモクズガニです。はさみのところに毛がふさふさと生えているのが特徴で、大きなものでは脚を広げると20cm以上になることがあります。モクズガニはモクゾウと呼ばれて親しまれたカニで、食用とされることもあります。寄生虫がいるので生で食べるのは厳禁です。さて、モクズガニにもサルカニ合戦に関係した言い伝えがあります。ある時、サル憎しとモクズガニがサルのお尻をはさみではさんだというのです。やがて、サルのお尻の毛は抜けて、ほうほうのていで山へ逃げ帰ったといわれます。それ以来、モクズガニのはさみには毛が生え、サルのお尻は毛がなくなったそうです！？



巣穴から出てきたクロベンケイガニ



夜、オニグルミの幹を登るアカテガニ

馬入水辺の楽校へは、平塚駅北口から神奈中バス茅ヶ崎行き（9番線）「馬入橋」下車徒歩15分 または馬入橋經由東八幡工業団地行き（9番線）「馬入ふれあい公園入り口」下車徒歩10分。

アオマツムシの言い分

代弁人 天内康夫／環境カウンセラー

僕たちアオマツムシは、明治の初期に中国からわたってきたらしく、初めて棲みついたのは東京だといわれています。輸入した植木に卵がついて入ってきたという説があるとか。でも昔むかし、大昔のことです。

僕たちがこんなにふえた最大の理由は、日本に樹上性のコオロギの仲間があまりいなかったせいでしょう。だれとも張り合うことなく、緑豊かな首都の全域に勢力を広げることができました。その後、関東大震災で町一面が灰になり、太平洋戦争では東京大空襲にも遭いました。アオマツムシはこれで絶滅か・・・とうわさされましたが、何のその、ふたたび今日の繁栄に至っています。急速な都市化で住宅の庭木は減りましたが、かわって並木や公園の植え込みが格好の棲みかになっています。

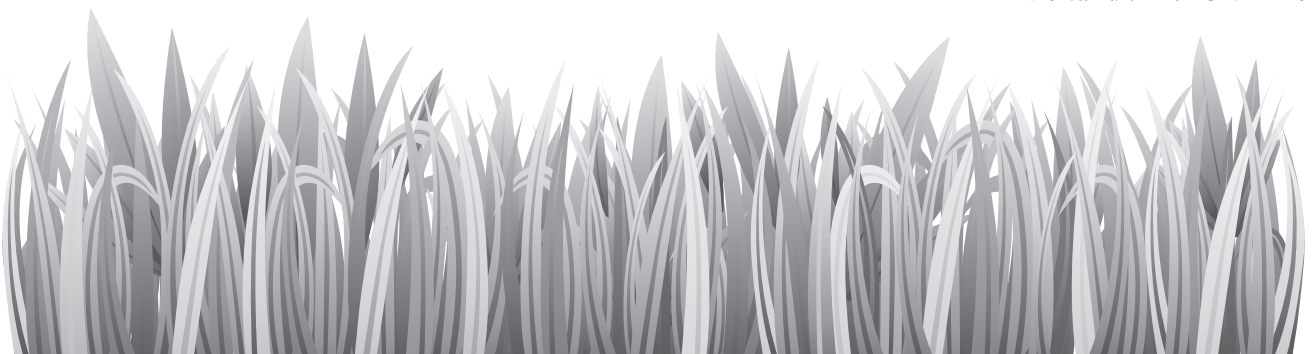
われわれはこのところ、どうも評判がよくありません。理由は、増えすぎて「鳴き声が大きすぎる」ためのようです。秋に日本を訪れる欧米人の皆さんからは、「なんてクレージー！」などと顔をしかめられます。

かつて、鳴く虫が行商されていたという日本では、スズムシやコオロギなどの声量レベルが「わび・さびの世界」の基準だったかもしれませんが、でも、いくら鳴き声がうるさいからといって、華麗な緑衣(りょくい)甲冑(かっちゅう)を身にまとった八頭身の僕たちに「アオゴキブリ！」はひどいと思います。もともと大声はわれわれアオマツムシの地声ですし、大繁殖で群れ集うようになると、ライバルに張り合うためにはいっそう声を張り上げないといけないのです。「騒音だ」、「コオロギの声が聞こえない・・・」の苦情は、僕らを連れてきた方々に言ってください。

僕たちは本来南方系の昆虫ですから、東海地方から関西へ、中国・九州へ・・・と、暖かい地方への移動は楽でしたが、北の地方へはなかなか進出できずにいます。日本進出から1世紀半たってようやく今、関東から東北地方南部に入ったところです。でも、これから地球の温暖化が進めば、日本の北方征覇も夢ではないでしょう。北国の皆さん、待っていてください。



写真提供：諏訪部晶氏





何度も美味しく、川を守る(上)

あらいそECOクラブ 平田雅子

日々、生活に追われている私。どうやって家事の時間を減らそうかと考えている私。そんな私のエコッキングの様子をお伝えしようと思います♪
カレーの次の日・・・

カレーのお鍋って洗うのが大変ですよ？そんな時はこの4品！

①カレードリア

カレーが少し残ったお鍋にご飯をいれ、混ぜる。ゴムべらを使って鍋から出し、耐熱皿に入れ、チーズをかけて焼くとできあがり！

②マカロニグラタン

①のご飯をゆでたマカロニにかえるだけ！

③カレーポテトグラタン

レンジでチンしたジャガイモを、カレーのお鍋でつぶします。冷凍コーンやシーチキンを加えて、後は①②と同様。

④カレーコロッケ

③にひと手間加えます。コロッケの形に整え、小麦粉→卵→パン粉をつけて揚げるだけ。

うことなのです！！上記のメニューは、混ぜるためのボウルを汚したくないからと考えたわけではありません。どうすれば、無駄なくお鍋をきれいにできるのか、と考えた末できたメニューです。

排水溝にしょうゆを大さじ1杯流すと、それを浄化し、魚が住める状態にするまでに必要な水はお風呂(300ℓ)1.5杯分だそうです。味噌汁1杯ならお風呂4.7杯分、マヨネーズ10mlなら8杯分です。水の節約に、と入浴後の風呂水をいくら洗濯に使っても全く追いつかない話です。そう知った時、いくら食べ残しなく作り、食べたからといってもそれで終わりではなく、鍋の最後の一滴まで見届けなくては！と思ったのです。

一度美味しく頂いたあとも、お鍋がピカピカになるまでもう一度食べ尽くす！

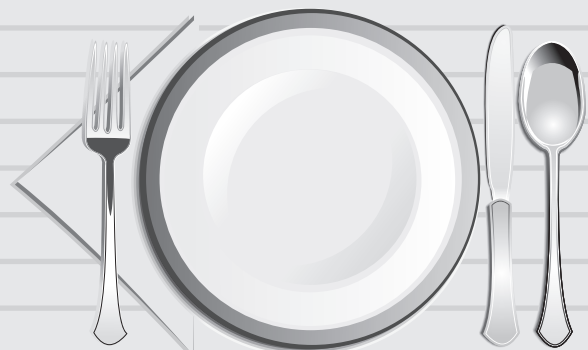
川にも優しく、家計にも優しい。そしてなにより作っている私の気分が一番いいのです。

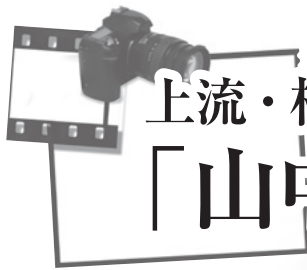
次号は、お汁たっぷり、煮物の後のお鍋でクッキングしてみたいと思います。

みなさんのアイディアもぜひお聞かせくださいね。

さあ、このあたりでお気づきですか？そう、かなりの手抜きです。でもこの調理法、決してそれだけではありません。

台所の排水に、使用済みの油を流さないのは、もうさすがに常識です。では、お鍋にこびりついたカレーはどうしてますか？ぼろ布でふいてから洗いますか？それでも、ぼろ布を処理するのにエネルギーは必要です。そう、究極のエコは食べてしま





上流・桂川流域では

「山中湖、最初の一滴クラブ」

「ダイヤモンド富士」の撮影ポイントに多くのカメラマンが訪れた浜辺も、3月ともなると湖畔の砕氷も溶け水温む季節を迎えます。ワカサギ釣りのドーム船の中はほとんど温室状態、半そでで釣り糸を垂れる子供たちも見られます。

氷上での穴釣りに比べゴミも出ず、湖への負担は減ってきている様ですが。(温暖化の影響か、全面結氷も稀になりました。)

山中湖村でも下水道本管が湖畔全周に整備され浄化槽からの切り替えも進み、湖の水質保全の向上が図られています。

村営プールが無かったころは、湖で泳ぐことが当たり前で、浜には避暑客の水着姿が多く見られました。シーズン前に遠浅の遊泳エリアを清掃することが夏休み前の学校行事でしたし、小石やゴミなどが無くなった砂浜は子供たちのかっこうの遊び場でした。

昨今、楽しみ方の多様化により、日帰り客や釣り客とプレジャーボートは増えましたが、浜辺でのくつろぎの時間と空間をすごすリゾート客が減っているのは残念です。

「昔の様に」とは言いませんが浜辺を走り、泳ぎ、長期滞在をして心と体の健康を取り戻せるリゾート地創りを進める為には、今以上ここに住む人

が「訪れる方の視点に立った」環境や景観への取り組みが必要になってきています。

春になると全戸参加の村内一斉清掃が始まります。毎月2回秋まで行われています。湖畔の清掃も漁協と住民が取り組み美化活動を行っています。ですが、心地よい空間作りにはどうしても利用される人々の協力と提案の必要も感じます。

ここ山中湖は桂川の本流、最初の一滴が生まれる場所です。周辺の山に降った雨や雪が、富士山の伏流水と混じりながら湖に集まり113キロを下り相模湾に向かう起点です。

また村の東、山伏峠は道志村との分水嶺となっており、ここで分かれた水は津久井湖で道志川と合流します。

ここに住む者として、あらためて下流でくらす方の生活水の源流という再認識と、桂川・相模川流域の方が多くこの地に観光に来てくれているという感謝の思いも必要です。

様々な課題と問題を抱えている山中湖村ですが、「山中湖、最初の一滴クラブ」は四つのK(環境・景観・健康・観光)をキーワードに流域の方との交流を通じて、訪れた人にも住もう人にも優しいリゾートづくりを考えていきます。



ダイヤモンド富士に向かうカメラマン

「流域ツアー & ウォッチング」(第29回) ～座間の地下水の流れと湧水のしくみ～

事業担当 八木 伸

1月28日(木)曇り時々雨の中、流域ツアー&ウォッチングを実施しました。今回は、市内水道の85%を地下水でまかなっている座間市を訪問し、座間市の豊富な地下水と湧水について、直接現場を見ながら勉強することができました。また、市内で活動されているホテルを守る会の方々と意見交換会を実施しました。

■実施内容

(1)第1部 地下水の流れと湧水のしくみの説明

集合後、貸し切りバスの中で、座間市環境対策課の担当職員から地下水・湧水の成因等について説明を受けました。座間市内の台地部、丘陵部などの地下には、大量の砂礫層が帯水層として広がっています。その下の帯水層の器の底の役割をする不透水層、難透水層(水が漏れにくい地層)が、座間市南部の地下でゆるやかに盛り上がり、地下水の流下をさざぎっています。これが「地下のダム」の役割を果たしているため、座間は地下水が豊富なのです。座間市内には自然の恵みや歴史を感じさせる湧水が計15箇所あります。

(2)第2部 湧水視察

座間公園脇で下車し、座間市から配布された「湧水マップ」を片手に、番神水湧水へと向かいました。この湧水は、日蓮上人がお経を唱えながら地面を杖で突くと、清水がわき出たと言われているそうです。その後、街なみ整備事業の一環で整備された道を歩きながら、鈴鹿の泉湧水、龍源院湧水へと向かいました。龍源院湧水は縄文後期の遺跡が発掘された場所で、鈴鹿遺跡の住人が生活用水として利用していたといわれています。また、明治24年頃から第二次世界大戦頃までは、わさび田として利用されていたということで、現在もその名残が残っていました。

その後、県立座間谷戸山公園に向かい、里山体験館で昼食をとりました。参加者の多くはお弁当を持参しており、ちょうど雨もあがったので、体験館の外で食事をする人も多く見られました。食後はわき水の谷へ向かいました。ここは、谷全体で夏1600t/日、冬100t/日の水量があります。

(3)第3部 座間市第一水源の見学

その後、座間市第一水源に向かい、座間市水道工務課の担当職員からお話を伺いました。このあたりは、地下水の器の役割を果たしている上総層群(不透水層)のせり上がり部分(お椀の縁)にあたります。普段は見せてもらえないという水源井戸を見せていただきました。井戸は地下水位6mと浅く、ガラス越しに地下水面を覗くことができます。座間の水道水の85%は市内8箇所の水源井戸から汲み上げた地下水であり、浄水場を経ず、配水場で消毒したうえで市内各所に給水しています。水温が年間通じて17℃前後でほぼ一定であるため、冬温かく夏冷たいためおいしいのです。座間市では水源涵養地の確保・維持管理等の一部に水源税を充てており、地下水保全活動に力を入れています。

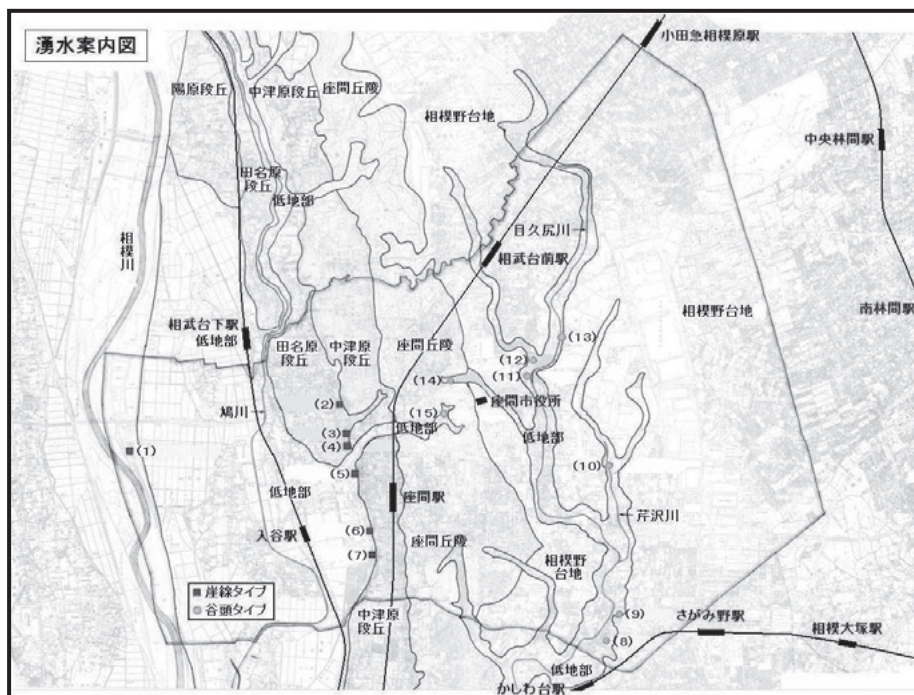
(4)第4部 いっぺい窪湧水&座間のホテルを守る会との交流会

相模野台地の低地部は南北に細長く、中央部に第一水源を含め芹沢川・目久尻川が流れています。「座間のホテルを守る会」の方と合流し、芹沢川(目久尻川一の支流 長さ1.4km)護岸の湧水(清流域には一面セキシウ、クレソンの群生がありました)と蛸の里の説明を受けました。

その後、目久尻川の湧水を見ながらいっぺい窪へ向かいました。この湧水は面積が広く、何ヶ所からも水が湧き出ています。その名前の由来は諸説ありますが、巡礼者や近くを通る人々が、ここで「一杯」の水を頂いたからとも言われています。いっぺい窪では、豊富な湧水で良質なわさびが栽培されており、今も環境保護団体の方が大切にわさび田を育てています。また、ホテルとの相性もよく市内で一番ホテルの数が多し所です。

その後、「座間のホテルを守る会」の皆さんと短時間ですが懇談し、和やかな雰囲気の中、河川への下水流入や親水の取り組みなど、厳しい質問や貴重な意見などが交わされ、水を通して環境良化・維持の重要性をお互い再認識できたひと時でした。

市職員の方・ホテルを守る会のみなさんありがとうございました。参加されたみなさんお疲れ様でした。



- (1)相模川湧水
- (2)番神水(ばんじんすい)湧水
- (3)鈴鹿(すずか)の泉湧水
- (4)龍源院(りゅうげんいん)湧水
- (5)心岩寺(しんがんじ)湧水
- (6)神井戸(かめいど)湧水
- (7)根下南(ねしたみなみ)湧水
- (8)大下(おおしも)湧水
- (9)いっぺい窪(くぼ)湧水
- (10)芹沢川護岸から湧き出す湧水
- (11)第三水源湧水(旧称:衛門沢湧水)
- (12)第三水源脇の湧水
- (13)目久尻川護岸から湧き出す湧水
- (14)入(い)りの谷戸上(やとかみ)湧水
- (15)谷戸山公園内の湧水

地域協議会だより 相模川湘南地域協議会

私たちは、桂川・相模川の下流部の地域協議会として、神奈川県、平塚市、茅ヶ崎市、寒川町の環境保全担当者と、平塚、茅ヶ崎、寒川、藤沢の市民が参加した運営委員会が中心となって、日々の活動を進めている。

下流部は、堤防や上下水道施設が造られ、河川敷にもグラウンドやお花畑などがあり、利水・治水の面ではかなり進んでいる。これらは市民が望んできた結果だが、しかし、自然の川原、鳥たちがにぎわう干潟、豊かな砂浜などの、良好な自然環境は、ほとんど消滅しかかっている。将来へ引き継ぐ大事な自然や生物の多様性が失われているのが現状です。

このような中で私たちは、できるだけ多くの市民が現状に気づき、危機感が大きな声となり、具体的な施策につながっていくよう下記の活動を行っている。

☆相模川の現状を知る。

・シンポジウム「相模川を知りみんなで語り合おう～相模川今これから～」を開催。

・イベント会場で「相模川検定試験」を実施(写真1)。相模川の源流について、平塚市では9割、厚木市では5割の市民が山中湖ではなく、相模湖を選択している。

・カヌーでの水上散歩(写真2)。魚や水鳥たちの目線から、自然の大切さと問題を実感した。

・環境省の全国一斉水質調査に参加。

・柳島下水道処理場の見学を開催。

・相模川ふれあい懇談会主催 第一回相模川ふれあい巡視(下流部)に参加(写真3)。行政の方をはじめ、多く人と自然を回復していくことについて意見交換をした。

☆自然の大事さを実感する。

・里山の田んぼでの生き物調査、親水公園での野鳥観察会(写真4)、子供たちが生き物にさわられるイベント「ミミズと仲良くしよう」などを通じて、市民が自然に親しむ機会を提供。

☆地域の団体と共同で輪を広げる。

・川に関わる湘南地域の市民・団体との交流会「川つながりで話し合い」を開催。

・講演会「市民が結ぶ森と川と海のつながり」を共催。

・県民の集い「みんなで語りおう私たちの湘南～『環境』山から川から地域から～」で意見発表。

・地域の環境団体(ひらつか環境ファンクラブ、ちがさきエコワーク、さむかわエコネット)に参加。



相模川検定試験



カヌーでの水上散歩



相模川ふれあい巡視



野鳥観察会

第61回全国植樹祭開催まであとわずか!

第61回全国植樹祭開催を5月23日(日)にひかえ、サテライト会場のイベントも始まり、県全体が大会に向け盛り上がってきました!

サテライト会場とは、全県をステージとして多くの県民の皆様、森林づくり・森林再生の取組を広く理解していただけるよう、県と市町との共同で設置するものです。各会場では、全国植樹祭を体感していただけるよう、代表者や参加者による植樹を行います。

また、全国植樹祭の趣旨を理解していただけるよう、パネル展示などの情報発信を行うほか、森づくり・森林再生へのメッセージを込めて、白井貴子さんに制作していただいた大会テーマソング「森へ行こう!」演奏や木工教室などの行事もご紹介します。



昨年5月10日に開催された海老名会場のプレサテライトイベント



〈サテライト会場〉

横浜市、川崎市、横須賀市、藤沢市、小田原市、相模原市、厚木市、伊勢原市、海老名市、葉山町、山北町、開成町、湯河原町に会場を設置します。

お近くのサテライト会場に是非ご来場ください!

(※横浜市3/13・湯河原町2/6のイベントは終了しました。)

詳しくは大会ホームページをご覧ください。

大会テーマソングの試聴も出来ますので、是非一度アクセスしてください!

【お問い合わせ先】

第61回全国植樹祭神奈川県実行委員会(神奈川県環境農政部森林課全国植樹祭推進室内)

〒210-8588 神奈川県横浜市中区日本大通1

TEL:045-210-4381 FAX:045-210-8855

大会HPは **植樹祭 かながわ** で検索してください。

マルイファミリー海老名店でキャンペーンが始まりました



2月25日から、海老名のピナウォークの中にあるマルイファミリー海老名店の食料品売り場「まるい食遊館」で、「みんながMY BAG」持参キャンペーンが始まりました。このキャンペーンは、レジ袋を辞退された方にカードをお渡しし、サッカー台にある投票箱に投票すると、投票いただいたカード1枚につき3円を寄付先の団体にマルイさんが寄付するというものです。その寄付先に、桂川・相模川流域協議会と当協議会の会員である海老名市が選ばれました。近くにお立ち寄りの際には、是非ご覧ください。

桂川・相模川流域協議会入会のご案内

あなたのその力が豊かな水環境を創ります。
協議会では、さまざまな活動を通じて、水源環境の保全・再生に努めています。
桂川・相模川流域協議会に興味を持った方はぜひ入会してください。
入会手続きは、下記事務局にお問い合わせください。

表紙写真 撮影場所 山梨県南都留郡忍野村 忍野八海(湧地)



この印刷物は色覚障害の方に配慮し制作しています。

本誌に対するご意見・ご感想を下記事務局までお寄せください。

編集後記

協議会も年を重ねることで、専門性が深まって内容が充実してきています。今回は二つの専門部会である森づくりとアジェンダをシンポジウム、学習会で特集しました。桂川・相模川の課題の本髄ですので、多くの方に関心を持ってもらうことを期待したいものです。(M.K)

あじえんだ113 No.24(2010.3.31発行)

発行 桂川・相模川流域協議会
編集 あじえんだ113編集委員会

桂川・相模川流域協議会ホームページアドレス <http://www.katura-sagami.gr.jp>

事務局 山梨県富士・東部林務環境事務所 〒402-0054 都留市田原三丁目3-3 TEL 0554-45-7811 FAX0554-45-7807
神奈川環境農政部大気水質課 〒231-8588 横浜市中区日本大通1 TEL 045-210-4123 FAX045-210-8846