

TOSHIBA

人・モノ・街のこれからを考える

FUTURE DESIGN

子どもたちの未来に残したい
海の宝を守る

VOLUME

68



Protect the blessings of the sea



子どもたちの未来に残したい 海の宝を守る

地球温暖化、漁獲量の減少、担い手不足、海洋プラスチック…。
海の環境を取り巻く問題は近年深刻さを増しています。このままでは
今いる魚も海洋生物も数十年後にどうなっているか分からないと言われます。
そこで今回は、漁場での実情や、陸での養殖、海洋生物について詳しい方々に、
それぞれの立場での活動や取り組みをお聞きました。

人・モノ・街のこれからを考える
FUTURE DESIGN
2022 Vol.68

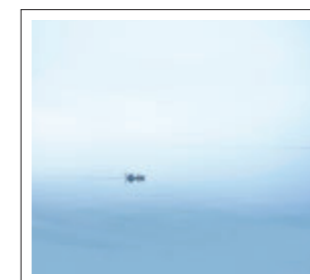
CONTENTS

- 03 [特集]
子どもたちの未来に残したい
海の宝を守る
- 14 [連載]「わっしょいニッポン」
青空プロジェクト THE DAY
- 16 [プレゼント] Something Special
能作の「ぐい呑 錫・金箔セット」

COVER PHOTO

早朝の天草の海に
浮かぶ1隻の船

時が止まったような静けさ
のなか、ふと目に留まった
1隻の漁船。何が釣れている
のだろう。今日もまた、
海の宝を市場に届けてくれ
ることだろう。



SDGsにつながる取り組み

2030年までに持続可能でよりよい世界を目指す国際目標（SDGs）には、17のゴールが設定されています。『FUTURE DESIGN』68号では下記の11のゴールにつながる取り組みをご紹介します。



能作の「ぐい呑 錫・金箔セット」



『FUTURE DESIGN』68号に対する感想をお寄せください。今回は裏表紙で紹介した能作の「ぐい呑 錫・金箔セット」をご用意しました。アンケートにご回答いただいた方のなかから、抽選で10名様にお送りします。

応募締切

2022年10月15日
サイズ：高さ44mm 直径67mm
満水容量：90cc
素材：錫100% 金箔

応募方法

QRコードまたは下記のURL
にアクセスし、アンケートに
ご回答ください。
[https://wss3.5star.jp/survey/
login/otiq4rxu](https://wss3.5star.jp/survey/login/otiq4rxu)



2022年7月発行

発行：東芝エレベータ株式会社
広報室

〒212-8585
神奈川県川崎市幸区堀川町72番地34
TEL: (044) 331-7001
<https://www.toshiba-elevator.co.jp>

制作：有限会社バース
印刷：株式会社メディア グラフィックス

天草市楠浦町にある沙央里さんの会社、クリエイションWEB PLANNINGに着くと、放し飼いのニワトリやヤギ、ネコと一緒に子どもたちが庭を駆け回っていた。そこに朝のひと仕事を終えた沙央里さんが風呂上がりのスッピンという出で立ちで登場。挨拶もそこそこに、子どもたちをどこどこ車に乗せ、「じゃあ、行きますか!」と沙央里さん。慌てて後ろをついて行くこと40分。ま

5人の子を育てながら女性初農林水産祭水産部門受賞

天草でクルマエビの養殖を軸に水産業を営む深川沙央里さん。実業はもちろん、地域の生産者と連携し、地域全体を活性化させる活動が高く評価され、農林水産祭水産部門で女性初の受賞をするなど注目の起業家だ。網元の家に育った彼女にとって、水産業に関わることは自然な流れかもしれないのだが、女性が海に関わることをよしとしない地域の慣習があり、特に父親には猛烈に反対されていた。にも関わらず、クルマエビ養殖業5代目に嫁いだところから、彼女の葛藤と奮闘が始まった。



海に囲まれた天草には緑豊かな原生林の山々が広がる。遠見山から牛深湾を見渡しながら西の方角を指差し、「ここをまっすぐ進めば、上海に着くよ」と英穂さん。

開口一番、沙央里さんに水産業をさせたくなかったのは、女性だからですか?と率直に聞いてみた。すると、「いや、あれだけ大変な海や水産の現場を見てきたのに、親としては、やらせたくないと思うわけですよ」と英穂さん。確かに、嫁いだ先の家業は傾きかけていたが、沙央里さんには何の権限もなく、また、クルマエビの養殖は代々長男が継ぐものという慣習から、男子を産まなければと

女だから海に関われないの? 葛藤する娘と、父の心配

ぶしい笑顔で出迎えてくれたのは、沙央里さんの父、深川英穂さんだ。沙央里さんという方がいかに育まれたのか、その背景が気になり、どうしても話を伺いたかった。英穂さんは、天草南部の牛深地区で大正8年から続く深川水産の4代目社長。現在はブリやマダイ、シマアジなどの養殖業を営んでいるが、元はイワシなどの巻き網漁を行っていた。また、地域の養殖業の衰退をくい止めるべく、県の海水養殖漁業協同組合長はじめ、全国海水養殖協会副会長なども歴任されている。

「潜水で耳が聞こえづらくなる人が多いんです。そんなことを自分の子にはさせたくないと思いました。これまで誰も疑いもせず続けてきたことのなかに、私からするとおかしいことや穴がいっぱいあるんです。ただ、どうにか変えようにもいろんな抵抗や圧力があって…」と沙央里さん。ただ、それでも、30年ほど横のつながりがなかった地域の養殖業者と連携を始めた。コロナ禍で困窮するホテルと生産者を結び付け、冷凍弁当の販売に乗り出したり。極めつきは5人の子どもを連れて離婚後、廃業した元婚家の養殖場を自身で買い戻し再建してしまっただ。結局、今やどつぶり水産業に身を置く娘に、「好きでしようがないのなら、とことんやるしかないでしょう。でもね、実は一番向いとると思っただけです」と英穂さん。結局、この海が好きだから守り続けるという覚悟で、二人は誰よりも強くつながっているのではないだろうか。

海

最近、何かと取り上げられる水産女子。その先駆者の存在として注目を集める深川沙央里さんに会いに、天草へ向かった。そして、彼女を育んだ牛深の海に、父・英穂さんを訪ね、それぞれの未来へつなぐ海への思いを聞いた。

熊本県
天草市

ふるさととは、



子どもたちの未来に受け継ぐために



深川水産株式会社 代表取締役
深川英穂さん Hideho Fukagawa
1957年天草生まれ。大正8年創業の水産会社4代目社長。昭和23年から続く巻き網漁の最後の船団に乗船。昭和46年より地元牛深の海で養殖を始める。現在は近隣3か所の漁場にてタイ、シマアジ、ブリなどを養殖。熊本県海水養殖漁業協同組合代表理事組合長、全国海水養殖協会副会長。

株式会社クリエイションWEB PLANNING 代表取締役
深川沙央里さん Saori Fukagawa
1981年天草生まれ。販売、飲食、広告業などを経験後、地元のクルマエビ漁家に嫁ぎ、5人の子どもを育て、現在はクルマエビの養殖を軸に、地域特産物の加工・販売・企画なども行う。農林水産祭水産部門および女性活躍部門で日本農林漁業振興会会長賞、農山漁村女性活躍表彰 農林水産大臣賞受賞。

「AMAKUSA産直市場便」は、天草の養殖魚や農畜産物などを直販するサイトだ。地獲れの魚介類が浜値で買叩かれているのをおかしいと思った沙央里さん。生産者が少しでも安心して生産活動を続けられるようにとの思いから、生産者や事業者に声をかけて立ち上げた。また、「潜水せずに女性でも安全にクルマエビの養殖ができるシステムを作りたい」といふところを言っていたら、熊本の半導体関連企業のマイスティアさんが『一緒にやりましたよ』と敷地内に研究所を作り常駐したいだいてるんです。今では理化学研究所や国立研究開発法人の水産研究所・教育機構も加わり4社共同で底質環境リアルタイムモニタリングシステムを開発中。2024年までのローンチを目指している。

英穂さんの海洋養殖はというと、「もともと大きな山川がある阿蘇や不知火などからいい栄養塩となる養分が流れ出たのですが、開発などで人間が手を加える度に赤潮や何か起きるんです。それでも自然は10年ほどで順応していくんです。ただ、開発はどこまでどこを知りません。この辺

「あんなたちが海は汚しよるとよ」。ある時、沙央里さんは地域の人にそう言われ、無性に腹が立った。エビの生け簀の水は茶色く濁っている。これを海に流すことに罪悪感があったのは確か。だけど、ずっと思っていたことがある。山や畑、町から流れ出てきたものを海は全て受け入れる。田畑で使う農薬、森林伐採、農業を守るための干潟の干拓、生活に便利な洗剤やプラスチック、それらがもたらす全てを受け止めるのが海。「自分たちも悪いかもしれないけれど、自分たちだけ責められるのはおかしい」。そして、この「おかしい」をそのままにしないのが彼女の真骨頂。すぐに市に養殖場の水質調査を依頼し、県の農林水産課につないでもらうと、かつて日本一だった県魚のクルマエビの現場を訴える。すると熊本県水産研究所センターへ話が行き、「水質調査の結果、茶色い物質は有機プランクトンで海洋生物にとって有益と分かったんです。よく考えてみれば、そもそも自分とこの養殖場の餌は全て国産。しかも明治38年から薬品を一切使ったことがありません」。なんと、茶色く濁った

子どもたちの未来にも、 永続的に海の恵みを残したい



2千坪の生け簀は出荷を終えると海水を抜き天日干して分解。ふかふかになったら平らにして海水を張る。栄養豊富な生け簀に稚海老を放し、4か月かけて育てる。



お惣菜も全て島の特産物を使用。自社のエビがなくても地域の養殖場と連携し調達する。約100名の仲間たちから集め直販する品々は、沙央里さんにとって「島の宝物」。



巻き網船団が埋め尽くした港で、漁業の栄枯盛衰を見守りながら今はマダイやブリ、シマアジを育てる英穂さん。この海を持続可能な漁場にとの願いで踏み張り続ける。



深川沙央里さんの著書はこちら
『2男3女のシンママ社長、
水産女子の先駆けとなる
100年後の天草と未来の子どもたちへ』
(PHPエディタース・グループ)

りも何か手を打たないと、時間の問題だと思っています」と、深刻な問題に直面している。

沙央里さんの取り組み「スマート漁業」や、「生産者に寄り添う地域商社」としての企業努力が、常に豊かな海を子どもたちに残したい思いが原点であるように、島の歴史とともに、この海で踏み張り生きてきた英穂さんにとっても、海や漁業を後世に残したい思いは同じだろう。

海に囲まれた天草という島を日本の縮図と捉えると、この島の抱える問題は日本の問題でもある。どう解決すればよいのか。漁業を「持続可能な産業」に変えたいという沙央里さんのチャレンジは始まったばかりだ。私たち一人ひとりにもできることはないか、あらためて考えてみたいと思った。

水こそが海の宝だったのだ。そこから沙央里さんは、正々堂々、オーガニックブランド「天草クルマエビ」の販売に舵を切った。

担い手不足、過疎化以外に漁民の減少がもたらすもの

一方、巻き網船団最後の乗組員だった英穂さんは、天草の海の生き字引と言ってもいい。巻き網船団は、網を詰め込んだ主力船に魚を集める火を焚く灯船と運搬船各2隻、網を引く引船の計6隻54名での盛大な漁法だ。沖縄海域まで繰り出し、多い時は57もの船団が天草の港を埋め尽くしたらしい。それが、漁獲量の減少、船の大型化など昭和48年をピークに平成13年に姿を消した。港に浮かぶ遊漁船を見ながら英穂さんが言う。「温暖化やさまざまな影響で漁獲量が減りましたが、何より残念なのは漁民の減少です。海に囲まれた島では、外敵も漁民が発見して通報したりしていたんですけどね」。水産業の衰退、過疎化という目に見える問題もそうだが、海という自然を前に、常に命の危険と隣り合わせであることを自覚されているからこそその重い言葉だ。

東京海洋大学の勝川先生が解説 「待ったなし!?」の日本の漁業。 その現状を教えてください

水産資源の管理を研究されている東京海洋大学の勝川先生に日本の漁業の現状、そしてこれからについて教えていただきました。

漁獲量は右肩下がりに。一刻も早い資源の回復が必要

日本の排他的経済水域の広さは世界で6位、潮流や地形の変化で魚が育ちやすい世界有数の好漁場です。私たちの海洋環境はとても恵まれています。実は漁獲量は右肩下がりに減っています。その第一の理由は魚の獲り過ぎです。このままいけば2050年頃の漁獲量はゼロになる待ったなしの状況。一時的に漁獲量を減らし、一刻も早く資源を回復させなければなりません。

日本では戦後、厳しい食糧難となり、特に不足していた動物性タンパク質を確保するため、国を挙げて漁業に力を入れました。当時は、沿岸国（国土が海や湖、川に

面している国）の主権が及ぶのは領海（15〜20km）だけで、そこから先はこの国の船でも自由に魚が獲れました。日本は世界中に船を出し、世界で最も競争力がある漁業国となりました。しかし、遠洋漁業での乱獲が世界で問題となり、1977年に国連海洋法条約で沿岸国の権利が200海里（約370km）となり、遠洋漁業が規制されました。また、「資源を持続可能な状態に維持・管理するように、国が責任を持って漁獲量を規制する」と義務付けられたにもかかわらず、日本は「獲れるだけ獲る」漁業を続けたのです。

日本の天然の魚種は概ね60魚種といわれますが、1980年代をピークに漁獲量が減り、特にスルメイカ、ホッケ、アサリなどの

10年間で漁獲量が半分以上に減った魚種

メバチ	0.49倍
アナゴ類	0.48倍
アワビ類	0.46倍
コノシロ	0.45倍
カタクチイワシ	0.40倍
その他のカジキ類	0.40倍
クルマエビ	0.37倍
海産ほ乳類	0.36倍
オキアミ類	0.35倍
タチウオ	0.35倍
サケ類	0.32倍
ソウダガツオ類	0.28倍
サンマ	0.28倍
その他の水産動物類	0.27倍
イカナゴ	0.25倍
スルメイカ	0.25倍
アカイカ	0.19倍
アサリ類	0.19倍
マス類	0.13倍
ホッケ	0.12倍

出所：農水省 平成29年度 漁業・養殖業統計年報

2008年から2018年までの過去10年間で、これら20魚種（上記）の漁獲量が半分に減少しています。

的に漁獲量をセーブすることで、現場への負担もかかりますが、短期間で回復することも実感できませんでした。永続的に水産資源を収穫できるよう現場の方々とも水産業の未来を一緒に考えていければと思います。

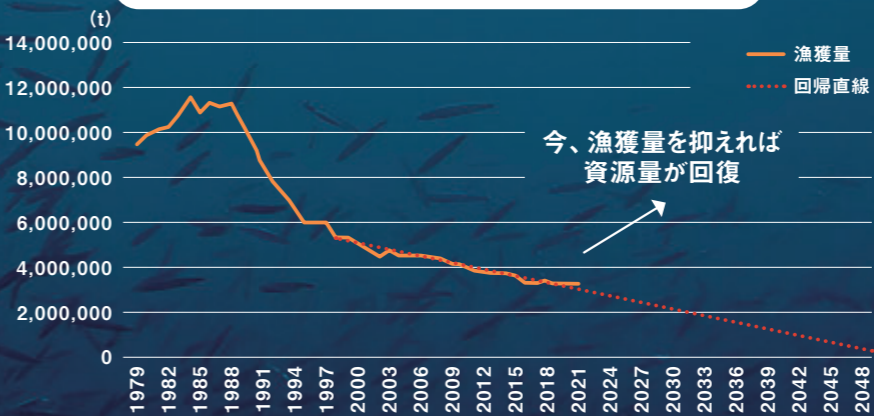
養殖業は生産性の向上が不可欠。陸上養殖のネックは電気代

一方、養殖を見てみると、世界では生産量が伸びているのに対し、日本は減少しています。海洋養殖は漁業権が必要なため、企業が参入するのが困難です。養殖と

いえど自然環境に左右され、飼育や管理も大変。利益がコンスタントに出るとは限らず、餌代の高騰から年々経営体が減っています。近年注目を集めるのが陸上養殖です。海上ではないため漁業権が関係なく参入しやすいのですが、電気代の高さと技術的なハードルがネックです。

漁村の過疎高齢化が進み、労働力の確保が問題になっています。少人数で養殖業を継続できるように省人化を進めつつ、生産性を高めて、地域の雇用を支えられる基幹産業に育てていく必要があります。

このままの漁獲を続けると、2050年には魚がゼロに



日本の漁獲量を示した図。1980年代にピークを迎えた後、直線的に減少しています。このままの漁獲を続ければ2050年にはゼロに。早急な資源量の回復が求められています。



東京海洋大学 産学・地域連携推進機構 准教授
勝川俊雄さん
Toshio Katsukawa

東京大学農学生命科学研究所にて博士号取得。東京大学海洋研究所助教、三重大学生物資源学部准教授を経て現職。専門は水産資源管理と資源解析。また、日本の業業を持続可能な産業に再生するための活動を積極的に展開している。

国際比較で見るサステナブルな消費意識

	合計	中国	英国	日本	南アフリカ	アメリカ
サステナブルな水産物を選ぶ	80	85	87	40	85	80
地元の水産物を選ぶ	72	75	67	52	70	65
絶滅危惧種の禁漁を支持	77	82	77	47	76	68
商店で絶滅危惧種の販売禁止を支持	77	82	79	48	79	72

出所：Ipsos

(%)

調査会社Ipsosが実施した、世界各国の水産物の持続可能性に関する意識調査。28の主要な水産物消費国で、月に一度は魚を購入する16歳〜74歳を対象に調査が行われました。

持続可能な水産業を応援するために

また、消費者の皆さんの力でも水産業は変わっていくと思います。ここ20年くらいで日本の水産物の漁獲量と輸入量はともに減少し、それに伴い消費量も減少。日本人の魚離れも取りざたされるほどですが、海外では逆に「魚はおいしくヘルシー」と需要が高まっています。それもあってか、世界各国の水産物の持続可能性に関する意識調査では、「サステナブルな水産物を選ぶ」という消費者は、日本が群を抜いて最も少ない結果となっています。

消費者が持続可能な魚を求めれば、生産現場も小売も変わっていくと思います。まずは自分たちが日頃食べている魚介類の産地などに関心を持ち、旬のものや地域の特産物などを大切にいただく。それが日本の産地、漁業、ひいては海洋生物や私たちの未来につながっていく一歩になると思います。未来の世代にもおいしい魚を残していくために、持続可能な水産業を応援するという消費者意識を持つことはとても大事なことです。

20魚種の漁獲量はここ10年ほどで半分以上になっていきます。これは漁業の現場にとっても深刻で、売上減少や担い手不足などで漁村が消滅したり、国が補助金で支えるといった現実もあります。そこで、2018年に70年ぶりに漁業法を改正し、国連海洋法条約の沿岸国の義務を全面的に取り入れ、国際的に使われているMSY（最大持続漁獲量）水準を導入しました。これは、持続的に生物資源を収穫するために生物資源が自然に増加していった際の最大となる水準を固定し、増加回復が可能な量だけを漁獲する仕組みです。1970〜1980年代から漁獲規制に取り組んできたノルウェー、アイスランド、ニュージーランド、アメリカなどは資源の約9割がMSY水準を上回っています。日本は30〜40年遅れている状態ですが、同じことを進めれば、同じ結果が得られると期待しています。

規制の良い例というと、クロマグロの個体数は2014年に国際機関が規制し、日本を含む関係諸国が漁獲規制をしたことで劇的に回復しました。規制により一時



(左) 養殖期間は約18か月。ふ化から9か月は埼玉の本社工場で育て、その後9か月は木更津プラントで育てている。(右上) 生サーモン「おかそだち」。(右下) ろ過装置。



未来につながる、FRDジャパンの事業に注目！ 水道水を循環して使う 地球にやさしい陸上養殖

サステナブルな陸上養殖に挑むFRDジャパン。事業の詳細や今後の取り組みを広報の宮川さんにお聞きしました。

と宮川さん。FRDジャパンのブランドサーモン「おかそだち」はすでに販売を開始し、都内や関東圏内のスーパーやラグジュアリーホテルなどでも取り扱われています。「国産」で「生」、しかも「通年で食べられる」と3拍子揃ったサーモンは他にないらしく、「鮮度が高い」「脂がさっぱりしておいしい」「薬を使っていないのは安心」とお客様からも評判だそうです。

今後の目標を伺うと、「商業生産では1万トンを目指します。国内だけでなくアジアにも展開していきたいですし、天然物が底をつく前に、赤ムツやスジアラ、キングサーモンなどの高級魚の養殖にも取り組んでいきたいです」と答えてくれました。この養殖システムを使えば、内陸部でも養殖ができるため、輸入や輸送コストが抑えられ、各地で新鮮なサーモンが食べられます。実際に国内では「提携したい」と手を挙げる事業者が数えきれないといえます。

「私たちの事業の根底には、『世界の魚食文化をもっと豊かに』という想いがあります。このままだ

と将来、魚がいなくなる可能性があると
言われています
が、今の子どもたちが大人になったときに食卓に魚が並んでほしい。メンバー全員、その想いで取り組んでいます」と宮川さん。明るい未来をつくる世界初の画期的な養殖方法に、期待が高まります。



話してくれたのは
(株)FRDジャパン 木更津プラント 広報・マーケティング
宮川千裕さん Chihiro Miyagawa

千葉県木更津市にあるFRDジャパンのプラントでは、陸上による新しい養殖方法を採用しています。「閉鎖循環式陸上養殖」として、生け簀の水をろ過し循環させることで、水替えや排水がなく地球にやさしい養殖です」と話してくれたのは広報の宮川さん。水を循環させる養殖方法は他にもあるが、魚の糞や尿に含まれるアンモニアは毒性が強く、それを完璧には処理できないため毎日30%以上の海水を入れ替える必要があるそうです。「私たちはバク

テリアを使つたる過装置でアンモニアを無毒化できるので、蒸発して減った1%未満の水を追加するだけで済みます」と宮川さん。さらに使用する水は水道水や地下水のため、内陸部でも養殖ができ、海水由来の病原菌リスクが低いため抗生物質の投与も必要がないのだそう。

FRDジャパンが養殖しているのはトラウトサーモン。「世界では天然魚の漁獲量が頭打ちになり、養殖が急拡大しています。ただ、海洋汚染の影響から、これ以上養殖場を作るのが難しく、サーモンは特に深刻でした」と宮川さん。さらに国内に目を向けると、スーパーなどの店舗に並ぶ大半が輸入品。また、日本の養殖サーモンは、夏季は海水が温かく冷却コストが非常に高いため、年間を通しての養殖は難しい。そこで、日本でもいつでも新鮮なサーモンを食べられるようにと、2013年からスタートしました。

「9年間、試行錯誤を繰り返しながらようやく実証実験の最終段階に入りました。年間30トンを生産してきましたが、まもなく商業化に進み、年間2千トンを生産予定です」



青空プロジェクト THE DAY 裏山を遊び場にしながら、 動物との住み分けを実現したい

山の中をマウンテンバイクで走ったり、トレイルランニングの大会を主催し、楽しみながら、野生動物との距離をうまくとろうと試みるユニークな団体「青空プロジェクト THE DAY」。代表の君島陽一さんと仲間たちに会いに行った。

●写真 阿部了 ●文 阿部直美

君島陽一さん（中央）とスノボ仲間でもあり普段は農業をしている平山達也さん（左）。陽一さんの弟徹さん（右）はかぶの収穫後に合流。

山をパトロールし、動物の考えや行動を知る

首切り地蔵のすぐ先に、表面の皮がべろべろにめくれ上がった杉の木があった。「クマの仕業ですよ。白い木肌にひっかくような爪痕が残っている。「威嚇です。ここにいるぞって。これを見たら、ビビりますよね。でもこんな場所では普通やらないから、クマも相当嫌がついてるんじゃないかな。来るなっていうアピールですよ。ここでひるんだらこっちの負け。さあ行きましょう」

君島陽一さんの案内で、山へ入る。彼が生まれ育った地元の裏山だ。とはいえ、あれを見てしまったら腰が引ける。シカやイノシシ、サル、タヌキなどさまざまな動物が生息していると聞いてもさほど恐怖はないが、クマは別格だ。

どの中山間地域も抱える課題だが、那須塩原市でも農家は獣害に困っている。私たちが訪れたのは、ちょうど特産品の大根とかぶの収穫時期だった。とれたての塩原かぶは、そのままかぶりつくとも当に甘くてみずみずしい。おいしいと思うのは動物も同じで、畑の周りには動物除けの電気柵が張り巡らされているが、それでも知恵比べの状況だ。かつて、シカやクマが暮らしたのは、いくつか山を

越えた奥地だった。人が裏山へ入らなくなるにつれ、動物がじわじわと人里に近づいた。君島さんは「青空プロジェクト THE DAY」を立ち上げ、人が裏山に入ることと動物をもっと山奥へ押し戻そう、という活動をしている。山道を整備し、自転車でも走る大会やトレイルマラソンなども開催してきた。「猟師が罠をかける時に、汗一滴でも落としたりダメだつて言うんです。人間の匂いが残ったら獲物は捕れねえって。だったら、人間

臭くしちゃえばその場所には動物が寄りつかなくなるわけですよ」

私たちは、人間臭をまき散らすべく山を歩いた。動物の足跡の上に、我ら人間の足跡も残す。植林した杉林に、光が差し込む平地があった。「畑だった場所ですよ」と言われ、こんな山の中で？と驚く。かつての柴置き場もあった。薪用に小枝を拾って集めておいた場所だ。酒の一升瓶が土の中に逆さまに突き刺してあるのも発見。「マムシを捕まえたら、空き瓶に入れて持ち帰るためです。マムシ酒のために。まさに裏山は生活の場だった。そこに今、シカの糞が転がりクマが木登りをした痕跡がある。「獣道をよく見ると面白いですよ。クマが弁当箱みたいに大きな糞をした横にカモシカが糞をして、さらに横にタヌキが糞をする。俺がここを通るんだって、皆が主張してるんですよ」。話を聞いてみると、山の景色が違って見えてくる。「少し前まで動物たちからの圧が強くて、この山に入るのが怖い感じだったんです。今はそれがなくなっただけかな」

君島さんは仲間とともにチェンソーや熊手を使って道を整備し、開通した場所をマウンテンバイクで日々パトロールしている。なぜそこまで？と思うが、きっかけはスノーボードだった。冬一緒に遊



(左) 古道はアップダウンもありスリリング。木漏れ日が気持ちいい。
(右) 車が通る道沿いにも関わらずクマが爪痕を残した杉。

ぶ仲間たちと、夏も何かやりたい。じゃあ自転車だ、と盛り上がった。だったら山をキレイにしたり草刈りもしよう。農機具屋、チェンソーの達人、大工など遊び仲間には得意分野がある。仕事の休みの日に集まっては、動物の通り道の草を刈り、山を整備していった。耕作放棄地を耕して菜の花畑にもした。自転車でも走る楽しみは、そこで暮らす地域の人たちを支えることにもつながった。

実は君島さんはこの春までの20年間、郵便物を受託で配達する仕事をしてきた。山奥の家々を回り、お茶飲み話で高齢者からクマ狩りのこと、山のこと、集落の歴史などを聞いてきた。そのすべてが、今の君島さんの土台になっている。山を歩きながら、君島さんはしゃがんで動物の目線になることがあった。彼らが何を考えてどう動くのかを知りたい、という。彼らを知ること、付き合い方を考えられるからだ。青空プロジェクトのメンバーは、現在40名ほど。道の整備が進み、トレイルマラソンや自転車で山中を走るイベントに多くの人が参加してくれるようになった。今後は、君島さんたちがガイドとなって裏山のことを伝えていこうと考えている。今回山を歩きながら、私たちが動物に監視されているのをひしひしと感じた。人の行動が、試されている。

気になるモノを見つけました

Something Special

16

うまい肴をあてに一杯!

能作の「ぐい呑 錫・金箔セット」

いつもの晩酌をちょっと特別な時間にしてくれるのが、能作の「ぐい呑 錫・金箔セット」だ。錫は古くから「錫の器に入れた水は腐らない」「お酒の雑味が抜けてまろやかになる」などと称され、酒器や茶器などに使われてきた。このぐい呑は、純度100%の錫を職人が一つひとつ手作業で製造している。金属でありながらも肌に馴染

み、どこか温かさも感じられる粋な逸品だ。

スタンダードな形で、どんなタイプの日本酒にも合わせやすいが、普通酒、本醸造酒、生酒との相性が特によく、すっきりとした味わいを引き立てる。海の恵みを肴にぐいっといけば、体に染みわたるだろう。小鉢としても使えるのでつまみを入れるもよし。食卓が華やぐのでオススメだ。

 合計10名様にプレゼントします。詳しくはP2へ