

森林活

「もり・かつ」

森林を守り育てること、森林を活用すること、
森林からの恵みで生きることや
包括した意味合いのJPO-1編集部による雑誌。

木のぬくもりや森林のもたらす効果が
謳われるようになって久しい。
それに加え、われわれ人間から森への
アプローチの方法も実に多様化している。
森は、ただの癒しを超えたのだ。
人間と森がともに生き活かし合うこと。
それが「森活」だ。

チェーンソーアーティスト
木靈 光さん

昭和46(1971)年生まれ、愛媛県松山市出身。14年前に下川町
森林組合に就職し、その後チェーンソーカービングを始める。
数々の世界大会で優勝経験を持ち、国内唯一の大会「EZO
CUP」の実行委員長でもある。

E-mail hikaru201@gmail.com
Blog <http://yamagonogelilyutu.cocolog-nifty.com/blog/>
Web <http://hikaru201.wx.com/chainsawart>
fb <http://www.facebook.com/hikaru.kodama>
fbpage <https://www.facebook.com/tree.sprts>

これまでは、作家は木材しか見ず、林業従事者は作品を目にすることがなかった。まさに「木を見て森を見ず」の環境。両者がともに森に入ることで、お互いの仕事への尊敬の念が生まれる。ちなみに、工房宮地で制作されたスツールは「中川」という品名になったという。



写真提供 / 中川町

森そのものを活かす。

上川地方の開拓は、森林に克つことから始まったといえる。今、林業はどのような姿へ発展しているのだろうか。

取材・文・撮影 / 総合商研 (小濱有希子) 写真提供 / 中川町・下川町



明治23(1890)年ごろから入植が始まった上川北部は、鬱蒼とした森林に囲まれ、とても農業ができる土地ではなかった。必然的に森林の伐採が行われ、いつしか生業とする人々が増えた。これが上川林業の始まりだ。内陸にあたる上川で伐られた木は天塩川を下って天塩港に運ばれ、海路で小樽へ。大正5(1916)年ごろの天塩港の木材水揚げ量は日本で5位だったといわれる。そして世界に誇る北海道オークへとなっていた。しかしこれは、天塩川流域の地域への伐採圧力が強大で、略



写真提供 / 下川町

奪林業が当然だったことも意味しており、現在の林業において大きな反省材料になっている。これを受け、中川町では4年ほど前から林業施策の転換を図っている。代表的な例としては、東川町の「工房宮地」への木材提供。宮地氏が自ら森に赴き、立木の状態から選んだ木材で家具を制作する。これまでは木材にならなかつた節や曲がりのある木も、その個性を活かした作品に仕上げてくれるという。また、旭川家具工業協同組合のプロジェクトにも参加しており、現在では唯一、中川町だけが町産材を提供。さらに、シナノキなどから採れる蜂蜜を特産品にし、作家が端材を使って工芸品を作る。これらの活動によって木の価値を高め、過剰な伐採を抑止し、林業従事者のモチベーションアップにも効果を発揮しているのだ。



写真提供 / 中川町



中川町地域おこし協力隊で、木工作家の斎藤綾子さん。端材を使ったボールペンや器などを制作し、現在はイベントへの出展の他、受注生産による販売を行っている。

写真提供 / 中川町

森から木を伐り出すのは、冬から春にかけての大仕事。木材を作るだけでなく、動植物が豊かに生きる森にするために手をかけることも必要だ。

写真提供 / 中川町



下川小学校3年生の授業。この日のインストラクターは富永純光さん(トミー)。葉の見本から樹種を探し当てたり、葉のスケッチをしたりと子どもたちは美森が丘の森を駆け回る。最後に割り箸を見せ、森の木から身近なものが作られていることを実感できるプログラムだ。



下川町の木質燃料加工場には、町内の熱源用2年分の木材を保管。大型機械で破砕した木くずは各所のボイラーへ運ばれる。現段階ではこれが最も効率が良いが、いずれは加工燃料(ペレット)製造も視野に入れているそう。



写真提供/下川町



下川町の市街地からほど近くにある「美森が丘」。「NPO法人森の生活」のコーディネートのもと、地域の人々が協力して道や広場を作り、森林環境教育や体験プログラムの受け入れに使われている場所だ。

前身の団体は、移住者を中心とした森づくり活動からスタート。平成18(2006)年に法人化してからは、森林という空間を教育や森林療法、ツーリズムなどに活用してきた。その結果、都市部から下川を訪れる人が増え、直接的な繋がりが生まれてきたという。

また平成22(2010)年からは、幼児・小・中・高一貫の森林環境教育事業を実施しており、他市町村の同世代に比べ森林を身近に感じている調査結果が出るなど、着実にその効果が現れつつある。

しかし下川の木がその価値を認められ、町外で活用される反面、町民が町産木材を手に入れるににくいという現状も。そのため、ものづくりのしやすい環境を早期に整

これからの森林空間にできるのは、森と人とを結びつけること

えたいと代表の麻生さんは話す。理想は、下川産材で一生暮らしていきけるような製品群と作り手を育てること。コンパクトな製材・乾燥施設を設け、下川産材を活用しやすくする仕組みの構築が、次のステージの目標だ。

こうした状況の中で、森林環境教育の持つ意味は大きい。幼い頃から再生可能な森林資源の価値を体験とともに学ぶことは、将来の消費者であり、担い手を育てることに繋がるからだ。

「僕たちが行っているのは、農山村地域が生き残るための一つの在り方。それぞれの地域に合ったテーマがあって、それは森林でなくてもいいんです。そのためにも下川は早くそのモデルとなって普及させていく必要があると思っています」。



NPO法人森の生活 代表
あきつ つばき
麻生 翼 さん

愛知県出身。北海道大学で森林科学を学び、2013年より同法人代表。LEAFナショナルインストラクター、森林セルフケアサポーターなど、森林の恵みを暮らしに活かす活動の普及にも尽力する。

グループごとに協力して森じゅうを調べ、最後に紙にまとめたものを発表。スピードやチームワークも育まれる。

NPO法人森の生活
下川町南町 477
TEL.01655-4-2606
<http://morinoseikatsu.org/>



写真提供/下川町
FSC認証※を受けた、トドマツのエッセンシャルオイルやソープなど。下川町の交流施設「ガーデニングフォレスト・フレベ」で購入できる他、通販も可能。 <http://fupunomori.net/> (株式会社フブの森) ※森林認証制度。適切に管理された森林から生産された木材を使って製品を作り、流通させ、消費者に届けるという森林の望ましい管理方法と製品に与えられる。

エネルギーの完全自給は実現可能

下川町は平成20(2008)年に環境モデル都市、3年後には環境未来都市に選定された。産業と経済と社会が共立した地域モデルとして、全国からの視察を受け入れている。林業経営としては、毎年決まった広さの森林を伐採し、同時に植林するというサイクルを作り、今年でちょうど2周年に入ったところ。永久的に仕事が生まれる仕組みを、60年かけて整えてきた。

10年前から、端材や山に放置されていた未利用資源をエネルギーとして利用。今では学校や病院などにも熱源設備を設け、公共施設全体の熱源の60%を木質燃料でまかなっている。この施策で得た燃料コスト削減額は、中学生までの医療費無料制度など、新たな子育て支援の財源として、町民に還元されているのだ。

下川町中心部から約10km、高齢化率53%。限界集落だった一の橋地区では、熱源完全自給の目標をいち早く実現させた。

町営住宅を廊下で繋いで高齢者の雪かきの負担を減らし、地域おこし協力隊が毎日連絡を取って見守り活動を行う。木質バイオマスボイラーを設置し、暖房と温水を自給するうえ、シイタケ栽培や企業の薬木・薬草研究施設の誘致も進んでいる。

さらに下川町では、熱電供給施設も設けてエネルギーの完全自給を目指す計画だ。目標は平成30年。赤電も行う予定だという。札幌で、東京で、下川産の電気が買える日が来るかもしれない。

これがまさに「森はただの徳しを超えた」ということ。10年、20年先の日本を支える地域の理想形が、下川町にあった。



一の橋地区にあるボイラー施設とEV電源(電気自動車充電器)。ボイラー施設の屋根に設置されたソーラーパネルで、日中であれば電力も100%自給できているようだ。

写真提供/下川町

薪ストーブが見直されている。現在、日本で販売されている薪やペレットストーブはアメリカやヨーロッパからの輸入品。現地の厳しい環境基準をクリアした高性能なストーブだ。薪を燃やして出た煙をストーブの中で二次・三次燃焼させることで、長時間の暖房効果を得られる。また燃焼時に出るCO₂も、木が成長時に取り込んだものが放出されるだけで、実はエコで効率の良い暖房設備なのだ。何百年もの知恵と経験の積み重ねによる結晶である。その実力を存分に発揮させるには、性能の良い煙突と、専門業者による施工・メンテナンスが欠かせない。



木を燃やし、火を囲むことは エコかつ、家族の絆を強くする

また、ペレットストーブに必要なペレットは、10kg600円程度で販売されているが、ペレット製造工場がある地域は50円ほど割安になる。ところが道内17カ所に工場があるものの、上川エリアには1軒もない。



例えばこんな試算がある。旭川市約17万5千世帯のうち、100軒に1軒がペレットストーブを導入すると、工場を運営でき

きるだけの収益構造が出来上がるといえる。化石燃料の価格は変動するとはいえ、1時間で15円ほど節約になるともいわれており、非常に興味深い。

ただ、特に道民は薪ストーブ世代も多く、「掃除や手入れが大変」というイメージを払拭できない人もいるだろう。ところが最近、若い世代を中心にこれらの

ストーブを取り入れる家庭が増えてきた中で、予想以上の効果が生まれている。

「薪ストーブに火を入れたいがために、朝寝坊の息子さんが誰よりも早起きするように。となつたとか、食事の後に家族でストーブを囲んで会話するようになったとか。家族の絆を深める役割を果たしているんです」と、煙筒の横山の横山愛蔵社長は語る。まるでかつての日本で、囲炉裏の周りで営まれていた日常風景



お話を聞かせてくれた横山社長(右)、設案美典さん(中央)、工事部長の奥山寛仁さん(左)。

のようではないか。もちろん、昔ほどではないが手間もかかるし導入費用もけつして安くはない。しかし何十年も使い続けるための安全性や、得られる心の豊かさには代えられないと、納得し、設置する家庭が増えているそうだ。

海外ドラマで見たような、ストーブを囲む一家団らんの姿。その実現も、ドラマの中だけの話ではないのだ。

煙筒の横山
旭川市忠和3条7丁目3-8
TEL.0166-61-1670
9:00 ~ 18:00
日曜休



ちなみに費用はストーブの定価(20~60万円)+室内外の煙突施工費が約50万円。工事はほぼ2日で完了!

森は分け隔てなく、
多くの恵みと気づきをもたらしてくる。
絶えず、惜しみなく。





P12の写真撮影のためにオオカミのオブジェを制作していただいた。じっと丸太を見つめること数秒、迷いなく刃を入れ始め、ものの40分で彫り終えた。彫刻が丸太からにじみ出てくるように思える時間…。完成作品はFBページで公開されているのでチェックを。



チェーンソーカービングの基本装備

- 帽子**
髪に木くずが絡むのを防止。
- ゴーグル**
必須。スキー用のものなどで代用可能。
- イヤーマフ**
必須。チェーンソーの甲高い音をかなり緩和してくれる。
- 手袋**
初心者はあった方がベター。滑り止めになる。
- 服**
汚れても良いもの。Tシャツなど細かい目やボタンがないほうが洗濯がラク。
- チャップス**
必須。防護パンツ。万が一チェーンソーの刃が当たっても、特殊な糸が飛び出して刃に巻きつき、動きを止めてくれる。
- 足元**
動きやすいもの。本当は長靴など布製でないものがおすすめ。木くずの処理がしやすい。



●ゴーグル、イヤーマフ、チャップスは木霊さんが貸してくれます。事前に相談しましょう！

体験した人
ゼロワン編集・オバマ。もちろんチェーンソーに触れるのも初めて。美術は得意な方だが、大ざっぱな性格がどう影響するか。

実録!

チェーンソーカービング体験!

森仕事の大切な相棒・チェーンソーで丸太を彫刻するカービング。実は世界中で大会が開かれる人気のアートに、ゼロワン編集部が挑戦!

取材・文/総合商研(小濱有希子) 撮影/総合商研(前澤 良彰)

教えてくれた人
このま ひかる
木霊 光さん
(P13参照)



1 丸太の形を整える

手取り足取り…木霊さん、優しい。



5 ヤスリ等で磨く

完成!

すっかり
田気分です。

4 パーナーであぶる



最後の仕上げに燃やします!

3 羽を描く

だんだんサマになってきた。丸太の角を取り、目やくちばし、羽の模様まですべてチェーンソーで描く。

2 目を縁取りくちばしを作る



お手本として木霊さんが作ってくれたフクロウ。わずか20分で完成。



◀並ぶと違いは歴然。でも自分で彫り出した作品には愛情がわかります。



あたりをつけて

角度が重要!



チェーンソーは見た目以上に重かった…

フクロウの作り方

- 1 丸太の形を整える
- 2 目を縁取りくちばしを作る
- 3 羽を描く
- 4 パーナーであぶる
- 5 ヤスリ等で磨く

今回教えてくれた木霊光さんは数々の世界大会で優勝するほどの腕前。そんな方に習えるなんて光栄の極みです。チェーンソーは燃料を入れると4キロほどの重さ。これを操りながら思い通りの形を描くのはなるほど至難の業だ。ところが木霊さんが扱うと、丸太がまるでケーキに見えてくるから不思議だ…。

今回は初心者でも作りやすいというフクロウがモチーフ。最初はおっかなびっくりだったが、次第にコツをつかんできた。木霊さんの見本を参考に、かつ順を追って教えてもらいながら、1時間半ほどで形ができる。目を入れ、パーナーで焼いてヤスリで磨けば完成だ。初めてでも思った以上の仕上がりになること間違いなし。ぜひ一度チャレンジしてみてくださいいかが?

オバマ作

木霊さん作

北海道内を車で走ると、牧場の中に放牧された馬の近くでエゾシカが群れでくつろいでいる姿をよく見る。なんとも微笑ましく癒されるシーンだ。しかし、これぞ本当の馬鹿牧場だ、なんて笑ってられない現状がある。天敵であったエゾオオカミの絶滅やハンターの減少などの理由でエゾシカは増え続け、特にこの30年近くで爆発的に増殖している。現在、全道では約59万頭が生息しているといわれ、それに伴い森林や農作物への深刻な被害や交通事故などの原因となり、やっかいものとして扱われるようになった。

そこで北海道では、増えすぎたエゾシカを単純に駆除するのではなく、生物の多様性を考慮しながら有効的に活用していく取り組みが試行されている。ヒトの手により生息数のコントロールをすることはおこがましいことだが、そのような状況の中で、我々がどのようにエゾシカと共存していくことができるか考えてみよう。

【エゾシカ】

Cervus nippon yesoensis (蝦夷鹿)

シカ科シカ属 ニホンジカの亜種である。現在では北海道全域に分布。かつては雪の少ない地域に生息していた。頭肩長140～180cm、体重はオス：90～140kg/メス：70～100kgとニホンジカの仲間の中では最も大型種。平均寿命は3～4年だが、20年くらい生きる個体もいる。キビィーッと甲高い声で鳴く。フンはこの体型からは想像がつかないウサギのもののような形状と大きさで(ウサギは丸くシカはいびつな楕円形)、たまに牛フンを小さくしたような柔らかく繋がったものもある。草食性のため、農作物を食べたり冬季になると樹皮を食べるなどの被害が出ている。



夏毛と冬毛

夏毛は明るい茶色に白い斑点が入った「鹿の子」模様。秋に換毛し、冬毛は灰褐色となる。ちなみに繁殖期のオスは、体に泥などを塗って男らしさをアピール。

肉



クセがない鮮やかな赤肉で、とても美味でありながらヘルシーということもあって人気がある。ジビエとしても近年注目されている。

皮



なめした革は柔らかくしっとりしており、カバンや靴などの革製品や、セーム革などに加工される。毛はディアヘアと呼ばれ、フライフィッシングのフライ材料にも。

頭



かつてはよく製加工し壁掛けとして広く利用されていた。現在は研究機関等で年齢の査定の際に必要なとなっている。

角



壁掛けや漢方、アクセサリーや雑貨に加工されることが多い。意外なところではドッグフードにも。ちなみにオスの場合、角の枝分かれの形でおよその年齢が分かる(5才まで。それ以上になると推定)。

森の問題児!?

エゾシカを活かす。

全道へその生息域を広げトラブルの元とされてきたエゾシカも、

森からの大切な恵みの一つ。取材・文/総合商研(小濱有希子)、碧風舎(坂田 潤一) 撮影/総合商研(伊藤 仁雅・小濱有希子)



解体室で処理した枝肉は、冷蔵庫で3日熟成させる。これにより臭みが取れ、プリッとした食感が生まれるという。まるでアスリートのような美しい筋肉は野生動物ならでは。



この9月、占冠村は道内で2カ所目の猟区に指定。狩猟できる期間やエリアが限定され、入猟承認料の支払い、ガイドの随行などが必須となった。一般ハンターの狩猟は制限されるが、占冠村はエゾシカを資源とし、保護管理へと舵を切る。

写真提供/山本敬介(日月社)

狩をするということ、 命に対しての最低限の礼儀。

エゾシカと生きる 占冠村の取り組み

「釣りも狩猟も、獲物を獲るといふ根本は同じ。人間が生きていくうえで必要不可欠なこと」と神妙な顔で話す高橋勝美さん。それは、幼い頃から動物に接する家庭に生まれ、その肉の美味しさや貴重さを身をもって知っているからこそ言葉だ。

増えすぎたエゾシカ対策には、農地を囲う「シカ柵」を設置するのが一般的。しかし占冠村のほとんどは山間地にあり、農地も狭く点在しているため、シカ柵を設置するほどの費用対効果を生み出さないという。そこで必要なのがハンターの存在だ。

そこで占冠村では、平成24(2012)年、「占冠村野生獣解体加工施設ジビエ工房」「森の恵み」を開設。合わせて高橋さんは、施設の管理と製品加工・販売を行う会社「森のかりうど」を立ち上げた。骨などの処理費用は村が負担するなど、村と民間が円滑な経営のため協力し合っている。それは、人間の都合で殺さなくてはならないなら、すべて無駄にせず食肉にすることが命に対する礼儀だという考えが、年齢や経験に関係なく、

村全体で共有できているからに他ならない。

また、力を入れているのは食育活動。主に道外の高校生の修学旅行を受け入れており、この施設の見学コースが含まれている。生徒には解体の工程や皮、内臓なども見せ、最後はシカ料理を提供。涙を流しながらも、必ず全員が食べるという。しかし、どうしても食べられない人が時々いる。それが、引率の大人である。

「やっぱり、けもの肉に抵抗があるんでしょう。染み付いた先入観はどうしても拭いきれません。だからこそ食の学びは、子どもの頃から行うべきです」。

占冠村には、各市町村や団体がエゾシカ対策の視察に訪れる。行政主導ではなく、猟友会や外部の有識者を巻き込んだ成功事例は道内でも少ないからだ。もちろん課題も多い。だが、命をいただくことの意味と現実を広く伝えていくことが、占冠村の役割であり、これからの目標だ。



高橋 勝美 さん
株式会社森のかりうど代表取締役、占冠村猟友会会長。料理町出身、ハンター歴17年。

森のかりうど
占冠村字占冠
ジビエ工房「森の恵み」内
TEL. 0167-56-7305
<http://www.morinokariudo.com/>

⑩ 上富良野町
まるます

上富良野名物・豚サガリが美味しいと地元の人に20年以上愛されている一軒。その豚サガリやかみふらの地産豚のカブリとともに人気があるのが、エゾシカの焼肉だ。店主の小山勇さんが自ら解体施設へ行き、納得した品質の肉だけを仕入れている。部位は濃厚な赤色が食欲をそそる肩ロース。自家製の甘めのタレをたっぷりかけてから網の上へ…。焼き過ぎ厳禁！少し赤みが残る程度がベストタイミングだ。クセのない味わいや、プリッとした食感が絶妙。

上富良野町緑町2 TEL.0167-45-3521
営業時間/11:00~21:45 (21:15ラストオーダー)
ランチタイム11:00~14:30
日曜休、仕込み状況によって昼休みあり



豚ロースのカブリ (塩) 550円 (税込)



エゾ鹿網焼きステーキ 780円 (税込)

厳選したエゾシカ肉を粗挽きし、ヨーロッパ仕込みの独自の製法で柔らかく仕上げたジャーキー。ちょっと甘みのある味付けなので、小さな子どもから年配の方まで美味しく食べられるはずだ。おやつやビールのおともにぜひどうぞ。他にもベーコンや生ハム、ソーセージなどの加工品も製造・販売している。

TEL.0167-52-3773
一部商品は「道の駅南ふらの」でも購入可能

⑪ 南富良野町 南富フーズ(株)



エゾ鹿ソフトジャーキー 600円 (税込)

エゾシカ肉バーグと名産のアスパラ粉を使った団子を、これまた名産のもち粉を使用したモチモチとしたパンでサンド。丁寧に焼いた卵と、ゴーダとモッツァレラチーズをミックスした濃厚なチーズ、自慢の特製ソースがアクセントだ。ドリンクやパフェがついたセット(900円)で楽しむ。

名寄市日進1106
TEL.01654-3-0760
営業時間/11:00~14:30 (ラストオーダー)
14:30以降は要予約 火曜休
隣接のソフトクリーム店は冬季休業
<http://senka-nayoro.com/>

⑫ 名寄市 カフェの千花



千花もみじバーガー (セット) 900円 (税込)

エゾシカ肉が現代人の救世主になる!?

エゾシカ肉の食感は牛肉や羊肉に似ており、正しく処理されたものは非常に美味しい。そのうえ高タンパク、低脂質。この脂質量は鶏むね肉やささみと変わらない。さらに脂の質も良く、必須脂肪酸のリノール酸をはじめとする多価不飽和脂肪酸が牛肉や豚肉などよりも多いため、脂質を取りすぎる現代人におすすめの食材として注目されている。特に鉄分は100g中におよそ6.0mg含まれており、鉄分の摂取が足りない女性には積極的に取り入れてほしいものだ。ちなみに夏から秋にかけてタンパク質と脂質量が増加し、これからはより美味しくなる季節。ぜひ、ヘルシーで美味しいエゾシカ肉を味わってみてはいかがだろうか。



エゾシカ：釧路短大動物資源利用研究室 岡本匡代准教授 その他：日本食品標準成分表2010

エゾシカを活かすための最終着地点は、やはり食べることに。同じひとつの命なら、美味しく隔々までいただくのが消費者としての礼儀ではないだろうか。鹿肉は水分が多く、火を通しすぎると硬くパサパサになってしまう。そのため、焼きすぎないのが最も美味しいといわれている。

鷹栖町にあるレストラン「山恵」は、食肉処理施設が自社の上質な鹿肉をリーズナブルに味わってもらおうと、今年6月にオープンさせた。中でも、適度に脂がのった肩ロースを贅沢に使い、絶妙な火加減で仕上げた「エゾ鹿肉のステーキ丼」が人気。淡白な鹿肉に合わせた甘めのソースを絡めて頬張れば、幸福感が口いっぱい広がること間違いなしだ。

いただきます。ごちそうさま。

鷹栖町 山恵

エゾ鹿肉のステーキ丼 1,512円 (税込)

肉はもちろん、米も野菜も近郊物の道産食材を使っている。ごはんは隠された秘密は食べてのお楽しみ。

鷹栖町 13 線 16 TEL.0166-87-4229
11:00~19:30 (19:00 ラストオーダー)
火曜休 (祝日の場合は翌日休)

