

セブン-イレブン記念財団

みどりの風

冬
No.84
Winter
2025

特集
薪と炭でとる暖



自然学校スタッフの寒い冬の朝の日課は、薪ストーブをつけることから始まります。はじめは小枝や新聞紙、次は少し太めの枝、最後に薪。小さく燃えやすいものから順に薪を組んで火をつけます。はじめは小さな火種を絶やさぬように。そして段々と大きく……。どこか人々の努力や活動にも通じる部分がありますね。

九重ふるさと自然学校
(運営:セブン-イレブン記念財団)

オンライン寄付は
こちらから



●編集発行

一般財団法人
セブン-イレブン記念財団

〒102-8455 東京都千代田区二番町8番地8
TEL03-6238-3872 <https://www.7midori.org>

●編集協力
●デザイン
●表紙写真
●印刷・製本

弘旬館
高橋美保
土屋 明
株式会社ローヤル企画

みどりの風

2025年冬号(vol.84)

2026年1月14日発行

©2025 セブン-イレブン記念財団 001-2510-5200 S.K.L.

CONTENTS

No.84
Winter
2025

特集 薪と炭でとる暖

小さな炎に寄り添ってみれば 大内正伸 03

われら薪ストーブ派が行く 06

「いすみ薪ネットワーク」

備長炭づくりに魅せられて 09

濱田勝正(炭焼き職人)

縄文人はこうして“火”をおこしていた 12

関根秀樹(監修)

里山の保全と資源活用を両立させる 14

「かいろう基山」「森林ボランティア 菊炭友の会」

冬の災害 困ったときの暖のとり方 18

進士 徹(アドバイス)

連載

やまけんのうまいもの風土記

冬が旬のゴボウ 山本謙治 20

探訪 わが校のおもしろ自然研究

気象観測は継続こそが“命”

東京都立立川高等学校 天文気象部 22

小笠原流礼法が教える 季節のしきたり

初午といなり寿司 柴崎直人 24

入門! どうする? 地球温暖化

野生動物の生息域と人の生活圏が接近! 26

活動レポート 28

セブンの森だより 30

定期送付・停止の
希望はこちらから



本書は環境に配慮し、FSC® 森林証紙と
植物油インキを使用しています。

薪と炭でとる暖

まきすみ

キノコや山菜、堆肥にする落ち葉、そして薪や炭の燃料を調達する場であつた里山。だが、私たちの暮らしのエネルギーが電気やガス、石油にとつて代わられたとき、里山は放置され荒れていった。生態系しかしり。人が山に入つて整備してこそ、「暖」をテーマに、里山再生と森林資源の活用の手立てを探つた。



文・絵 大内正伸

おおうち・まさのぶ／1959年生まれ。イラストレーター・著作家。山林の手入れ、石積み、囲炉裏づくりなど、自然暮らしに関わるさまざまなワークショップを全国でおこなう。著書に『山で暮らす愉しみと基本の技術』『楽しい山里暮らし実践術』『囲炉裏と薪火暮らしの本』『囲炉裏暖炉』のある家づくり』『国産材でつくるインパクトドライバー木工』『大地の再生』実践マニュアルほか。

寄り添つてみれば 小さな炎に

薪を燃やし
炎を立てる
囲炉裏の効用とは

昔から木を燃やすのが大好きで、暖房には薪ストーブもいいけれど僕はなんといっても「囲炉裏」派である。囲炉裏というと趣味的な宴会仕様の炭火を使ったテーブル囲炉裏を連想してしまうが、本物の囲炉裏は薪を燃やし炎を立てるものである。昔の日本の山間部や寒い場所では、みな「炎の囲炉裏」で生活してきた。

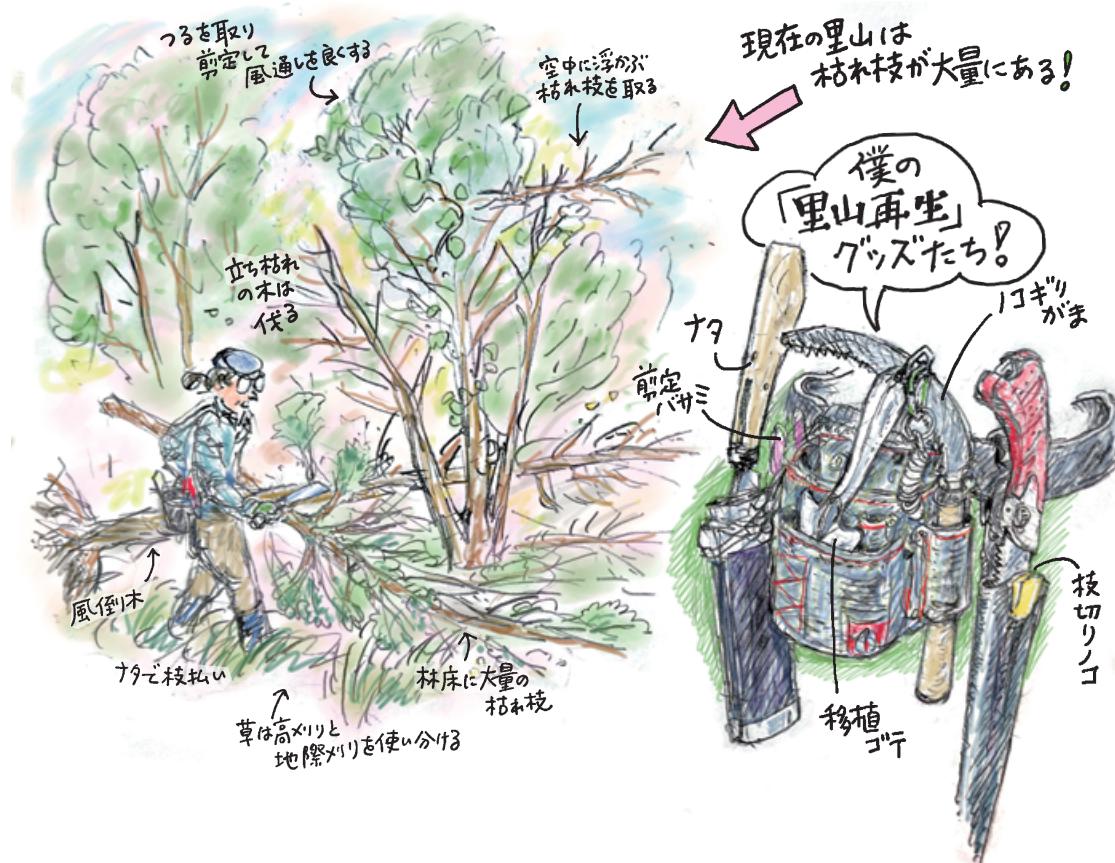
囲炉裏は暖をとるためにだけのものではない。日々の煮炊きや料理をこなすのももちろん、湿気の多い山間部では夏でも囲炉裏を焚くことによって「家が乾く」という効果があり、虫除けやカビの防止にもなつたのである。炎を立てれば当然煙が出る。部

なぜ昔の里山は きれいだつたのか

みなさんは現在の森の中に入つたことがあるだろうか？ かつて薪炭林として使われた雑木林ではいま大量の枯れ枝が落ちている。いによって枝が枯れ、それが風や雪で折れるのだ。地面まで落ちきれずに空中に浮かんでいる枝もある。また枯れた立ち木や倒木も多

要る。あるいは昔の茅葺き民家なら、屋根素材そのものが煙を吸收するので便利だったし、その煙しがまた屋根を長持ちさせた。

とはいえたまの暮らしに煙は困るので、僕は排煙できる「囲炉裏暖炉」を発案して使い、野外用には「三又囲炉裏」を普及して回っている。



いてしまうからだ。

これらはかつて畠

炉裏やカマドの薪と
して使われた。昔は

みながこぞつてこれ
を拾いに行つたもの
だ。背負子で枯れ

枝を運ぶ二宮尊徳
像は有名だが、枯れ

枝は軽いので子ども
でも運ぶことができ
る。だから昔の林の

中は籠で掃いたよ
うにきれいで、光が
差して風がよく通
り、草花や昆虫にあ
ふれていた。



数見られる。

スギ・ヒノキ林などの手入れ不

足の人工林にも大量の枝葉が落ち
ている。とくにスギの枝は枯れる
と自然に落ちやすく、その葉は分
解しにくいで地面に厚く堆積し
ている。また伐り出された跡地では
は膨大な量の枯れ枝や幹が放置さ
れている。建材として必要な丸太
だけを取り出して、あとは捨て置



30分ほどで自在カギ付きの三又圓
炉裏を作ってしまう。地面には石
をコの字形に並べて小さな炉を作
る。これがあれば庭先で簡単に煮
炊きができる。自在カギにヤカン
や「吊り鍋」を下げればすぐに湯
が沸き、お茶が飲める。

三又は重い鍋をぶら下げるも安
定するし、自在カギで上下するこ
とで火の熱量を調整できる。また
燐炭ができたら炭火焼きも同時進
行できる。残り火で焼き芋を仕込
むのも素敵だ。

ワークシヨツプでの昼食はこの
三又圓炉裏で調理することにして
いる。薪火で炊いた米は旨く、山
の水で茹でた麺類は美味しい。誰
しもその味わいに感動する。そし

て、わずかな枯れ枝だけで十分な
煮炊きができることに誰もが驚く。
参加者にはできるだけ小さな焚
き火を練習してもらう。小さな火
はくすぶりやすいので難しいが、
枯れ枝を上手に組んでいき、とき
に「火吹き竹」などで燐炭を起こ
してやると持続できる。小さな炎
は見ていて優しく穏やかな気持ち
になれる。これが圓炉裏の火の
らしさの核心なのだ。

西洋の温帯域に比べて日本は
日照の長い夏に雨が多い。すなわ
ち植物の繁茂に圧倒的に優れてい
る。だから山の木々は勝手に育つ
ていき、どんどん枯れ枝を生産し
てくれる。それを暮らしの中で上
手に使い循環していくことで、水
系も守られ田んぼが維持でき、海
も豊かになっていく。これがかつ
ての日本の暮らしだった。

枯れ枝を採取する暮らしをし
ていると、四季を通して山を観察

する目を持つようになる。山菜や
キノコや、花の咲く草木のありか
や、鳥獣虫魚の居場所にも敏感に
なる。よく歩くルートは倒木を片
付けたり藪を払つたりして歩きや
すくなっているから、そこに風が
通つて気持ちのいい空間になる。

庭のない街に住んでいたとして
も嘆くことはない、煙突を立てて
これからはそんな時代になる。

圓炉裏暖炉を使うことができる
し、火鉢で炭火を使うこともでき
る。圓炉裏暖炉や火鉢はエアコン
とも相性がよく、都会でもできる
炎の復権である。そうして週末に
は里山に遊びに行き、自分の火の
ある暮らしや自然の食との関係性
を持ちたい。

これからはそんな時代になる。

ワークシヨツプでの昼食はこの
三又圓炉裏で調理することにして
いる。薪火で炊いた米は旨く、山
の水で茹でた麺類は美味しい。誰
しもその味わいに感動する。そし

ば小口（断面）から水泡が噴き出
てくるだろう。

一方、圓炉裏は細い枝でも十分
に戦力となり、とくに枯れ枝が使
いやすい。枯れ枝は細胞内の水分
が抜けているので、夜露や雨で濡
れても干しておけばすぐに薪として使
える。やや太い立ち枯れの木や倒木
なども、芯まで乾いているのです
ぐに薪になる。

枯れ枝は煙の出も少ない。この

頃は煙の臭いを嫌つて田舎でも薪
の火が疎まれる傾向にあるが、そ
れは「薪の選択やその燃やし方を
知らない」ことにも原因があるだ
ろう。

木は燃えることによつ
て「灰」という軽く容積
の小さいものに変わる。

灰はミネラルの宝庫で、
アルカリ性でもあるの
で、酸性に傾いた日本の
山や畑にまくことは土
壌改良剤としても意味
がある。また燃え残しの
燐炭は土中に埋めても

ところが目の前に山があるの
に、薪の火を日常使うことができる
ない人は意外に多い。僕なら辺り
にある竹や枝を探し出して、車に
いつも積んであるインパクトドラ
イバーと綿ロープを取り出して、

三又圓炉裏でつくる
料理は絶品

いい。炭は微細な穴を持ち保水力
があり微生物のすみかになる。
菌類と親和性がよく、弱った樹木
を甦らせる。

このように、枯れ枝を採取し
て燃やすことはいいことづくめな
のだ。

三又圓炉裏でつくる
料理は絶品

いい。炭は微細な穴を持ち保水力
があり微生物のすみかになる。
菌類と親和性がよく、弱った樹木
を蘇らせる。

このように、枯れ枝を採取し
て燃やすことはいいことづくめな
のだ。

三又圓炉裏でつくる
料理は絶品

いい。炭は微細な穴を持ち保水力
があり微生物のすみかになる。
菌類と親和性がよく、弱った樹木
を蘇らせる。

このように、枯れ枝を採取し
て燃やすことはいいことづくめな
のだ。

三又圓炉裏でつくる
料理は絶品

いい。炭は微細な穴を持ち保水力
があり微生物のすみかになる。
菌類と親和性がよく、弱った樹木
を蘇らせる。

このように、枯れ枝を採取し
て燃やすことはいいことづくめな
のだ。

三又圓炉裏でつくる
料理は絶品

いい。炭は微細な穴を持ち保水力
があり微生物のすみかになる。
菌類と親和性がよく、弱った樹木
を蘇らせる。

このように、枯れ枝を採取し
て燃やすことはいいことづくめな
のだ。

三又圓炉裏でつくる
料理は絶品

いい。炭は微細な穴を持ち保水力
があり微生物のすみかになる。
菌類と親和性がよく、弱った樹木
を蘇らせる。

このように、枯れ枝を採取し
て燃やすことはいいことづくめな
のだ。

三又圓炉裏でつくる
料理は絶品

いい。炭は微細な穴を持ち保水力
があり微生物のすみかになる。
菌類と親和性がよく、弱った樹木
を蘇らせる。

このように、枯れ枝を採取し
て燃やすことはいいことづくめな
のだ。

三又圓炉裏でつくる
料理は絶品

いい。炭は微細な穴を持ち保水力
があり微生物のすみかになる。
菌類と親和性がよく、弱った樹木
を蘇らせる。

このように、枯れ枝を採取し
て燃やすことはいいことづくめな
のだ。

三又圓炉裏でつくる
料理は絶品

いい。炭は微細な穴を持ち保水力
があり微生物のすみかになる。
菌類と親和性がよく、弱った樹木
を蘇らせる。

このように、枯れ枝を採取し
て燃やすことはいいことづくめな
のだ。

三又圓炉裏でつくる
料理は絶品

いい。炭は微細な穴を持ち保水力
があり微生物のすみかになる。
菌類と親和性がよく、弱った樹木
を蘇らせる。

このように、枯れ枝を採取し
て燃やすことはいいことづくめな
のだ。

三又圓炉裏でつくる
料理は絶品

いい。炭は微細な穴を持ち保水力
があり微生物のすみかになる。
菌類と親和性がよく、弱った樹木
を蘇らせる。

このように、枯れ枝を採取し
て燃やすことはいいことづくめな
のだ。

三又圓炉裏でつくる
料理は絶品

いい。炭は微細な穴を持ち保水力
があり微生物のすみかになる。
菌類と親和性がよく、弱った樹木
を蘇らせる。

このように、枯れ枝を採取し
て燃やすことはいいことづくめな
のだ。

三又圓炉裏でつくる
料理は絶品

いい。炭は微細な穴を持ち保水力
があり微生物のすみかになる。
菌類と親和性がよく、弱った樹木
を蘇らせる。

このように、枯れ枝を採取し
て燃やすことはいいことづくめな
のだ。

三又圓炉裏でつくる
料理は絶品

いい。炭は微細な穴を持ち保水力
があり微生物のすみかになる。
菌類と親和性がよく、弱った樹木
を蘇らせる。

このように、枯れ枝を採取し
て燃やすことはいいことづくめな
のだ。

三又圓炉裏でつくる
料理は絶品

いい。炭は微細な穴を持ち保水力
があり微生物のすみかになる。
菌類と親和性がよく、弱った樹木
を蘇らせる。

このように、枯れ枝を採取し
て燃やすことはいいことづくめな
のだ。

三又圓炉裏でつくる
料理は絶品

いい。炭は微細な穴を持ち保水力
があり微生物のすみかになる。
菌類と親和性がよく、弱った樹木
を蘇らせる。

このように、枯れ枝を採取し
て燃やすことはいいことづくめな
のだ。

三又圓炉裏でつくる
料理は絶品

いい。炭は微細な穴を持ち保水力
があり微生物のすみかになる。
菌類と親和性がよく、弱った樹木
を蘇らせる。

このように、枯れ枝を採取し
て燃やすことはいいことづくめな
のだ。

三又圓炉裏でつくる
料理は絶品

いい。炭は微細な穴を持ち保水力
があり微生物のすみかになる。
菌類と親和性がよく、弱った樹木
を蘇らせる。

このように、枯れ枝を採取し
て燃やすことはいいことづくめな
のだ。

三又圓炉裏でつくる
料理は絶品

いい。炭は微細な穴を持ち保水力
があり微生物のすみかになる。
菌類と親和性がよく、弱った樹木
を蘇らせる。

このように、枯れ枝を採取し
て燃やすことはいいことづくめな
のだ。

三又圓炉裏でつくる
料理は絶品

いい。炭は微細な穴を持ち保水力
があり微生物のすみかになる。
菌類と親和性がよく、弱った樹木
を蘇らせる。

このように、枯れ枝を採取し
て燃やすことはいいことづくめな
のだ。

三又圓炉裏でつくる
料理は絶品

いい。炭は微細な穴を持ち保水力
があり微生物のすみかになる。
菌類と親和性がよく、弱った樹木
を蘇らせる。

このように、枯れ枝を採取し
て燃やすことはいいことづくめな
のだ。

三又圓炉裏でつくる
料理は絶品

いい。炭は微細な穴を持ち保水力
があり微生物のすみかになる。
菌類と親和性がよく、弱った樹木
を蘇らせる。

このように、枯れ枝を採取し
て燃やすことはいいことづくめな
のだ。

三又圓炉裏でつくる
料理は絶品

いい。炭は微細な穴を持ち保水力
があり微生物のすみかになる。
菌類と親和性がよく、弱った樹木
を蘇らせる。

このように、枯れ枝を採取し
て燃やすことはいいことづくめな
のだ。

三又圓炉裏でつくる
料理は絶品

いい。炭は微細な穴を持ち保水力
があり微生物のすみかになる。
菌類と親和性がよく、弱った樹木
を蘇らせる。

このように、枯れ枝を採取し
て燃やすことはいいことづくめな
のだ。

三又圓炉裏でつくる
料理は絶品

いい。炭は微細な穴を持ち保水力
があり微生物のすみかになる。
菌類と親和性がよく、弱った樹木
を蘇らせる。

このように、枯れ枝を採取し
て燃やすことはいいことづくめな
のだ。

三又圓炉裏でつくる
料理は絶品

いい。炭は微細な穴を持ち保水力
があり微生物のすみかになる。
菌類と親和性がよく、弱った樹木
を蘇らせる。

このように、枯れ枝を採取し
て燃やすことはいいことづくめな
のだ。

三又圓炉裏でつくる
料理は絶品

いい。炭は微細な穴を持ち保水力
があり微生物のすみかになる。
菌類と親和性がよく、弱った樹木
を蘇らせる。

このように、枯れ枝を採取し
て燃やすことはいいことづくめな
のだ。

三又圓炉裏でつくる
料理は絶品

いい。炭は微細な穴を持ち保水力
があり微生物のすみかになる。
菌類と親和性がよく、弱った樹木
を蘇らせる。

このように、枯れ枝を採取し
て燃やすことはいいことづくめな
のだ。

三又圓炉裏でつくる
料理は絶品

いい。炭は微細な穴を持ち保水力
があり微生物のすみかになる。
菌類と親和性がよく、弱った樹木
を蘇らせる。

このように、枯れ枝を採取し
て燃やすことはいいことづくめな
のだ。

三又圓炉裏でつくる
料理は絶品

いい。炭は微細な穴を持ち保水力
があり微生物のすみかになる。
菌類と親和性がよく、弱った樹木
を蘇らせる。

このように、枯れ枝を採取し
て燃やすことはいいことづくめな
のだ。

三又圓炉裏でつくる
料理は絶品

いい。炭は微細な穴を持ち保水力
があり微生物のすみかになる。
菌類と親和性がよく、弱った樹木
を蘇らせる。

このように、枯れ枝を採取し
て燃やすことはいいことづくめな
のだ。

三又圓炉裏でつくる
料理は絶品

いい。炭は微細な穴を持ち保水力
があり微生物のすみかになる。
菌類と親和性がよく、弱った樹木
を蘇らせる。

このように、枯れ枝を採取し
て燃やすことはいいことづくめな
のだ。

三又圓炉裏でつくる
料理は絶品

いい。炭は微細な穴を持ち保水力
があり微生物のすみかになる。
菌類と親和性がよく、弱った樹木
を蘇らせる。

このように、枯れ枝を採取し
て燃やすことはいいことづくめな
のだ。

三又圓炉裏でつくる
料理は絶品

いい。炭は微細な穴を持ち保水力
があり微生物のすみかになる。
菌類と親和性がよく、弱った樹木
を蘇らせる。

このように、枯れ枝を採取し
て燃やすことはいいことづくめな
のだ。

三又圓炉裏でつくる
料理は絶品

いい。炭は微細な穴を持ち保水力
があり微生物のすみかになる。
菌類と親和性がよく、弱った樹木
を蘇らせる。

このように、枯れ枝を採取し
て燃やすことはいいことづくめな
のだ。

三又圓炉裏でつくる
料理は絶品

いい。炭は微細な穴を持ち保水力
があり微生物のすみかになる。
菌類と親和性がよく、弱った樹木
を蘇らせる。

このように、

われら 薪ストーブ派が行く

〜「いすみ薪ネットワーク」を訪ねて

「いすみ薪ネットワーク」を訪ねて



緑生い茂る中、いくつかの小屋が設置されている「薪ヤード」

「いすみ市や県の山林には国有有林が少なく、大半は民有林です。地権者さんの高齢化が進んでいますし、整備するにはお金もかかる。ご自身ではどうにもならない面があります。ですから、千葉県では『ちば里山センター』の活動として『里山バンク』制度があり、地権者さんがバンクに所有林を登録しておくと、里山センターが所属する各地域の活動団体とマッチングし、整備するケースがほとんどです。しかし、いすみ市には登録山林はありません。私たちがそのため直接、地域住民の皆さんか

らご連絡をいただいて、里山整備をしながら薪の原本木を収集しています。住宅周りの木が大きくなりすぎて、お困りのケースなどもありますね。「屋根にかかるから切つてください」と頼まれたりします

取材の日、集まつたメンバーたちは20人ほど。伊藤さんによればこの日は少ないほうで、いつもなら30～40人は集まるという。現在、会のメーリングリストの登録者は140人ほど。平均年齢は50歳以下で、20代から80代まで幅広い年代の人々が参加している。薪を入手するという目的があるからこそ統けていけると伊藤さんはいう。

「実利をともなう活動でないと、私は思っています。環境への関心だけでは、高い意識を持つ人たちがいなくなってしまうこともあるでしょう。『いすみ薪ネットワーク』はわれわれ70代がリタイアしても、誰かが受け継いでいると思います」

チェーンソーで
原木を切っていく

20代から80代まで 幅広い年代が参加

初冬のよく晴れた朝、「薪ヤード」と呼ばれる「いすみ薪ネットワーク」の原木置き場を訪ねた。山々に囲まれた広場に小屋が設置されている。小屋の向こうで何か動いたと思ったら、キヨンだつた。

この地域では、里山が荒廃するにつれ、イノシシやキヨンが農地だけでなく住宅地にまで現れるようになつた。農作物の被害も問題になつてているという。

「いすみ薪ネットワーク」

は、千葉県いすみ市を拠点に活動する薪ストーブ愛好家の団体だ。会はいすみ市周辺の住民などから依頼を受けて、里山の樹木や屋敷林を伐採し、このヤードに搬入する。そして、活動日に集つたメンバーがその原木を玉^{たま}ぎつて3台の薪割機で薪をつくる。参加者のうちは希望する人が薪を持ち帰り、自宅のストーブの燃料として使うのだ。里山の整備と薪の調達を兼ねた一挙両得の活動である。

運営を担う事務局長の伊藤幹雄さんは、薪ネットワークは薪づくりだけでなく地域の里山活動団体としても活動していると説明する。



木を切る人、薪を運ぶ人と手分けして作業する。薪に向くのは、カシ、ナラ、ケヤキなどの広葉樹だ

伐採の技術がある 人材を養成

集まつたメンバーに伊藤さんが「今日、薪を持ち帰りたい人は?」と尋ねると、4人が手を挙げた。メンバーは自然とチームに分かれ、協力しながらチェーンソーなどで薪の原本木を切っていく。切った薪を集めて運んでは、軽トラ4台の荷台に積む。途中、ベテランが若手に切り方のコツを伝授する様子も見かけた。

「大型チェーンソーなどを使うにあたっては、基本的には公的機関で安全講習を受けてもらいます。それでも活動していると説明する。



事務局長の伊藤幹雄さん

立っている木を切り倒すには特別な技術があるので、会がお金を出

して、プロ養成教室に派遣したりもします。そうやって技術のある人材を養成すると地域にも役立ちますから、結果的に里山保全につながっていきます」

大きな木を見る人、その木を裁断する人、荷台に運ぶ人……。メンバーは素早く作業をこなし、1時間も経つ頃には、薪で荷台がいっぱいに。「1台で5000円なんです」とメンバーの一人が教えてくれた。持ち帰った薪は1年

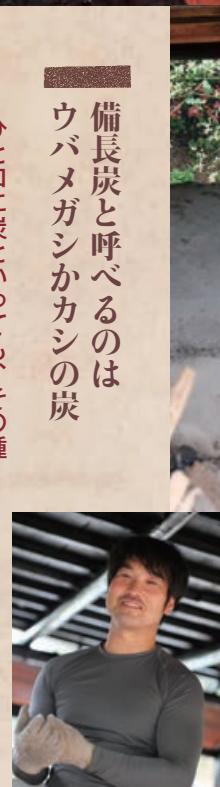
いっぱいの薪。
ストーブの炎は

遍路が伝えた炭焼きの技
備長炭、つくりに
魅せられて

備長炭といえば紀州（和歌山県）産が知られるが、2014年以降は、高知県が全国生産一位となつた。常緑広葉樹、とりわけ備長炭の原料となるブナ科のウバメガシが数多く自生するからだ。高知県大月町に、名人の技を受け継いで、「土佐備長炭」づくりに励む若き炭職人がいる――炭のなかでも別格といわれる備長炭づくりの秘訣とは、

備長炭が高知に伝わったのは明治期。紀州からお遍路にやって来た炭焼き職人が、土地の人がウバメガシを『ただの薪』として使っているのを驚いた。紀州ではウバメガシは高級炭、備長炭をつくるための貴重な原木だからだ。その職人は土佐に留まり、備長炭の製法を伝えたという。

ウバメガシかカシの炭



はまだ・かつまさ／1986年高知県幡多郡大月町生まれ。2010年、土佐備長炭づくりの名人の一人、森本生長氏のもとに弟子入りし、製炭の修業を積む。翌年より森本氏の指導を受けて製作した炭窯で備長炭づくりを始める。自ら森に入り木の切り出しをおこなう、昔ながらの方法で炭を焼いている。現在、大月町の備長炭生産組合組合長。

濱田勝正



土佐備長炭の始まりである。濱田　白炭と黒炭では、そもそもすみを焼く炭窯の構造が違うんです。備長炭は白炭のひとつに分類されます。が、いま私たちが使っている備長炭の窯で、ウバメガシないしカシを焼いたものだけが備長炭になるんです。それ以外の雜木を焼いたものは白炭と呼んで区別しています。日本に自生する木は六百種類ほどありますけど、そのなかでもウバメガシかカシの二種しか備長炭になりません。大月町



(上) 軽トラの荷台にいっぱいの薪。それで5000円 (下) 薪ストーブの炎は止めるだけで、癒される

移住者の情報交換の場に

伊藤さん自身、2001年に東京からいすみ市に移り住んだ。副収入を得るために建てた貸家に薪ストーブを設置すると、その魅力を実感。自宅にも導入し、地域の方々から薪の原木を入手するようになつた。一方、薪ストーブを使う移住者の中には、薪の調達に困っている人も。そこで、伊藤さんは数人の仲間と一緒に現在のような作業を始め、その輪が広がつて、2013年に「いすみ薪ネット

トワーク」が誕生したのだ。いまでは移住する前に地域の様子を知るため、都会から活動に参加して情報収集する人もいるという。

薪を安価で入手するメリットと里山保全への貢献、そして移住者と地域住民の交流。「いすみ薪ネットワーク」は薪ストーブでつながるコミュニティとして、地域社会の一つのあり方を提示している。



会長の山口清治郎さんは、あいた
時間にカヌーを制作中



メンバー同士、切り方を指導したり談笑したり、あっという間に時間が過ぎていく

ほど乾燥させて、翌年に
使う。

一 軒 燃素をはがの ハンハト

A man in a green jacket and grey cap is pouring water from a red bucket onto a tree stump. A woman in a tan sweater is standing behind him, observing. The scene is outdoors in a wooded area.

A photograph of a smiling man with glasses and a blue jacket, standing outdoors near a white truck.



すると、価格も山師さんまかせになってしまいかねません。

太さの、丸いのがいいですね。太

いのは割って焼きます。もちろんこちらも需要はあります。でも、歳をとった木よりも若いほうが炭

かわってくる、という。

濱田 原木は、若くて腕ぐらいの

ものは割って焼きます。もちろん

歳をとつた木よりも若いほうが炭

蒸気や煙の色、匂いは五感で確かめる

には、このウバメガシが数多く自生しているんです。

——備長炭の産出が西日本のごく一部地域に限られるのはこのためだ。このウバメガシで町おこしができなかつてはウバメガシのそばに窯を作つたが、いまは道を作つて軽トラで運搬する。山の中にはかつての窯跡が点在している

本生長さんに弟子入りし、一年半の住み込みの修業を終えた。前職以上

に楽しさとやりがいを感じたというが、いざひとり立ちしてみると、それは苦労の連続だった。

濱田 炭焼きは、基本、すべてひとりの作業なのです。組合が借りた山に入つて木の伐り出しから始めるわけですが、最初の頃は、とても仕事になりませんでした。チエーンソーで木を切るつもりが石を切つて刃をつけ替えるのに凄い時間がかかります。山の確保や販売委託は組合がやりますが、原木の伐り出しが自分ひとり。原木の仕入れを山師さんまかせに

——原木の伐り出しを終え、木を割ると、いよいよ炭焼きである。高知県では昭和初期に考案された「横すべ」式の炭窯を使つ。備長炭が高知で増産されたのは、この窯のおかげである。2022年には1357トンを記録する。

濱田 窯に木を入れたらすぐに薪で炙つて焚き始めます。中の木を薪で蒸し焼きにするんです。乾燥が始まって、だいたい最短で五六日ぐらいで乾燥が終わります。原木の水分量の状態によっては、十日ぐらいかけて炙るときもあります。

判断の基準になります。蒸氣が多いときは、煙はあまりのぼらない。煙と蒸氣の違いはしっかりと見ておかなければなりません。炭化は、蒸氣から煙に変わるときが始まりのサインですから。

さらに炭化がすすむと、薪を焚かなくとも勝手に燃えているような感じです。このとき木の中の水分を含む不純物が抜けていく状態になっています。その頃には、最初は酸っぱかった匂いも、だんだん変わってきて煙の量も少なくなるでしょう。そして煙がなくなったらできあがりの合図です。

——なぜ焼き料理には備長炭が欠かせないのか

——中の中の見えない炭窯は、五感に頼るしかない。まさに勘所の勝負である。

濱田 炭になつたかどうかは匂いでわかります。窯の水分がある程度抜けると、酸っぱい匂いがしてくるんです。あと煙の量とか色も

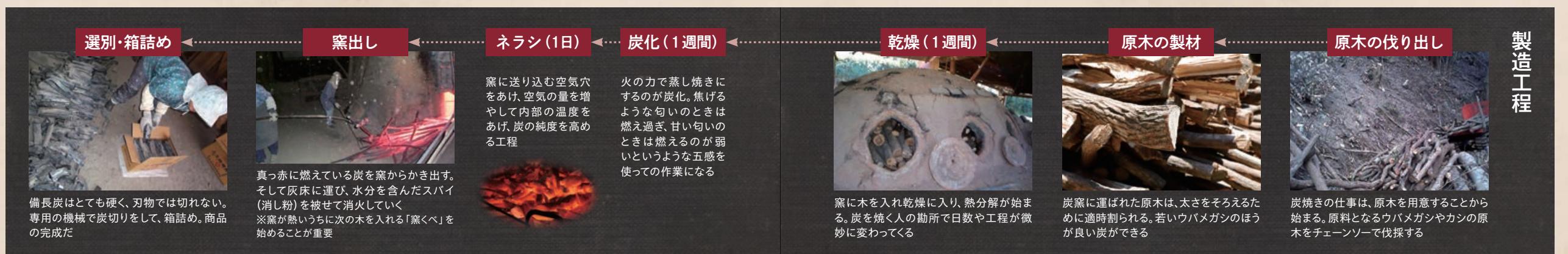
力というのではなくて、火候の時間、そして火が起つたときの、きれいな見栄え



水道水のカルキ臭をやわらげ、ミネラル分が染み出し、おいしいご飯になる



大月町の宝物「備長炭」



3 火種を育てよう

キリモミ式、弓ギリ式のいずれも、木くずから煙が立ち始めたら火種を育てましょう。板の下には火種を取り出しやすいように、丈夫な木の葉や板などを敷いておきます。



1

火種ができ、焦げた木くずの中心から煙が出ている様子。



2

敷いておいた木の葉にたまたま火種をほぐした麻ひもの火口のくぼみの真ん中にのせる。



3

火種がこぼれ落ちないように中心にくるみ、端をつまんで何度も大きく振り回すと、煙が勢いよく出て、ボッと炎が上がる。



4

小さな火種からほんとうに火がおきました。3千年以上も前の縄文人がおこした火と変わらない、木と木の摩擦でおこした火です。

ここに注意!

①火を起す実験をする際は、まわりに燃えやすいものがいるコンクリートの上や砂の上などでおこない、必ず消火用の水をそばにおいてから始めましょう。風の強い日は、絶対に実験をおこなわないようにします。また、条例などで焚き火が禁止されている場所でもおこなわないように。

②山や森の黒土の上で実験をおこなうのもやめましょう。黒土は腐葉土などを含んでいるため、乾くと燃え出しがあります。とくに乾燥季は危険です。

③燃えカスは、水をかけても完全に消えていない場合もあります。完全に消えてから蓋つきの缶などで持ち帰るのが一番のマナーです。あるいは、水をかけて消した後に土と混ぜて、手で触ってみて熱くなれば大丈夫。実験からもわかるように、ほんの小さな火種から火がおきるので、よくよく注意しましょう。

2 火をおこそう

【事前に用意すること】

「キリモミ式」「弓ギリ式」どちらの場合も、あらかじめ麻ひもで火口をつくる。



キリモミ式 軟らかい杉板で作った火きり板のくぼみに火きり棒を強く押し当てて左右に回転させると、焦げた木の粉が落ちてたまり、さらに摩擦熱が供給されます。黒い粉の中心部分が発火温度に達すると、真ん中から火種がおきます。

【用意するもの】



弓ギリ式 直径2cm前後、長さ45~60cm程度のわざかに弓なりになった丈夫な枝の両端に、ひもを結ぶえぐりを作り、長さ80cmほどの木綿のロープを張ります。火きり棒の上端は、硬い木で作ったハンドピースで押さえます。弓を動かすと、キリモミ式と同じ原理で火種がおきます。



火きり棒の下端を火きり板のくぼみに当てる、ハンドピースで上から押さえながら弓を前後に動かして棒を回転させる。

縄文人はこうして“火”をおこしていた

監修 関根秀樹

せきね・ひでき／1960年福島県生まれ。古代技術史・民族文化研究家。和光大学非常勤講師。火の文化史から民族楽器までさまざまな分野を研究。主な著書に『縄文人にのる!』(ヤマケイ文庫)、『焚き火大全』(創森社、編著)など。キリモミ式古代発火法で火種ができるまで3秒の記録を持つ「火おこし世界チャンピオン」。



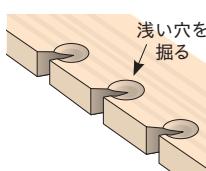
マッチもライターもない時代、人はどうやって火をおこしていたのか。簡単な道具で火おこしをしていた縄文人の知恵をご紹介します。

1 火きり板と火きり棒を用意

キリモミ式、弓ギリ式のどちらにも使うのが、火きり棒と火きり板。最も発火効率がいい火きり板は、厚みが1~1.2cm程度の柾目の杉板です。



火きり板



火きり棒(火きり杵)

火きり棒は直径1cm前後、長さ70cm前後で、中が空洞のウツギや、軟らかいズイのあるアジサイの枝を使います。長い篠竹の先にカートリッジ式にウツギの枝を差し込んでOKです。

人類の祖先は長い間、木と木を摩擦して火をおこしていました。縄文時代から日本列島の多くの地域でおこなわれていたのは、「キリモミ式発火法」です。これは細長い棒の先をやわらかい板のくぼみに立て、両手で錐をもむように回転させて摩擦熱で火をおこす方法です。やがて棒の下から白い煙が立ち上り、焦げた木くずが板からこ

ぼれ、木くずにポツと赤い火種が生まれます。一見、簡単そうですが、道具を正確に作り、練習もしない終わり頃、シベリアや樺太から「弓ギリ式発火具」も伝わったようです。これを使うと、それほど腕力もいらず、慣れたら子どもでも火を起こすことができます。

北海道の一部では、縄文時代の終わり頃、シベリアや樺太から「弓ギリ式発火具」も伝わったようですが、生まれます。一見、簡単そうですが、道具を正確に作り、練習もしないと、なかなか火をおこせません。

里山の保全と資源活用を両立させる

荒れた里山をどう再生させるか――
里山を整備するときに伐採される木々を有効活用する取り組みが各地で始まっている。
竹林をボーラス竹炭や堆肥づくりに、
クヌギを高級炭に――
その一石二鳥の里山保全の方法とは。

竹林を整備しながら里山を守る 「かいろう基山」

竹チップ・竹炭を 原料に堆肥づくり

は竹が繁殖。荒廃竹

林の整備は長年の課題だった。

「かいろう基山」は、「癒しの里山

佐賀県東部、福岡との県境に

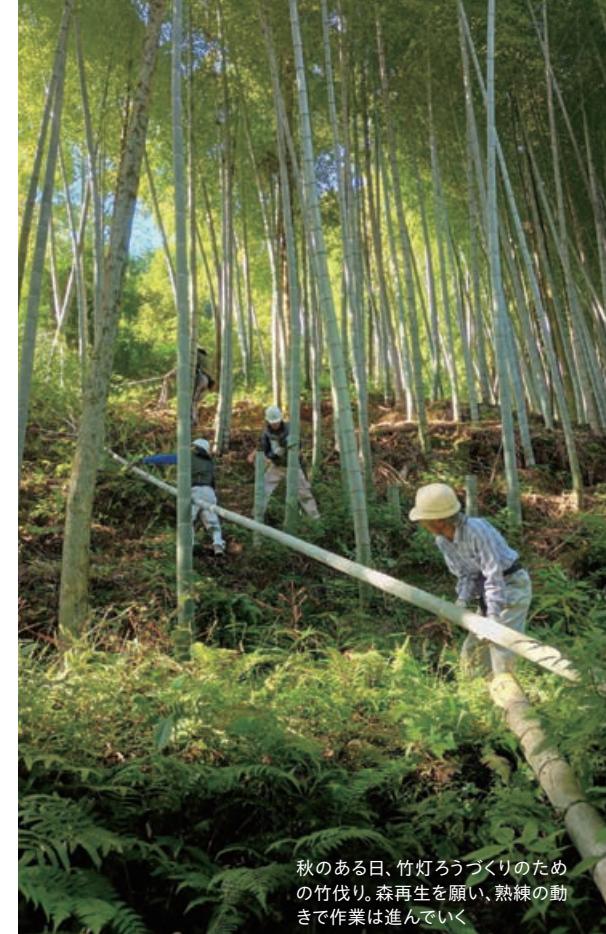
位置する人口約1万7600人の町、基山町。筑紫の山々が北部に連なり、南部は丘陵が続く自然豊かな地域だが、放置された山林で

づくり（何度でも訪れたい緑と清流の森づくり）を掲げ、里山の保全と竹の資源化に取り組むNPO法人である。「かいろう」とは、地域の役に立ちながら気持ち良く歳

2004年1月に発足し、年に3000本の竹を伐採するペースで、約5.7haの竹林を整備してきました。課題は、伐採した竹をどう処分するかでした。そんななか、2012年、セブン-イレブン記念財団の自立支援事業に採択され、竹をパウダーにする機械を購入。そこからいまの活動につながっています（松原幸孝代表理事）



「竹の循環システム」により生産された牛ふん堆肥
「基山の力」



秋のある日、竹灯ろうづくりのための竹伐り。森再生を願い、熟練の動きで作業は進んでいく

料にした無臭の牛ふん堆肥である。

運び出した伐竹や枯れ竹で竹チップや竹炭をつくり、佐賀牛の畜産農家で畜舎の敷料（家畜の保護や糞尿を吸収させるために床に敷く材料）として活用。さらにこれを家畜排せつ物とともに回収し、攪拌して完熟、自然乾燥させて、こんどは土壤改良剤や生ごみコンポストの基材にするのである。竹の微生物が土中の微生物を活性化させる。酸素や窒素を取り込んでふかふかになつ

市民の力で よみがえった里山

た土は、作物がよく育ち、美味しいくなる。「基山の力」は、高品質の堆肥として評価され、24年度「佐賀県F U N B A L堆肥コンクール」で最優秀賞を受賞した。

肥料など、多彩な用途がある。

「炭焼きは高温に上げることが大事なので、ステンレスの窯を導入しました。毎日9～10人ほどが来てくれます。最高齢は82歳です。おしゃべりしながら汗をかくのは健康にいい。しかも世の中の役にも立って、いきいきと老いることができるのですから。

あと10年ぐらいの間にナショナル・トラスト団体にしたいですね。竹の資源化で少しの収益を得てはいますが、まだ自立したとはいえない。町の人々に愛され、支え合えることができこそ自立といえるんじゃないいか。そのためにも活動をもっと多くの人に知つてもらおうと思っています」

2014年からは、セブン-イ

レブン記念財団と協定を結び、基山町にある4.7haの山林を整備する「佐賀セブンの森づくり」を開始。25年9月におこなわれた19回目の活動には72人が参加。竹の伐採、枯れ竹の運び出し、竹の切断に取り組んだ。

第19回セブンの森づくりでは、72人の参加者で、枯れ竹運びなど通常の何倍もの作業が一日で完了。みんなの力を実感!



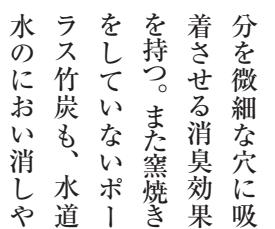
伐採した竹と粉碎機でつくった竹チップが並ぶ



気力も体力も合わせ持つ
いつものメンバー



粉碎機で次々と竹チップがつくり出される



火～土曜の午前中はほぼ毎日山に入り、竹林の整備、竹の資源化をおこなっている。自然乾燥させて窯に入れ、じっくり焼き上げた竹炭を使いやすいスタイル

状にする。竹は多孔質で、におい成分を微細な穴に吸着させる消臭効果を持つ。また窯焼きをしていないボーラス竹炭も、水道水のにおい消しや



2014年から、セブン-イ

レブン記念財団と協定を結び、基

山町にある4.7haの山林を整備する「佐賀セブンの森づくり」を開始。25年9月におこなわれた19回目の活動には72人が参加。竹の伐採、枯れ竹の運び出し、竹の切断に取り組んだ。



手近なものを使つて暖をとる

2024年1月1日に起きた能登半島地震では、強烈な寒さのなか、多くの人たちが避難所や停電した自宅、車中での生活をしいられた。難渢したのは、暖をどうとるかだった。とくに注意したいのが、低体温症に陥る危険性だ。まさかのとき、知つておきたい寒さ対策。

アドバイス 進士 徹

しんし・とおる／一般社団法人あぶくまエヌエスネット代表理事。体験民宿「WARERA 元気俱楽部」運営。防災士。農山村の生活体験をプログラマ化し、地域と連携して都市との交流事業に取り組む。最新刊は『超図解 災害サバイバルガイド』(農文協)。

**野外体験の
学びが役立つ**

「災害に遭遇したら、まずは冷静になることが生存の鍵です。深呼吸し、情報を正しく収集しましょう。長期化も想定して、飯炊きなどを教えてきました。進士さんは東日本大震災の避難所で、電気、ガス、水道が止まったときに頼れるのは、原始的な技術だとあらためて実感したという。

手に入るもので 生き抜く知恵

能登半島地震では、避難所で暖房器具を使えなかつたり、

車中泊する人がガソリンの節約のためにエンジンを止めたりするなど、厳しい避難生活が続いた。そう語るのは、一般社団法人あぶくまエヌエスネット代表理事の進士徹さん。福島県鮫川村で農的自然学校を営み、里山の体験を通して、火おこし、飯炊きなどを教えてきました。アルミブランケットや使い捨てカイロなどころが少なくない。アルミニウムは欠かせない。では、それなりに生き抜く方法があるのか。

「限られた道具で生き抜く知恵を働かせる必要があります。身の回りから代用できるもの、役立つものを見つけ、最大限活用するのです」

新聞紙を 防寒着に

新聞紙を衣類と下着の間に巻く。何枚かをつなぎ合わせて、マントのように体を覆う。



広げた新聞紙をテープなどでつなぎ合つて、体を包む。

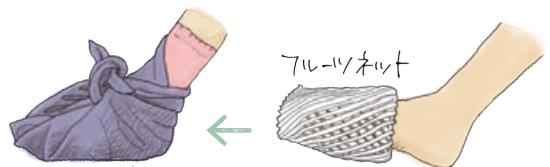
発泡スチロールベッド

発泡スチロールの箱があれば、切り開いてベッドにする。下からブルーシート、段ボール、発泡スチロールと重ねてベッドを作り、新聞紙をプランケットにするとよい。



発泡のフルーツネット ソックス・手袋

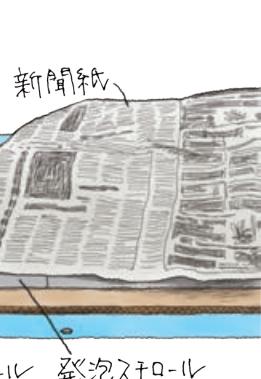
りんごやカキ、ナシを包む保護ネットは保温力があり、伸縮性もあって重宝だ。つま先に被せてから靴下を履いたり、腕に巻いたりする。



つま先にフルーツネットをかぶせ、靴下を履く。パンダやビニール袋などで覆うとさらに保温力アップ。



フルーツネットは保温力がバツグンで、伸縮性もあるので、包帯代わりにも。



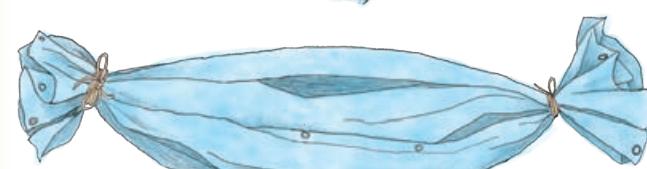
床にブルーシート、段ボール、発泡スチロールを切り開いたボードを並べてベッドにする

ブルーシートで キャンディ寝袋

ブルーシートの両端を絞って、ひもで縛り、キャンディ状の寝袋にする。中に毛布や新聞、段ボール、発泡スチロールなどを入れると一層暖かくなる。



ブルーシートの中に毛布などを入れて、手で前をしっかりと重ね合わせることがポイント!



初午といなり寿司

春の農作業が始まる前に稻荷神社でおこなう「初午祭」。

稻荷神のお使い（眷属）の好物が、いなり寿司の起源といわれています。

監修
柴崎直人

(小笠原流礼法総師範)

しばざき・なおと／1966年東京都生まれ。学習院大学卒、筑波大学大学院教育研究科修士課程カウンセリング専攻修了。小笠原流礼法の伝承と指導者の育成に努める一方、ビジネスマナーの講師としても活躍。2015年より岐阜大学大学院教育学研究科准教授。著書に『いま生きる礼儀作法』『小笠原流礼法が教える正しいビジネスマナー』などがある。

商売繁盛や五穀豊穰を願う稻荷神社の初午祭

2月の最初の「午」の日を初午といい、稻荷神社の祭日とされています。この日に「初午祭」をおこなうのは、稻荷社の本宮である京都の伏見稻荷大社の祭神が稻荷山に降臨したのが、和銅4（711）年の初午の日だったとされていることに由来しています。

稻荷神社は、寺院に併設されているものも含めると全国で3万社を超えます。また、個人や企業に祀られているものや小さな祠も入れると、膨大な数になります。それだけ人々の生活に

身近な存在ということでしょう。赤い鳥居は稻荷信仰の象徴とされ、奉納された鳥居がたくさん並んでいる稻荷神社もあり、最近は写真映えすることから海外の観光客にも人気です。

今までこそ稻荷神は商売繁盛の神様として知られていますが、もともとは五穀豊穰の神、農耕神として広く信仰されてきました。「いなり」が「いねなり」に通じるところから、農家では稻の神様として信仰され、春の農作業が始まる前の初午の日に、1年の五穀豊穰を祈願して初午祭をおこなつたのです。

全国の稻荷神社のなかには初午祭を



稻荷神に仕える 狐の好物は油揚げ

料理を供えます。これは、大根、人参、塩鮭の頭、大豆、酒かす、油揚げなどを煮込んだ料理です。また、藁筒の中に赤飯を入れたものや、お米とお酒、油揚げを供える神社もあります。ちなみに京都の伏見稻荷大社では、いなり寿司をお供えする人が多いようです。

油揚げそのものや、油揚げを使った料理をお供えするのです。いなり寿司をお供えするのも、いなり寿司は油揚げで包まれているからです。

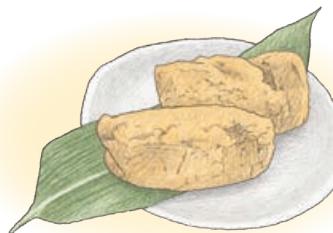
いなり寿司の起源は、江戸時代に遡ります。安くておいしいことから、庶民に愛される手軽な食事として大流行。市中では、狐の面を描いた旗を立てていなり寿司を売る屋台や、天秤棒の前後にざるや木桶をくくりつけ、いなり寿司を売り歩く行商人がよく見かけられました。

ちなみに、いなり寿司を「しのだ寿司」と呼ぶこともあります。これは、ある伝説がいわれとなっています。

平安時代、大阪和泉にある信太山の森に住んでいた白狐

は、「葛の葉」という名の美女に化けて、陰陽師の安倍保名との間

であります。しかし正体を知られてしまい、「恋しくばたずね来てみよ



いすみなるしのだの森のうらみ葛の葉」という歌を残して、森に戻っていました。この伝説は、淨瑠璃や歌舞伎にもなっています。

そんなわけで、「しのだ」は狐のすみかで、油揚げは狐の好物。そこから、油揚げを使つたいなり寿司を「しのだ寿司」の名でも呼ぶようになりました。また、いなり寿司のことを「こんこん寿司」「きつね寿司」とも呼ぶ地方もあるようです。寿司飯に紅ショウガとクルミを入れる、辛子をきかせる、人参やしいたけ、ごまを入れるなど、地方色も豊かです。

初午の日付は、十二支と暦の組み合わせによって毎年日付が変わります。2026年の初午は2月1日、2027年は2月8日です。また、旧暦の2月は新暦では3月にあたることから、3月に初午を祝う稻荷神社もあります。ちなみに毎年2月11日は、「初午の日」として、いなり寿司が持つ縁起物の魅力を広める記念日とされています。

稻荷神社では、稻荷神の「お使い」である狐の像が置かれ、通常、雌雄一対となっています。赤い前掛けをしている狐像も多く、初午の日に新しい前掛けに取り換える神社もあります。このお使いの狐の好物が油揚げとされているため、

どうする? 地球温暖化

生物は環境変化にどう順応しているのか？
野生動物の生息域と人の生活圏が接近！

クマの出没が増え、スズメバチやマダニの被害が増えている——
彼らが生息域を拡大させる大きな要因のひとつに温暖化による気温上昇がある。

なぜクマの出没が増えたのか

環境省は2025年12月5日、同年4月11月のクマによる人身被害が、230人（速報値）だったと発表した。06年の統計開始以来、最多だった23年度の年間219人を8カ月で上回った。4～10月の出没情報は3万6814件で、23年度の年間2万513件を上回っている。

雑食性のクマは、秋にドングリ（ブナ、ナラなどの実）や果実を大量に食べて脂肪をため込んで冬眠に備えるが、25年はドングリが凶作で餌を十分に摂れなかつた。このため、餌を探しに人里に下りてきたことが出没の多さにつながつた。気温の高さも冬眠が遅れた理由のひとつだ。

クマの出没の増加は、複数の要因が絡み合つていて。ひとつは、山間地の人口の減少と高齢化で耕作放棄地や空き家が増え、奥山と人里の緩衝帯かんじょうたいだった里山がクマの生息域

になり、人とクマの距離が縮まつた。

気候変動も大きく影響している。クマは、秋に川を遡上するサケやマスを捕食するが、温暖化によって海水温の高くなつた日本近海にサケやマスが少なく、遡上数が激減。クマはかつてほど餌にありつけず、川をつたつて人里に下りてくるようになつた。

日本には、北海道にヒグマ、本州と四国にはツキノワグマと、34都道府県にクマが生息するが、近年は、四国以外の全地域でクマ類の分布が拡大、それも人の生活圏である低標高地に拡大している。

活発に活動しだしたスズメバチ

気候変動はすべての生物に影響を及ぼしている。春から秋に営巣するスズメバチは、雨が少なく高温が続くと、活動期間が伸び、巣を大きくする。近年、駆除の件数が増えているのは、活動的なハチと人との接触機会が増えているからだ。

一方、都市部でよく見られるのがコガタスズメバチとキイロスズメバチ。アブやハエ、ミツバチなどの飛翔する昆虫を獲物にし、人家の軒下や雨戸、屋根裏、通風口や排水管など、雨風のしのげる場所ならどこにでも巣する。いずれも暖かい時期が続くと、繁

25年7月、北

海道帯広市でテニス大会に参加している17人がスズメバチの被害にあつた。これまで気温の低い7月の北海道で被害が報告されるることはほとんどなかつた。平年気温が上昇し、例年より早い時期から活動が活発になつたと思われる。



軒下につくられたスズメバチの巣

マダニによる ウイルス感染に要注意

植期間が伸びて個体数が増えると考えられている。巣が大きくなる秋は、攻撃性を増すので、とくに注意が必要だ。

山に入るとき、気をつけなければならないのは、スズメバチに刺されたときに起こすアナファイラキシーショックだ。スズメバチの針は何回でも刺すことができ、ひどい場合には呼吸困難や意識障害に陥ることがある。実際、スズメバチによる死者は毎年20人前後に及ぶ。スズメバチの巣のまわりには偵察バチが飛翔しているので、発見したらゆっくりと5m以上その場から離れる。手を振るなど激しい動きは、かえつてハチを攻撃的にする。また黒い服もハチが敵とみなす可能性が高い。整髪料や香水もハチをおびき寄せる。万が一刺されたら、すぐに手でハチ毒の液を絞り出し、医療施設で手当てる。口で吸い出すのは厳禁だ。口内に傷があれば、そこからハチ毒が体内に入りかねない。

ただスズメバチは「緑のパトロール隊」と呼ばれるように、カミキリムシなどの森の害虫を食べてくれる益虫でもある。オオスズメバチを駆除すれば、ほかのスズメバチが勢力を広げることになる。大量の駆除は、生態系のバランスに留意しながらおこなう必要がある。

マダニによる ウイルス感染に要注意

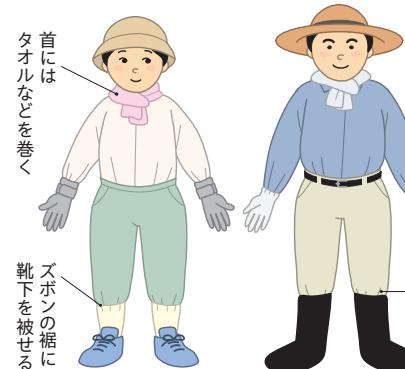
もうひとつ、近年頻発しているのが、マダニの被害だ。マダニは野山や畑などの草むらに生息、通りかかる動物にとりついて寄生するダニで、春から秋にかけ、気温が15度以上になると活発に動き出す。25年8月、北海道で、マダニに刺され「重症熱性血小板減少症候群」(SFTS)を発症した患者が初めて確認された。SFTSを発症した患者はこれまで西日本が中心だったが、シカ、イノシシ、アライグマ、クマなどの野生動物が生息域を拡大させるとともに、マダニも自らの生息域を拡大させてきた。20年まで60～100人だった患者数は、21年以降は100人を超え、25年は183人となつた（11月2日時点）。

マダニは人に咬みつくと、数日から10日、肌に吸血するが、痛みや痒みを感じることがある。肌に吸血するが、痛みや痒みを感じ paramString="paramString" data-bbox="333 669 474 940"/>



●これまでに1,071名（うち死亡事例117件）の発症報告があり、増加傾向にある。

出典：国立健康危機管理研究機構 感染症情報提供サイト ホームページより <https://id-info.his.go.jp/diseases/ta/tick-borne-diseases/tick-prevention/>



みなさんも一緒にボランティア活動をしませんか! !



活動レポート

セブン-イレブン記念財団が支援(助成)している団体からお便りが届きました!

自然環境保護・保全 ● 静岡県伊豆の国市

江川邸竹灯り実行委員会

<https://egawatei-takeakari.jimdofree.com/>



放置竹林へのアプローチと「江川邸竹灯り」を未来へ

江川邸竹灯りイベントのオープニング
県立韮山高校書道部による大型横幕



国の重要文化財として知られる江川邸(江川家住宅)。この一帯の敷地は韮山役所跡として国指定史跡にもなっている「地域の宝」



親子で参加できる竹林整備ワークショップ

です。江戸時代後期には「品川台場」の建設や、世界遺産の構成資産である「韮山反射炉」の築造、日本で初めて兵糧用のパンを焼いたことで知られる江川太郎左衛門英龍をはじめ、江川家が850年以上にわたり守り続けてきた場所でもあります。

私たちは、江川邸周辺が竹害により荒廃しつつある現状に対し、何か対策はないかと考え、江川家関係者や地元有志とともに2022年に「江川邸竹灯り実行委員会」を立ち上げました。若い世代から年配者まで、職種や所属団体もさまざまなメンバーが、毎月1回以上の竹林整備活動をおこない、伐採した竹を活用して「江川邸竹灯り」イベントを毎年11月に開催しています。



竹の生態を学びながらタケノコ掘り(親子向け)

活動のモットーは「楽しみながら、遊び心を忘れずに」「食べにケーション」で絆づくり。今後も地域の課題を前向きに改善できるよう、長く継続していくと考えています。

自然環境保護・保全 ● 神奈川県川崎市

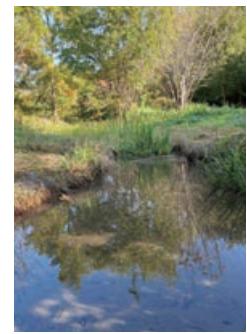
水沢森人の会

<https://sites.google.com/view/mizusawamorindo>



自然豊かな森を市民の手で保全していく

水沢森人の会は、川崎市北部に位置する「水沢の森」の保全活動をおこなう団体です。1999年、川崎市が各区に策定した「市民健康の森」市民協働事業から始まり、宮前区民が選んだのは、里山の保全と生きものの復活でした。畑の風景や樹林の整備をおこなう一方で、生きものの観察や、近隣小学校の環境学習のお手伝いもしています。



ビオトープ池

活動は多岐にわたり、不要木の伐採、竹林の手入れ、林床の草刈り、樹木の萌芽更新、竹炭焼き、農作業など、伝統的な仕事のやり方を踏襲しています。また、外来植物の繁茂を抑え在来の野草を守り、水辺の生きものためのビオトープ池の管理も担っています。地域の子どもたちの農作業体験、植樹や間伐体験、森の恵みを楽しむ市民参加イベントは、毎回人気です。これからの未来を切り拓く若い世代に、森や自然の仕組みを伝えながら、次世代へ笑顔あふれる会として継承すべく活動しています。また、生涯学習の場として、ともに知恵を出し合える場でありたいとも願っています。

手入れした雑木林で姿を見せてくれたマヤラン



自然環境保護・保全 ● 広島県安芸高田市

木の駅八千代

<https://www.facebook.com/kinoekiyachiyo>



間伐で荒廃した里山を元気にする



八千代小学校にて、環境学習

「木の駅八千代」は、地元の森林資源と人的資源を活用し、里山を元気にする目的で設立されました。山に入る仕組みを整えることで、里山再生・災害防止・鳥獣被害防止・地域コミュニティの形成・環境学習などに役立つ事業をおこなっています。林内に日光が差し込むよう、荒廃した里山(人工林)を間伐し、樹間を適正に保って風通しを良くすることで荒廃や土砂災害を未然に防ぐ作業を進めています。間伐した木材は地域のチップ工場に買い取ってもらい、その代金を「木の駅八千代」で地域通貨(たかたん券)として発行。地域の商店で利用できるようにしました。地域経済にも、微力ながら貢献しているのではないか、と自負しています。

また、環境学習の一環として年に一度、八千代小学校の6年生に里山保全の必要性を説明し、間伐体験をしてもらっています。さらに、地域住民を対象としたチェーンソー講習会なども開催しています。今後は、地域内外での仲間づくりを進め、都市部と中山間地域の住民同士が交流できるコミュニティを形成していく考えています。



地域住民対象の実技講習会に集まった人々



実技研修、チェーンソー講習会の様子

自然環境保護・保全 ● 岐阜県岐阜市

NPO法人竹林救援隊

<https://www.chikurin.or.jp>



竹とともに生きる ~環境保全と地域の絆~

放置竹林の問題を解決したいという思いから、25年前にNPO法人を立ち上げました。当初は竹林整備の廃竹を活用して竹細工を制作し、銀行のロビーなどで作品展を開催してきました。しかし、根本的な解決のためには、もっと多くの市民の皆さんに竹林への関心を持っていただく必要があると考え、各種イベントや祭りに参加しながら、ミニ門松づくり講習会やタケノコ掘りなどの自主イベントに力を入れてまいりました。

活動はやがて岐阜県庁の職員にも認知されるようになりました。2025年に開催された「全国都市緑化フェア岐阜大会」では、百年公園の竹製ブランコや養老公園の竹灯籠などの設置をまかされました。

また、二酸化炭素を長期間固定するとされる多孔質のポーラス竹炭を、無煙炭化器を用いて製造しています。ポーラス竹炭は樹木の植栽にも有効であり、一部ではゴルフ場跡地を里山に戻す事業に大量に投入されています。私たちの団体も地球温暖化対策の一助となるべく、活動していきたいと思っています。



公園に230本の竹灯籠を設置

PayPayでも募金ができるようになりました

全国のセブン-イレブン店頭に寄せられたお客様からの募金は、

(株)セブン-イレブン・ジャパンからの寄付金と合わせて、

環境をテーマにした市民活動の支援や自然環境の保護・保全活動に活用されています。



このたび、店頭の募金箱に加え、PayPayを利用したキャッシュレス募金が可能となり、気軽にご支援いただけます。

また、地域のセブン-イレブンで集められた募金は、その地域の環境保全活動などに還元される仕組みとなっており、皆様のご協力が地域の未来を支える力となります。

セブン-イレブン記念財団ホームページや活動・イベント時に設置されている二次元コードから、ぜひご支援・ご協力ををお願いいたします。



セブンの森だより

セブン-イレブン記念財団は、日本の美しい自然を次世代に引き継ぐため、

自然環境保護・保全事業を行なっています。

そのひとつであるセブンの森・セブンの海の森活動では、自然環境の特徴やニーズに合わせて

環境活動団体のみなさんと計画を立て、10年～20年後を見据え、

次世代につなぐ、地域一体型の長期的な自然環境保護・保全活動を実施しています。

青森セブンの海の森



砂浜に打ちあがった小石を、レーキを使って除去。うまく引かないと砂がたくさん入って重くなる



スゲアマモの種



きょうだいで生きもの観察

2025年秋の活動に参加したみなさん。掛け声は方言で「へばね!(またね)」

アマモ場再生の活動

第7回「青森セブンの海の森」では、青森駅前干潟とその周辺の自然を次世代に引き継ぐこと—人と自然・人とまちがつながる場づくりを目指し、40名が参加しました。



子どもたちが協力し合い、地引網でビーチの生きものを調査。元気いっぱいの掛け声で引く

活動は、まず座学で海洋ゴミやアマモについて学び、干潟の役割や保全の大切さの理解を深めました。その後、地引網を使った生きものの調査や海岸清掃を実施。水温が低く、生きものは少なめでしたが、稚魚の姿も見られ、子どもたちは楽しそうに観察していました。

昨秋に植えたアマモは枯れてしまいましたが、同時期にまいたスゲアマモは約半数が順調に育っています。スゲアマモは環境省レッドリスト掲載種。今後もその保全と干潟の魅力発信に取り組んでいきます。



海中のプラスチックゴミを拾う清掃活動



子どもたちも、器具を使えば簡単に播種(はしゅ)活動に参加できる

セブン-イレブン記念財団のHPでは、青森セブンの海の森を動画でも紹介しております。

URL: <https://www.7midori.org/katsudo/sizen/71forest/aomori/>



セブン-イレブン記念財団『みどりの風』アンケート

2025年冬号 特集「薪と炭でとる暖」

Q1 面白い、役に立ったと感じた記事を、□欄に✓をつけてお選びください。(複数回答可)
また、それについての感想があれば下の 欄にご記入ください。

- 小さな炎に寄り添ってみれば 大内正伸
- われら薪ストーブ派が行く
いすみ薪ネットワーク
- 備長炭づくりに魅せられて 濱田勝正
- 縄文人はこうして“火”をおこしていた
閑根秀樹
- 里山の保全と資源活用を両立させる
「かいろう基山」・「森林ボランティア 菊炭友の会」
- 冬の災害 困ったときの暖のとり方 進士徹
- やまけんのうまいものの風土記
冬が旬のゴボウ 山本謙治

- 採訪 わが校のおもしろ自然研究
気象観測は継続こそが“命”
東京都立立川高等学校 天文気象部
- 小笠原流礼法が教える季節のしきたり
初午といなり寿司 柴崎直人
- 入門! どうする? 地球温暖化
野生動物の生息域と人の生活圏が接近!
- 活動レポート
- セブンの森だより
- セブンの森だより動画 (二次元バーコードより視聴可能)
- PayPay 募金開始

Q2 本誌に対するご意見・ご感想、今後読んでみたい記事など、ご自由にご記入ください。

Q3 本誌をどのような立場でお読みになられましたか?

- | | | | |
|--|-----------------------------------|-------------------------------|-----------------------------|
| <input type="checkbox"/> セブン-イレブン加盟店オーナー | <input type="checkbox"/> 加盟店従業員 | <input type="checkbox"/> 行政機関 | <input type="checkbox"/> 企業 |
| <input type="checkbox"/> 環境市民団体 | <input type="checkbox"/> サポートセンター | <input type="checkbox"/> 研究機関 | <input type="checkbox"/> 教諭 |
| <input type="checkbox"/> 財団・社団法人 | <input type="checkbox"/> その他() | | |

Q4 年齢についてご記入ください。

(年齢) 20歳未満 20代 30代 40代 50代 60代 70歳以上

●アンケートにお答えいただいた方のなかから抽選で3名様にセブンプリカ(1000円分)をプレゼントいたします。ご希望の方はお名前・ご住所をご記入ください。

★プレゼントの応募締切: 2026年2月28日(当日消印有効)★

お名前: _____

〒

ご住所: _____

*ご記入いただいたお名前・ご住所は、プレゼント発送以外の目的では使用いたしません。

セブン-イレブン記念財団 FAX: 03-3261-2513

各位

『みどりの風』2025年冬号送付のご案内

拝啓 時下ますますご清祥のこととお慶び申し上げます。平素は格別のご高配を賜り厚くお礼申し上げます。

『みどりの風』は、日本各地で自然環境の保護保全に尽力されている個人や団体をとりあげ、「人と自然の共生」のための新しい視点や方向性を提示していく広報誌です。

今号は「薪と炭でとる暖」を特集しました。近年、放置される里山が増えています。人口減少と過疎化、高齢化による人手不足など、さまざまな理由が挙げられるが、それでも山に入って森を整備し、里山の自然を守ろうとする人たちがいます。森林資源の有効活用と里山の再生の両立を「暖」をテーマに探ってみました。

当財団では、皆様から率直なご意見・ご感想をいただき、これから活動と広報誌『みどりの風』の誌面づくりに生かしていきたいと考えております。今後ともセブン-イレブン記念財団ならびに広報誌『みどりの風』をよろしくお願い申し上げます。

敬具

一般財団法人 セブン-イレブン記念財団
〒102-8455 東京都千代田区二番町8番地8
TEL:03-6238-3872 FAX:03-3261-2513

～皆様のご意見・ご感想をお聞かせください～

WEBでのアンケート入力が可能になりました。

こちらのURLまたは二次元バーコードよりお願いいたします。

【URL】 <https://ws.formzu.net/dist/S50941006/>



従来どおりFAXでのアンケート受付も可能です。

裏面のアンケート用紙にご記入の上、セブン-イレブン記念財団 事務局までFAXしていただけますようお願い申し上げます。2026/2/28まで(当日消印有効)

セブン-イレブン記念財団 FAX: 03-3261-2513

アンケートにご回答いただいた皆様から抽選で3名様に
セブンプリカ(1000円分)をプレゼント!

