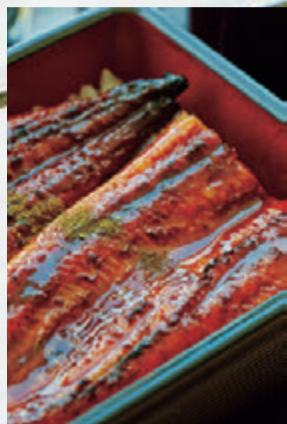


薩摩川内うなぎの産地では、土用の丑の日のうなぎの出荷を終え、次の稚魚を受け入れるための準備中。養殖池に石を敷き詰めるのは、水質維持に欠かせない仕事のひとつ。

土用の丑の日。 うなぎが来た。 出荷完了！

7月25日・8月6日は土用の丑の日。
滋味あふれるうなぎで、暑い夏を乗り切りましょう。
でも、うなぎの稚魚が獲れない時もあると聞くと、
このまま食べ続けていいのだろうかと不安になることも……。
そこで、大地宅配のうなぎの産地・
鹿児島県薩摩川内を訪ね、
私たちとうなぎについて考えてみました。





活うなぎは手さばきの前に氷水でしめます。

夏の風物詩・うなぎが 食べられなくなる!?

土用の丑の日といえば、うなぎ。

古来、中国から伝わった思想「陰陽五行説」で呼ぶようになった土用のころは、季節の変わりめにあたり、栄養価の高いものを食べて、元気に過ごそうという文化が日本にありま
す。暑い夏を乗り切るために、うなぎを食べる習慣が始まったのは、江戸時代といわれています。夏場に客が入らず困っていたうなぎ屋が学者・平賀源内に相談し、「今日は土用の丑の日」と書いた看板を店先に貼り出したところ、飛ぶように売れ、他のうなぎ屋も始めたことがきっかけになったという説が有名です。

しかし、うなぎは、2010年から4年連続で稚魚(シラスウナギ)の不漁が続く、それ以降、「価格が上がった」「将来うなぎが食べられなくなるかもしれない」など、メディアを騒がせたことも記憶に新しいのではないのでしょうか。うなぎの稚魚は、今でこそ比較的安定して獲れていますが、ニホンウナギは、国際自然保護連合(IUCN)の「レッドリスト」生物の絶滅危惧種に指定されて

います。これは、トキと同等レベルといわれています。

「うなぎの稚魚は、最近では安定的に獲れています。でも、貴重であることには変わりはありません。薩摩川内は水に恵まれ、地元を流れる川内川は県内有数のうなぎの稚魚の採捕地として知られています。うちのうなぎも、川内川産の採れたての稚魚から大切に育てています」。そう話すのは、大地宅配のうなぎを育てている養鰻場・岩崎商店の児玉和之さんです。

伏流水と環境作りで より自然に育てる

鹿児島県薩摩川内は、霧島山系の水が豊富な土地。「霧島の水」というと、コンビニエンスストアで販売されている水を知っている方も多くありません。鹿児島県の北に悠々と佇む霧島連山に降り注いだ雨は、長い年月をかけて自然ろ過され、ミネラルバランスのよい水となって人々に親しまれています。その美しい水に育まれたうなぎは、天然に近い環境で育てることで、うまみがしっかりとのりながらも、澄んだ味わいになります。



清涼な伏流水がうなぎを育みます。

どこの稚魚も、
誰がどうやって
育てたかが、
大切だと思おう。

Text: Oasa Maiko Photo: Terasawa Taro



古くから土用の丑の日に食されてきたうなぎについて、今年の夏、ちょっと考えてみてはいかがでしょうか。

「うなぎのおいしさを決めるのは、水質管理、環境作り、飼料です」と言う児玉さんが視線を向けるのは、霧島山系の伏流水がたつぷりと張られた養殖池。岩崎商店では、清らかな伏流水を使い、水質管理をきちんで行っています。

養殖池には常に新しい水が流れ込む、いわゆる源泉かけ流し。各池に設置されている水車は、有機物を拡散させながら、水の中に空気をたっぷり送り込んでいます。

「池の底には石を敷き詰めています。これは、石に付いている微生物が有機物を分解して、水をきれいにしてくれます。一見汚れにも見える天井の緑色の苔は、水中を含むこの空間に有機物が存在することを知らせる大切なもの。これが適度にあるかないかで、環境のバランスが取れているかどうか分かります」。有機物の力を借りて、水質を維持する「水作り」は、有機農業でいうところの「土作り」に通ずるところがあります。

ちょうど取材当日、土用の丑の日のうなぎの出荷を終えて次の稚魚を受け入れるため、養殖池の一つに石を敷き詰めていました。広々とした池を隅々まで掃除して石を敷き詰め終えるまでは、1週間近くも時間がかかるそうです。

さらに、おいしいうなぎを育てるには環境作りと飼料も重要です。

「うなぎはとても繊細な生き物。ストレスがかかること、3日間飼料を食べなくなることもあります」と児玉さんは話します。暖かいところを好むうなぎのために水温は常に30℃前後を保つ、日差しが入りすぎないよう養殖池のあるハウス全体は黒いシートで覆う、基本的なうなぎに触れないなど、細やかな配慮を徹底しています。また、飼料はスケソウダ

ラやアジなどが栄養バランスよく配合されています。

こうして健やかに育てられたうなぎは、岩崎商店から車ですぐの加工場で、熟練の職人の手により1尾ずつさばかれると、備長炭に近い波長を持つ電気ヒーターでじっくりと焼かれ、さらに、過熱水蒸気でふっくらと蒸焼きされます。味付けは、ちば醤油の「こいくち醤油」をベースにした、食品添加物不使用の特製ダレ。丁寧に焼き上げられたうなぎは、本来のうまみが生きたおいしさです。

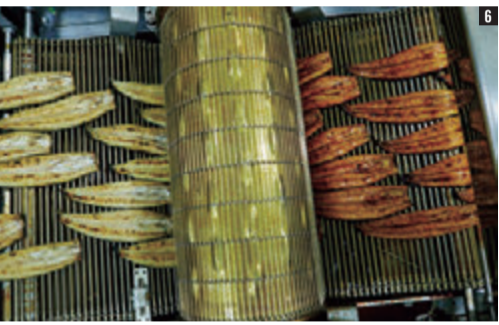
うなぎのうまみは、
私たちができること

今年の夏は2回やってくる土用の丑の日。やっぱりうなぎは食べたい。でも、どんなうなぎを食べたらよいのでしょうか。

「大切なのは、どこで採れた稚魚なのか、誰が、どのように育てたのかが分かるうなぎを食べることだと思います。実は、こうして取材で人が来ると、うなぎは警戒してしましますが、毎日、池に入つてうなぎの体調をみている私たちは大丈夫。稚魚の時からずっと一緒にいるので、友達なんだよね」

児玉さんに寄り添うように、のびのびと休んでいるうなぎたちの姿が、信頼関係を表しています。

おいしく食べたいうなぎのこと、この夏、ひとくち食べる前に、ちょっと考えてみてください。大地を守る会では、2015年から、「ささエールうなぎ基金」を始めました。うなぎのお買い上げ代金のうち、1点あたり50円を基金として積み立て、うなぎの資源保護・回復を目的とした活動に充てます。私たち一人ひとりの選択が、うなぎの未来を変えていきます。



ささエール
薩摩川内うなぎ蒲焼
(タレ・山椒付き) 130g 1343 凍 46
1尾 (130g) 2,480円 (税込2,674円)
※同時配布のカタログ『タッチオーネ』129号も合わせてご覧ください。
※お買い上げ代金のうち50円は「ささエールうなぎ基金」として積み立てられます。

C O L U M N

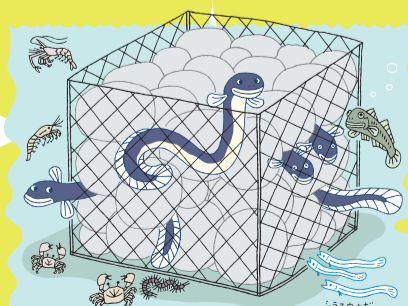
うなぎを支える「ささエールうなぎ基金」

うなぎの資源枯渇が問題となっている近年、大地を守る会では、「ささエールうなぎ基金」に取り組んでいます。うなぎのお買い上げ代金のうち、1点あたり50円を基金として積み立てます。集まった基金は、うなぎの資源保護・回復を目的とした活動に使用されます。

どのようなことができるかについては、うなぎの資源保護の第一人者である、九州大学水産増殖研究室・望岡典隆先生とともに検討を重ねてきました。辿り着いた結論は、うなぎを放流するだけでなく、「石倉かご」を設置することがもっとも有効的ということです。石倉かごとは、鉄製のかごに石を入れたもの。これを川に沈めて設置することで、川を遡ってきたうなぎの稚魚のすみかになることはもちろん、うなぎのエサとなるカニやエビ、小魚も棲む、生き物の“ゆりかご”になるという仕組みです。護岸工事された河川にも有効

で、川の再生に役立つと考えられています。他にも、うなぎの追跡調査を行っており、今後は、うなぎの遡上を助ける「石倉魚道」の設置も検討しています。

うなぎを支え、日本の食文化を守るために、皆さんのご理解とご協力をよろしくお願いいたします。



石倉かごの設置は徐々に全国に広がっています。



- 1 うなぎの稚魚が獲れる川内川。
- 2 より自然な環境を目指す養殖池。
- 3 10名のスタッフとともにうなぎを世話する児玉さん。
- 4 栄養バランスよく配合された飼料でうまみもアップします。
- 5 職人さながらの焼き上がり。
- 6 食品添加物不使用の特製ダレで味付け。
- 7 川内川のすぐそばに建つ加工場。

編集後記 ↓ うなぎは近年、稚魚の不漁や違法取引など大変なことが少なくないようにも見えます。でも、今回取材に行き、美しい自然と水、そして天然により近付けるように、細やかなところまで配慮しながらうなぎを育てている生産者の皆さんの姿勢がありました。食べる私たちも、うなぎを支えていきましょう。

カブトムシもつけちゃおう！ わくわくどきどき冒険の夏 夏休み「やさとり」で昆虫採りや沢遊び！ 2017.8.5(土) 10:00～15:00

豊かな里山が広がる茨城県八郷地区。木漏れ日が美しい森「やさとり」の中で、夏休みの一日を過ごしませんか？ 草花の名前を知って、昆虫を採集して、沢蟹が生息する「かにさわ」で水遊びして……。青竹を使った食器や水鉄砲作りも予定しています。お昼ごはんは、あずま

やで囲炉裏料理をいただきます。自然観察の講師には、生き物博士の陶 武利さんをお招きします。八郷地区は全国でも有数のカブトムシの生息地。「やさとり」にはカブトムシが集まりそうな樹木があるので、みんなで見つけてみましょう。ぜひ遊びに来てください！

DATA
会場…… やさとり（茨城県石岡市大増）
※JR常磐線「石岡駅」より車で約30分
※現地集合・解散 ※駐車場あり（無料）
講師…… 生き物博士・陶 武利さん
参加費…… 大人（中学生以上）1,000円、子ども（小学生）500円
定員…… 40名
申込…… 7月21日（金）まで
主催…… 大地を守る会・森と木の住まいづくりフォーラム

※集合場所から現地までは一部車道から林道を歩きます。日差しを避る服装でお越しください。
※森の中には簡易トイレがあります。



マイ石けん作りにも挑戦 太陽油脂石けん工場見学会 2017.8.1(火) 13:30～16:00

人と環境にやさしい無添加石けん製品を、70年前から作り続ける太陽油脂。工場を見学したあとは、石けんについてお話を伺います。毎年好評のマイ石けん作りも行います。石けんって？ 合成洗剤って？ 意外と知らない石けんについて学びましょう。



DATA
会場…… 太陽油脂（横浜市神奈川区）
※京浜急行「子安駅」より徒歩8分
講師…… 太陽油脂のスタッフ
参加費…… お子さん1名につき500円
※石けんキット1セットを含む
定員…… 親子15組
申込…… 7月21日（金）まで
主催…… 大地を守る会・生活文化チーム



※対象は小学4～6年生です。必ず保護者の方がお付き添いください。※託児はありません。

太陽の光でゆで卵ができる！ 夏休み自然エネルギー教室 2017.7.30(日) 13:00～15:30

電気に頼らなくても、身近な素材と自然の力でいろいろとできることを体験する、毎年恒例のイベント。どこにでもあるビニール傘と太陽の光を使い、「超簡易型太陽光調理器」を作って卵をゆでます。また、手回し発電機も制作します。どちらも1家族で各1セットを作る予定です。



DATA
会場…… エコギャラリー新宿（新宿区西新宿）
※JR「新宿駅」西口より徒歩15分、都営大江戸線「都庁前駅」A5出口より徒歩5分、東京メトロ丸の内線「西新宿駅」2番出口より徒歩10分
参加費…… 1家族500円
定員…… 10組
申込…… 7月14日（金）まで
主催…… 大地を守る会・原発とめよう会



家庭でも簡単。夏の疲れを癒すお抹茶の会 簡単でおいしいお抹茶の点て方 2017.8.24(木) 10:30～12:30

習ったことがなくても、家庭で簡単においしくいただけるお抹茶の点て方を、表千家教授・柴田宗美さんに教えていただきます。暑さで疲れた心身を一杯のお茶で癒しましょう。お菓子は毎年恒例「和菓子処清野」の上生菓子。安心・安全な材料にこだわったお菓子です。



やさしくいねいに教えてくださる柴田宗美さん

DATA
会場…… 川崎市中原市民館第2会議室（川崎市中原区）
※JR南武線「武蔵小杉駅」北改札（南武線口）・東口より徒歩3分、JR横須賀線「武蔵小杉駅」新南改札（横須賀線口）より徒歩4分、東急東横線・目黒線「武蔵小杉駅」南口より徒歩4分
講師…… 表千家教授・柴田宗美さん
参加費…… 500円
定員…… 30名
申込…… 7月28日（金）まで
主催…… 大地を守る会・港北大地サークル



～子どもたちによりよい給食を提供するために～
2017夏期学校給食学習会
2017.7.25(火) 10:00～16:30

毎年夏休みに開催している学習会。こどもたちに安全でおいしい学校給食が提供されるよう、様々な立場の人たちが集まり、学びます。今回のテーマは、「学校菜園」「学校給食と子どもの貧困」「地域で育む学校給食」など。一緒に学校給食について考えてみませんか。

DATA
会場…… 中央区立月島社会教育会館ホール（月島区民センター4階）（中央区月島）
※都営大江戸線・東京メトロ有楽町線「月島駅」より徒歩5分
講師…… 堀口博子さん（エディブル・スクールヤード・ジャパン）、里見宏さん、牧下圭貴さん 他
参加費…… 4,000円（資料代含む）
定員…… 200名
申込…… 7月14日（金）まで
主催…… 全国学校給食を考える会
お問合せ… 全国学校給食を考える会・牛島
TEL●03-3402-8902
mail●kyushoku@member.daichi.or.jp

2016年の学習会の様子

「大地を守る会のお葬式」 終活セミナーVol. 20 看取りを考える 2017.7.28(金) 10:00～12:00 申込…… 7月14日（金）まで

医療的処置により生命を長らえさせることが可能になった現代。人間らしく自然な死を選択するためには、何を知り、何をしておくべきかを考えます。

※応募状況により、午前・午後の2回開催とさせていただきます。

【1日組限定】5,000円分の食材を無料で試食できます！ オーガニックパーティー 平日の月曜日～金曜日 10:00～15:00の間で1～2時間

オーガニック食材にご関心があるお友だちを誘って、大地宅配の食材で「オーガニックパーティー」をしませんか？



お問合せ…… サポートセンター
TEL●0120-158-183
E-mail●support@takuhaichi.daichi-m.co.jp

お友達紹介

お申込みはWEBまたは下記「参加申込み書」から

大地を守る会 イベント 検索



お問合せ

大地を守る会・CSR推進部
TEL●043-380-7760
E-mail●csr@member.daichi.or.jp

7月号 参加申込み書

CSR推進部行

イベント名 _____ 会員番号 _____

名前 _____ TEL _____ () _____

参加人数 _____ 参加者全員の名前（お子さんは年齢・学年も） _____

備考 _____

※複数のイベントにお申込みの場合は、「連絡便」などに必要事項を明記の上、ご提出ください。