

プレス リツ

Press Life Information & Technology

PREESS LIT

2012
vol.49



特集 1 / 私たちは「がん」を防ぐための努力を実践していますか？

特集 2 / 豊橋産のうずら卵の普及に向けて



名古屋市科学館

昨年リニューアルオープンした名古屋の新名所、白川公園内にある名古屋市科学館を紹介いたします。身体、身の回りにあるもの、自然、環境、宇宙と科学との関わりなど、子供から大人まで楽しんで体感出来る施設です。



天文館

【Brother Earth】 ブラネタリウム
(定員350名)

今回のリニューアルの目玉となつた、世界最大の35mドームに映し出される最新のデジタル映像による宇宙体験が楽しめます。

◆一般投影を体験してきました（2月）

当日の星空や宇宙の様々な話題を学芸員が生で解説をします。解説をする学芸員も原稿が無いというお話をなので、毎回違う楽しみ方が出来ます。

キッズ、団体、一般と分かれています。スケジュールは随時、科学館のHPで更新されています。人気アトラクションの為、土日は行列、平日でも昼頃には座席はほぼ完売します。

※毎月1回開催される、夜間投影（18時30分～）もあります。こちらは大人向けのプログラムとなっており、事前の申し込みが必要です。HPをご確認下さい。一般投影は月毎にテーマが変わります。

冬の代表格とも言われるオリオン座の肩にあるのは一等星ベテルギウス。冬空こそ空気が澄んでいるので、星の観賞に最適です。

終盤ではグラフィックブラネタリウムに変化し、オーロラが何故出現するのかなどの解説がありました。

星の動きを知ることで普段何気なく過ぎ去る一日の終わりに、興味を持つことが出来ました。

このブラネタリウムは世界最大、そしてとてもリラックスして鑑賞出来る設備が整っていますので、一度体験してみることをオススメします。



理工館

【大型ラボ】 実演・実験・演出有り。

access 交通機関

◆電車利用

名古屋駅→（地下鉄東山線）→伏見駅下車 5番出口から南へ直進250m

◆自動車利用

名古屋高速白川ICを降りて直ぐ

※地球温暖化防止の観点からも、できるだけ公共交通機関をご利用ください。

水のひろば 2階

海・川・雲・雨など、地球の水の循環を知ることができます。

このひろばは不思議のひろばも併設されており、鏡や光を利用して不思議な体験も出来ます。



竜巻ラボ 3階

約9mの人工竜巻が造られ、そしてその勢力の増し方など、目の前で確認することができます。

実演実験演出では風船を使いわかりやすく解説されます。



放電ラボ 4階

静電気の実験、大きな2機のコイルから1-20万ボルトの放電現象を金網越しに、放電の光と音を楽しめます。

極寒ラボ 5階

耐寒コートを着て、マイナス30度の世界を体験。南極の氷やつらなどを触ることが出来ます。

生命館

肉食恐竜マップサウルスの全身骨格標本が展示されています。

マイナス5度の部屋で、石・金属・木・布の冷え方、40度の部屋で石・金属・木・布の温まり方などを知り、世界の人々の服装や、暮らしの疑似体験をすることが出来ます。

科学館では、他にも物質・エネルギーの世界、音が空気の振動であり波であることを見ることができます。人間の健康、皮膚から骨と筋肉など人体のしくみの展示などがあります。

いろいろ体験した後は、

科学館1階入口のお店でお土産を買おもしろし、カフェで休むもよしです☆白川公園内には名古屋市美術館もあるので、足を運んでみては如何でしょうか？

風物詩

名古屋市科学館

「名古屋市科学館」を紹介いたします。

特集1

私たちは「がん」を防ぐための努力を実践していますか？

仙台白百合女子大学

神田あづさ

特集2

豊橋産のうずら卵の普及に向けて

中部営業部

山本 俊輔

05 特集3

食中毒(1)

編集部

07 特集3

09 特集4

日本チャンキー協会/ ブラジル研修旅行に参加して

01 風物詩

関東営業部

楠 昌丈

PRESS LIT

CONTENTS

—たばことお酒と食生活—

半世紀前までは、がんは不治の病と言われ、恐れられてきました。

財団法人がん研究振興財団による「がんを防ぐための新12か条」によると

「1条：たばこは吸わない」

「2条：他人のたばこの煙ができるだけ避ける」

「3条：お酒はほどほどに」

「4条：バランスのとれた食生活を」

「5条：塩辛い食品は控えめに」

「6条：野菜や果物は豊富に」

「7条：適度に運動」

「8条：適切な体重維持」

「9条：ウイルスや細菌の感染予防と治療」

「10条：定期的ながん検診を」

「11条：身体の異常に気づいたらすぐに検診を」

「12条：正しいがん情報でがんを知ることから」

となっています。

条の「バランスのとれた食生活を」に関するデータはあいにく同調査ではなく割愛します)。

まず1条・2条に関連する項目として、「現在習慣的に喫煙している者(これまで合計100本以上又は6ヶ月以上たばこを吸つている(吸っていた)者)のうち、「この1ヶ月間に毎日又は時々たばこを吸っている」と回答した者)の割合」(表1A)、「現在習慣的に喫煙している者における1日に21本以上吸う者の割合(20歳以上)」(表1B)および

「現在習慣的に喫煙している者におけるたばこをやめたいと思う者の割合」(表1C)のデータを見てていきます。現在習慣的に喫煙している者の割合は、男性32・2%、女性8・4%であり、前年(男性38・2%、女性10・9%)に比べて男女とも減少傾向にあります。現在習慣的に喫煙している者で、1日に21本以上吸う者の割合は男性17・1%、女性6・9%であり、男女とも60歳代が最も多く、逆に最も低いのが男女ともに20歳代でした。また、現在習慣的に喫煙している者で、たばこをやめたいと思う者は、男性35・9%、女性

今回は、たばことお酒と食生活に関わる1条、2条、3条、5条、6条について、現代の私達日本人がどの程度実施しているかを、厚生労働省の「平成22年国民健康・栄養調査報告」より確認していきたいと思います。(4)

表1 喫煙の状況

	総数	20歳代	30歳代	40歳代	50歳代	60歳代	70歳代
A 男性	32.2	34.2	42.1	42.4	40.3	27.4	15.6
B 女性	8.4	12.8	14.2	13.6	10.4	4.5	2.0
C 男性	17.1	6.7	14.0	19.3	21.8	21.9	10.7
C 女性	6.9	4.2	9.1	6.0	5.7	10.0	5.3
A 男性	35.9	41.3	31.8	36.6	34.2	38.8	35.2
A 女性	43.6	41.7	48.9	46.4	41.4	42.5	21.1

A 現在習慣的に喫煙している者の割合

B 現在習慣的に喫煙している者における1日に21本以上吸う者の割合(20歳以上)

C 現在習慣的に喫煙している者におけるたばこをやめたいと思う者の割合



43・6%であり、男性では20歳代、女性では30歳代が最も多くなっています。喫煙状況は前年に比べて減少し、かつたばこをやめたいと思う者は増加傾向にあり、若年層に顕著にあらわれています。

次に3条に関連する項目として「飲酒習慣（週に3日以上飲酒し、飲酒1日あたり1合以上を飲酒すると回答した者）のある者の割合」のデータ（表2）を見ていきます。飲酒習慣のある者は、男性35・4%、女性6・9%であります。男性ともその割合は前年に比べ横ばいです（前年男性36・4%、女性6・9%）。男性は60歳代をピークに次いで50歳代に多く働き盛りに多いようです。女性では40歳代が最も多く、次いで30歳代が多いものの、それぞれ男性の3分の一程度となっています。

次に5条に関連する項目として「食塩摂取量の平均値」のデータ（表3）を見てきます。食塩摂取量は成人で1日平均10・7gであり、男性11・4g、女性9・8gです。男女ともその割合は前年に比べわずかに減少しています（前年男性11・6g、女性9・9g）。しかし日本人の食事摂取基準（2010年版）では成人男性で9・0g／日未満、成人女性で7・5g／日未満を目指しており、その目標を達成されていないのが現状です。さらに年代別で見てみると男女ともに60歳代が最も多く、加齢に伴う味蕾の感度の低下によるものとも考えられます。年代を問わずに唾液の分泌量が少なくなると口腔内が乾燥し、味の

成分が味蕾に十分入り込めず味を感じにくくなることがあると言われています。食事をする際には水分を十分に摂ることにより塩分の摂取はもちろんのこと糖分の摂取も控えられるのではないかでしょうか。

次に6条に関連する項目として「野菜摂取量」のデータ（表4）を見てきます。野菜の摂取量は成人で平均281・7gであり前年（295・3g）に比べ減少傾向にあります。「21世紀における国民健康づくり運動（健康日本21）」の推進について一度目標とされている350g／日には、まだ足りていないという現状です。年代別で見てみると最も多く摂

表2 飲酒の状況
飲酒習慣のある者の割合（20歳以上）

	総数	20歳代	30歳代	40歳代	50歳代	60歳代	70歳代
男性	35.4	14.7	31.0	40.9	42.5	47.3	26.1
女性	6.9	4.3	11.5	12.3	10.1	4.6	1.7

表3 食塩摂取量の平均値（20歳以上）

	総数	20歳代	30歳代	40歳代	50歳代	60歳代	70歳代
男性	11.4	10.7	11.2	11.1	11.9	12.0	11.2
女性	9.8	8.9	9.3	9.0	10.3	10.6	9.9

取しているのは60歳代で次いで70歳代であることがわかります。逆に最も摂取量が少ないのは20歳代で、若者は野菜を摂取しない傾向にあります。体に良いと言われ認識されている野菜の摂取量は健常意識と比例しているのでないかとも推測され、若者ほど健康を意識した食生活を疎かにしているのではないかとも思われます。

表4 野菜摂取量の平均値（20歳以上）

	総数	20歳代	30歳代	40歳代	50歳代	60歳代	70歳代
総摂取量	281.7	233.2	257.8	243.7	286.1	318.8	302.4
緑黄色野菜	93.3	70.4	82.3	73.3	93.0	108.2	108.2
その他の野菜	188.4	162.8	175.5	170.4	193.1	210.6	194.2

以上が我が国全体の傾向ですが、みなさん是如何でしたでしょうか。今回はご紹介できなかつた運動や体重管理（7条および8条に関連する項目）と「がん」予防についての現状および対策については、改めて機会を頂きお話をできればと思っています。

特集 2 豊橋産のうずら卵の普及に向けて

文

中部営業部

山本 俊輔

うずら卵の生産量日本一を誇る町である愛知県豊橋市。そのシェアは愛知県内の60%、全国の40%を占めると言われております。しかし、愛知県外にはなかなか豊橋産のうずら卵の認知度が広がっていないのが現状です。そこで、豊橋産のうずら卵を全国に広げようと日々活動されている、豊橋市産業部農政課生産支援グループ畜産・バイオマス担当の方にお話を伺つてきました。

豊橋産のうずら卵を 知つてもらおう

「まずは豊橋＝うずらを知つてもらうのが大事」。

そこで、豊橋産のうずら卵の普及に大きく貢献しているのが、豊橋のうずら応援マスクットキャラクターの「うずラッキー」です。

現在、農政課窓口やイベント先でのうずラッキーのぬいぐるみの販売を始め、平成23年度からは着ぐるみも作成。豊橋市内だけではなく、豊川市や名古屋市の「ゆるキャラ」祭りに積極的に参加し豊橋産のうずらをPR。「最近では子供たちの方からうずラッキーと叫びながら近寄つてくるほど知られてきています。ただ、顔が少し不気味なので、子供に泣かれることもあるのが悩みです」。現在、平面上では様々な表情を見せるうずラッキーですが、ぬいぐるみになると表情はまだひとつです。来年度は表情豊かなうずラッキーのぬいぐるみたちを作ることを検討し、さらなる豊橋産のうずら卵普及に向けて取り組んで行くよう

です。うずラッキーの情報は豊橋市産業部農政課HPにも掲載されているので、ぜひ一度覗いてみて下さい。
(<http://www.city.toyohashi.aichi.jp/mousai/index.html>)



豊橋産のうずら卵を「生」で食べてもらおう

豊橋産のうずら卵を 全国に広げよう

最後に

「豊橋産のうずら卵を、ぜひ生で食べて欲しい」。

ただ、消費者の間ではうずらの生卵は殻が割りにくいという評判が流れています。そこで、

消費者に簡単に生卵を食べて頂くために、豊橋市を中心として、新たにうずら生卵専用ハサミを平成24年1月に開発。「1月29日には

豊橋産のうずら生卵2パックにハサミを1つ付けて販売するというイベントを行い、なか

なかの賑わいでした。今はまだ店頭での販売は行つておりませんが、販売前から一般消費

者の方や市内外の生産者の方から問い合わせ

が来ているほどです。ハサミの普及が豊橋産のうずら生卵の消費拡大につながつて欲しい

です。「今回開発されたハサミはプラスチッ

ク製で安価、ハサミが二つに分かれるので洗

いやすく清潔なこと、またハサミの部分がうずラッキーの形をしている、などの特徴がありま

す。このハサミは4月から農政課窓口で

1個100円前後での販売予定、その後店頭にも並べることを検討中とのことです。近くにお越しの際は、ぜひ立ち寄つてみて下さい。

「現在、豊橋観光コンベンション協会を中心に、東京都庁や有楽町駅前で豊橋の農産物をPRするイベントを行つております。その中で豊橋産のうずら卵も販売しています。生卵・燻製卵とも用意した分はいつも完売、少しでも多くの人に豊橋産のうずら卵の素晴らしさを知つて頂きたいです。」

「小中学校の家庭科の授業に豊橋産のうずら卵を使って欲しい」「うずらの卵を自ら調理して食べることで、スーパー等で一般的に充てられている加工卵との味の違いを分かつてもらえます。家に帰つて子供がうずらの卵がおいしかった!と両親に話せば、家庭の食卓にも必ず並びます。まずは子供の口に入るよう、豊橋産のうずら卵の普及を図りたいです。」

少しでも多くの方々に豊橋産のうずら卵に興味を持つてもらい、少しでも多くの方々に口にしてもらうこと目標に、豊橋市農政課の皆様は日々企画・提案を行い、販売促進に力を注がれています。来年度は、今回開発したハサミを用いたイベントやうずら卵レシピの作成、民間企業と協力してうずら卵かけご飯専用の醤油の共同開発を行いたいなど、豊

橋産のうずら卵のさらなる普及に向けて進んでいくようです。



愛知県は過去に鳥インフルエンザの被害に遭つてきています。しかし、その度に風評被害に負けることなく消費回復に向けての実行委員会を設立し、再建に努めました。実は、もともとうずラッキーは、平成21年に豊橋市のうずら農家で発生した鳥インフルエンザからの復興に向けての応援キャラクターとして誕生しました。県内で鳥インフルエンザが出ることは決して望ましいことではありませんが、その度に消費回復・拡大に向けて進んでいるのだと感じました。

昨年4月、焼き肉チェーン店において「ユッケ」などを食べ男児ら5名が死亡する集団食中毒が発生したことは記憶に新しいことと思います。また、この時「生食用」としての食肉が流通していないことを初めて知った方も少なくないことだと思います。生食用の食肉として出荷実績があるのは馬の肉・レバーだけのことです。昨年10月から生食用牛肉の新基準が施行されましたが、鶏肉には「生食用」の衛生基準がまだありません。

食中毒の発生状況

厚生労働省の発表によると食中毒は毎年1,000件を超える数で発生しています。（表1参照）

食中毒を引き起こす原因は大きく分けて、細菌やウイルスなどの「微生物」によるもの、毒キノコやフグ毒などの「自然毒」によるもの、そして薬品や重金属などの「化学物質」による場合などがあります。

細菌による食中毒は5月から9月にかけての夏季に多く発生しています。これは、細菌が高温多湿を好み、梅雨から9月頃にかけて増殖が活発になるためです。代表的なものは腸管出血性大腸菌（O-157、O-111など）やカンピロバクター、サルモネラ菌などです。

表1 食中毒の発生状況

	発生件数	患者数	死者
平成14年	1,850	27,629	18
平成15年	1,585	29,355	6
平成16年	1,666	28,175	5
平成17年	1,545	27,019	7
平成18年	1,491	39,026	6
平成19年	1,289	33,477	7
平成20年	1,369	24,303	4
平成21年	1,408	20,249	0
平成22年	1,254	25,972	0
平成23年	1,004	19,698	11

入ると腸管内で増殖し食中毒を引き起こします。冬はノロウイルスによる食中毒が多く発生しているそうです。

食中毒の原因のうち細菌やウイルスなどの「微生物」によるものが全体の8割程度を占めます。毒キノコやフグ毒などの「自然毒」によるものも1割程度発生しており、様々な原因により、食中毒は1年を通じて発生しています。

表2 食中毒の特徴

原因菌	カンピロバクター	腸管出血性大腸菌（O-157、O-111など）
症状	<ul style="list-style-type: none"> 下痢、腹痛、吐き気、発熱など 食中毒の後にギランパレー症候群を発症し、手足のまひや呼吸困難などの症状を起こすこともある 	<ul style="list-style-type: none"> 激しい腹痛、下痢（血便を含む）など 溶血性尿毒症症候群（HUS）を併発し、肝機能障害・意識障害などに
発症するまでの期間	1~7日 (平均2~3日)	1~14日 (平均3~5日)

お肉の生食

「新鮮だから生でも安全」は間違い

冒頭で記述した「ユッケ」を食べて起きた食中毒の原因是、腸管出血性大腸菌O・111でしたが、同じくO・157やカンピロバクターも生肉に付着する細菌です。

腸管出血性大腸菌は、牛や豚などの家畜の腸の中にいる病原性大腸菌の一つです。また、カンピロバクターも牛、豚、鶏、猫や犬などの腸にいる細菌です。

家畜はこれら細菌を保菌していても症状がなく、保菌しているかどうか判別つきません。糞便には大量に含まれ、家畜の皮膚や畜舎に付き、他の家畜にも感染します。農家の方も衛生的に飼育するように努力していますが、完全に排除するのは困難です。また、と畜場、食肉処理場においても施設の整備、器具の消毒など細心の注意を払っていても目に見えない菌を1個も付けないようにすることは容易ではありません。

食中毒菌の中には数十万、数百万と食べなければ発症しないものもあり、「新鮮なうちに食べる」ことが防止策として有効ですが、カンピロバクターや腸管出血性大腸菌は少量でも体内に取り込まれると発症する危険があります。従って、食品が新鮮であっても必ずしも安全とはいえません。

生肉を原因とする食中毒の予防法

カンピロバクターや腸管出血性大腸菌などの細菌は熱に弱いため、十分加熱して食べれば、食中毒にはなりません。従つて次にあげるようなことに注意して下さい。

①肉を生や半生の状態で食べることは避け、中の色が完全に変わらるまで十分に加熱する。

②肉を焼くときは専用の箸やトングを使用する。自分の食べる箸で生肉に触れないように注意する。

③生肉に触れた付け合わせの野菜などは十分加熱してから食べる。

④生肉の調理に使った包丁やまな板、容器などは他の調理には使用しない。

使用する場合には中性洗剤でよく洗い、熱湯などで消毒する。

⑤生肉にさわった後は、石けんを使って丁寧に手洗いをする。

また、生肉だけでなく肉や脂をつなぎ合させた結着肉や挽肉、タレなどに漬け込んだ肉、牛や鶏のレバーなど内臓なども内部まで十分に加熱するようにして下さい。

食中毒予防の3原則

食中毒の原因是先にも書きましたように生肉だけではありません。食中毒の原因になる細菌やウイルスは、私たちの周りの至る所にあります。食中毒を防ぐ基本は、そうした食中毒の原因となる細菌やウイルスを「付けない」「増やさない」「やつづける」ことです。

これからも、食の安全・安心について考え、情報を提供していきます。



日程は、平成23年11月19日～28日の10日間の行程でした。

関西空港を夜12時頃出発しました。

なんといつても24時間以上のフライトは初めてのことです。

約11時間後、ドバイに着きました。しかし、まだドバイです。乗り換えをして、さらに約15時間のフライトでブラジルサンパウロに到着しました。



ドバイ空港前にて

いる、また生産量の30%程を輸出しています。

輸出相手国の厳しい要求を満たすため、バイオセキュリティには大変気を使っている、と話がありました。私たちの滞在中の1ドル＝約46円（1ドル＝約77円）でした。ブラジル国内スーパーでの鶏肉価格は1kg当たり、

ムネ肉＝10・9レアル（100g当たり49・1円）、モモ肉＝6・25レアル（100g当たり28・1円）でした。

インテグレーターの方の案内で、農場視察をさせていただきました。

視察させていただいた養鶏場は、開放鶏舎が2棟の養鶏場でした（約4万2千羽）。ブラジル国内では7割が開放鶏舎、3割がウインドウレス鶏舎でプロイラーを飼育しているようです。一般的に、飼育羽数は坪当たり44羽、出荷体重は2・59kg、出荷日令は43日前後とのことでした。夏場は細霧を使用し、両脇カーテンを閉め、縦に空気を抜く方式でした（10m間隔で換気扇を設置していました）。

飼料については、成績のよい農場の例として、飼料カロリーの変化について教えていただきました。0～6日令では3040・0g/kg、7～21日令では3150・0g/kg、22～42日令では3280・0g/kg、43日令～では3300・0g/kgの飼料を給与しているとのこと

で、7～8日で鶏舎内で醸酵させてしまうようだ。オガ粉が不足しているため毎回転才粉を交換できない（5～6回転、鶏糞を出さないようです）とも話がありました。あとはオレンジ畑やサトウキビ畑に農地還元するようです。

日本は1月なので冬になる前の季節ですが、ブラジルは南半球です。降り立ったときは初夏といえる気候でした。

ブラジル連邦共和国について少し紹介します。平成23年推定で人口1億9千2百万人、公用語はポルトガル語、通貨はリアルです。ブラジルは鶏肉を世界120ヶ国に出荷して



イグアスの滝にて



カンピナスのプロイラー農場。
爽やかなブラジル晴れ！！

その後、ブラジルのインテグレーターである

「セ・アズール社」を視察しました。この会社はブラジル国内では第9位の規模とのことでした。5工場で鶏肉処理をしており年間1億羽程を処理している、また飼料工場、トウモロコシ、大豆の生産農場、直営養鶏場を複数所有しているとのことでした。

ブラジルでのインテグレーションの考え方には、日本との違いがありました。インテグレーターは、生産者にヒナ、エサ、薬品の供給、技術指導、輸送の全てを提供しているそうです。日本では、それぞれの役割をそれぞれの業者が専門でおこなっていることが多いです。またインテグレーターは生産者を守るために買い支えもしている、とのことでした。

驚いたことに、鶏肉処理場のすぐ隣に飼料工場（月間約35万トン製造している）が併設されていました。フェンス等でしつかり区分けはされていましたが、すぐ隣に飼料工場があるとは思いませんでした。飼料工場は海に隣接しているものとイメージしていましたが、ブラジルは資源（原料）が豊富に取扱でき、処理場などの近いところにあるのもうなづけます。

「鶏肉を輸出する地域によって売れる部位が異なります」と興味深い話もありました。例えば、ムネ肉はEUやカナダで売れる、シンガポールでは骨なしモモ肉が売れる、アフリカでは骨付きモモ肉が売れる、などです。また「日本のために軟骨だけを袋詰めした商品を開発しましたが、何に使うのですか？」と商品開発の方から逆に？質問を受けたのに

も驚きました。



セ・アズール社前
ブラジルの真っ青な空が印象的！



セ・アズール社
プロイラー処理工場



ホント嬉しい！



宿泊するホテルのあるコカバリーナビーチも
きれいに見えます。

レのアイスは美味しかった）です。ブラジルの果物（朝食時には必ずスイカがあった）を食べて思つたことですが、日本の果物は大変おいしいです。甘く、適度に酸味があり、とても食べやすい。

しかし何と言つても、日本に帰つて、関西空港で食べたお寿司とうどんの美味しいこと、美味しいこと。日本の食べ物はやはり最高です。

アイドルシェフ 春の新商品

商品No. B-462

調理例

赤鶏手羽もと唐揚

《小分け商品》



内容量 ● 手羽もと唐揚：5本×4袋

限定数 ● 100ケースのみ

賞味期限 出荷日+30日 (常温)

定価2,800円のところ

春の特別価格 2,000円 (税込 送料込)

褐色系の赤鶏は、肉に弾力性がありプリッとした食感の美味鶏です。

電子レンジで簡単調理☆

お子様の食卓にも、ビールのおつまみにも最適です。

今回、プレスリットを見たと注文の際にお申し込みの方には、
@2,000円で商品をお届け手配します。5月末までの限定商品です。

皆様からのご用命をお待ち申しあげています。


Idol Chef
 アイドルシェフ
異様ギフトセンター アイドルシェフ
<http://www.idol-chef.com>

●商品のお申し込み、お問い合わせは

0120-23-2672

FAX 0120-58-5088

※受付は月曜日～金曜日 9:00～17:00までとなっております。

表紙説明

表紙の写真は世界自然遺産・白神山地のブナの中で一番巨木といわれている「マザーツリー」の写真です。「白神ライン」津軽峰に生育する推定樹齢400年の巨木。白神山地は青森県南西部から秋田県北西部にまたがる、総面積約13万haの山地で、中心部の約1万7千haが世界遺産に登録されています。標高1000m～1200mの世界最大級のブナの原生林には、多種多様な植物が共存し、ツキノワグマやクマゲラなど希少な動物も生息しています。3つの滝からなる暗門滝をはじめとする様々な渓谷や、巨木に会える津軽峰、頂上から世界遺産地帯を一望できる白神岳など、見所が多数あります。

編集後記

東日本大震災から1年経過した今もなかなか進まない復旧、そして生活の安全が確保されない原発問題。被災地では一生懸命生活のたて直しを図る人々がいます。しかし、被災地だけでは処理できない問題も沢山あります。私たちも自分のこととして考え、出来ることをひとつずつ実行していかなければと思います。

(奥村 誠、川村和也、鈴木基司、相馬安晴、波多野由規、南部結美、白井久夫)