

# あまいうたより

～天色便り～

第5号 2010年12月発行



## INDEX

- P1 オrganic・ランチ・レポート
- P2) おうちカフェ・レポート
- P3
- P4) 進化する薪ストーブ
- P5
- P6 ごはん大好き



## シズ オrganic・ランチ・レポート 第2回

大津市『mado cafe (まどカフェ)』(大津市民会館2F)

大津市島の関14-1  
077-525-5516

営業時間/火・水・木11:00～17:00(LO/16:30)



<http://www.madocafe.net/>

金・土・日・祝11:00～21:00(LO20:30)

定休日/月曜日・第3火曜日(祝の場合翌日)

楽しみにしていた大津「mado cafe (まどカフェ)」での第2回オーガニックランチ。台風で延期というハプニングもあり期待も二倍に。

場所は大津市民会館の2階にあり名前にもある「mado」は大きなガラス窓で琵琶湖が一望できます。湖に向かってのカウンター席は絶好のロケーション。

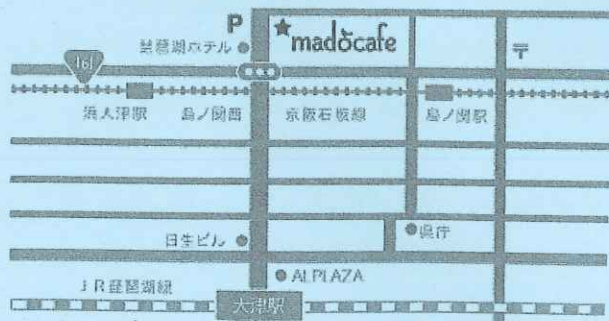
地元の新鮮な素材 (米・小麦・野菜・卵など) で作られた煮込みプレートに皆でいただきました。

本日のメニューは 和風イタリアントマト鍋 (週替わりで一人用の鉄鍋で提供されます) プレートにはカボチャのカレーフリット、大根のそぼろあんかけ柚子こしょう仕立、こんにゃくのピリ辛炒め、人参とツナのマスタードサラダ、お豆腐スープ、五穀米ご飯。

野菜タップリで、おしゃれだけど何だかなつかしい。大満足の第2回のオーガニックランチでした。

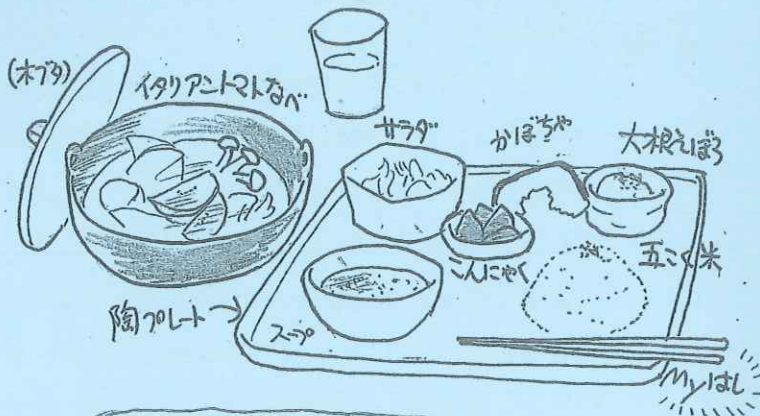
「mado cafe」ではプレートセットを注文するとソフトドリンクが無料になる「My はしサービス」があります。お出かけの時は、ぜひ「My はし」をご持参ください。ただし割ばしは不可との事です。もちろん私たちもおはし持参でしっかりコーヒー、紅茶をサービスしていただきました。

菱田 みよ子



第3回は

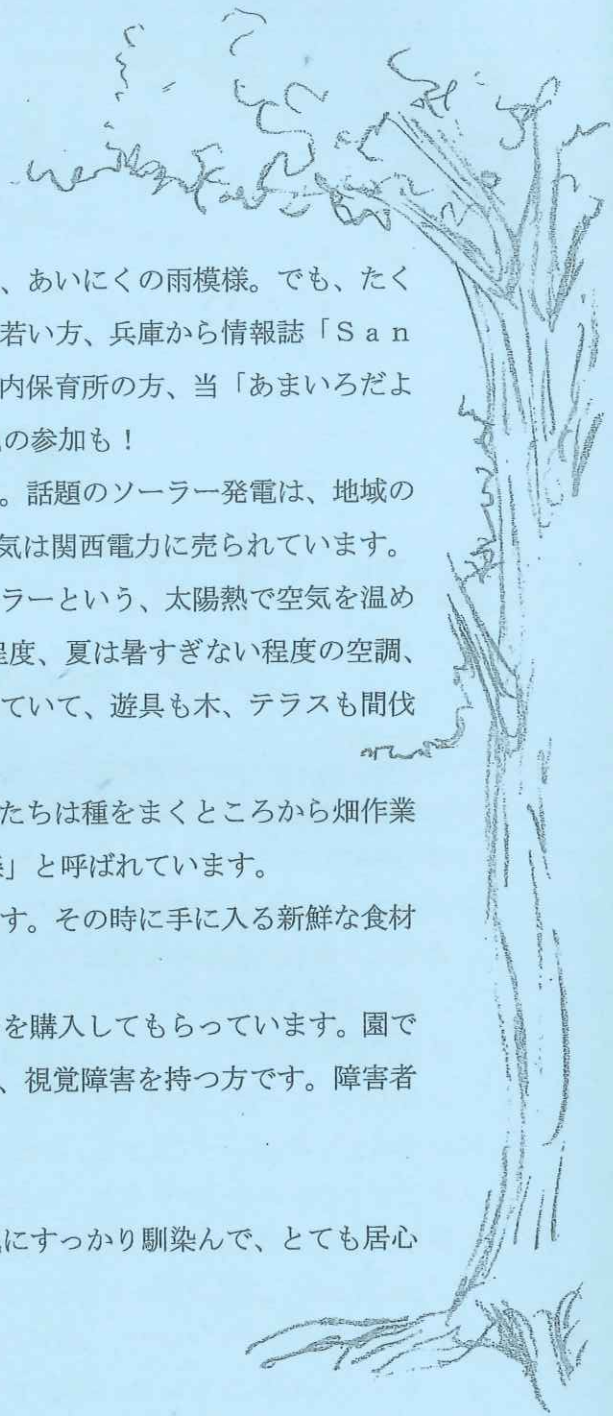
★ 考根「木 MOKU」TEL 0749-22-0839  
(護国神社敷地内)



11月紅葉の頃、行ってきました。  
来年1月に店内リフォーム予定です。  
リフォーム後、3月発行「あまいうたより」  
にてレポート予定!

イタリアン食堂  
第4回の計画。草津市「タウエル・カッパ」1月～2月の予定です。  
参加申し込みは 碧いびわ湖まで。

# おうちカフェ 特別編『あいあい保育園』



おうちカフェレポート

杉尾

大津、石山の認可保育園「あいあい保育園」におじゃました日は、あいにくの雨模様。でも、たくさんの参加者がありました。遠くからは、秋田から研修で来られた若い方、兵庫から情報誌「Sun ぽ」のみなさん、県内では、琵琶湖博物館の方、たねやさんの企業内保育所の方、当「あまいろだより」でも紹介した「にぎにぎの会」の方、そして、一歳児と二歳児の参加も！

まずは園長先生の「熱い」お話を、園内を巡りながら聞きました。話題のソーラー発電は、地域の方の出資で設置された市民発電所「さんさんくん」。発電された電気は関西電力に売られています。保育園で使っているわけではないそう。園舎は、建設時にOMソーラーという、太陽熱で空気を温めて室内に回すというシステムが付けられています。冬は寒くない程度、夏は暑すぎない程度の空調、「冷暖房」ではない、ということです。園舎内は、全て木が使われていて、遊具も木、テラスも間伐材のサイズまちまちな床です。

園庭は、実のなる木がたくさん植えられ、畑もあります。子どもたちは種をまくところから畑作業にふれ、収穫し、料理もするのです。木の多い庭は「あいあいの森」と呼ばれています。

園での食事は「給食」とは言わず、献立は一週間ごとに決められます。その時に手に入る新鮮な食材を使うので、前もって一カ月分決めたりはできないのです。

園児のぼうしやスモック、ふとんはオーガニックコットンのものを購入してもらっています。園で使う布おむつは、園で洗濯（有料）。リネン室の担当は、若い男性、視覚障害を持つ方です。障害者雇用の場にしたいという園長先生の考えです。

他にもさまざまなこだわりがいっぱい！

何ととっても、最年少参加者のおふたりが、最後には園の雰囲気ですっかり馴染んで、とても居心地がよさそうだったのが、全てを物語っているようでした。

## ♪参加者の感想文♪

“おうちカフェ” 初参加させていただいた兵庫県宝塚市のフリーペーパー「情報誌 Sun ぽ」のスタッフです。「いのち」をテーマに食→洗剤→水へと辿り 取材を重ねています。その中での今回の参加でしたが、ECO について私個人的な不勉強さで 初めて見聞きすることが多く、とても刺激になりました。

会場となった「大津あいあい保育園」に着くと、まず目に付いたのが園舎の屋根に設置された太陽光発電のパネルと OM ソーラーのための集熱パネル。園庭に入ると、たくさんの木々とコンポストを利用した無農薬・有機栽培に徹した畑、間伐材を利用した遊具やウッドデッキがあり、一口で言えば『楽しそうな、とても気持ちのいい場所』でした。園長先生直々に園の特徴をお聴きでき、その確固たる理念に基づいた 徹底した理想の園作りに、感心しきり。さらに、多業種・多彩な方々が参加していらしてびっくりしました。それぞれ参加の目的など違っていたと思うので、もう少しみなさんと個別にいろいろお話を伺う時間があれば嬉しかったです。

遠方ですが、また機会があれば ぜひ参加させてください。

(兵庫県西宮市在住 西久保貴子)

次世代を担うたいせつな子どもたちを、あたたかい環境で育てていらっしゃる「あいあい保育園」にお伺いさせていただき、大人がおだやかな気持ちにさせていただきました。グローバルな視野での活動と、細かな心遣いが伺える園舎は、子どもたちが生きる大半を過ごす環境として、とても素晴らしいものだと感じました。お手本にさせていただきたい事ばかりでした。

おいしいお菓子をいただきながら、遠くからの方や、いろんな方のお話を聞くことが、とても居心地よく、明日からまた子どもたちと、がんばろうと思ひ帰路につきました。ぜひ、また参加させていただきたいです。

「碧いびわ湖」の取組みが、日本の真ん中の滋賀から、今後たくさん発信されることを願っています。ありがとうございました。

(たねや・おにぎり保育園 池本加奈)

「この子、こんな顔するんやあ！」

講堂の無垢板張りの床に息子を下ろした瞬間。ぱあっと表情が変わりました。

そして、うれしそうにハイハイ。

場所見知り、人見知りもまだひんぱんだった頃のこと。いつも慣れないところでは私にくっついて離れない息子の、普段見ることのない姿におどろきました。

気持ちいいんだな。赤ちゃんでもわかるんだ。いや、赤ちゃんだからわかるのかな。

おうちカフェで訪れた、大津のあいあい保育園での出来事です。

園では一ここにひとつひとつ書ききれないのですが、太陽光発電や、間伐材を利用したみざらや、部屋の配置にも工夫がされています。

なにより、その後の時間も楽しそうな息子の姿をみて、ここは居心地のいい場所なんだと実感しました。

赤ちゃんって、じぶんの感覚オンリー。

快 — にここにごきげん、不快 — 泣く。

そのめまぐるしい展開についていけず、ほんろうされっぱなしのかあちゃん… (笑)。

でも、快不快をすなおに感じて、からだを通して選びとって生きていってくれたら。

そしてその伴走ができたらいいなあ。あの輝いた表情を何度も思い出しながら、帰途についたのです。

(根木山牧子)

おうちカフェ ...も特別編!



2011年 おうちにあるアトリエです

1月19日(水) 午後

参加費 500円  
茶点付き

「クチートミホカ」さん (西尾マ井)

洋服のリフォーム工房見学

冬の火油も見られます



定員5名(先着順) 申し込みは碧いびわ湖へ

※豪雪の場合は中止になることがあります。

うまい! 安心!

春井かんせど

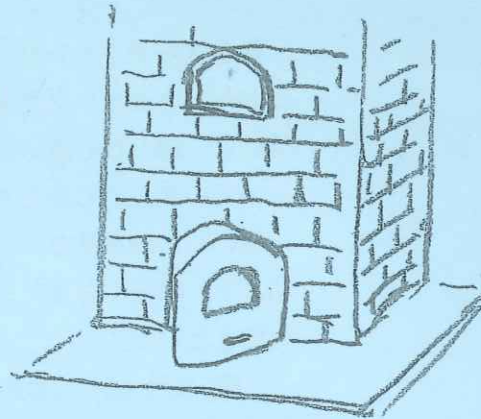
(熊本、水原から)



いっしょに  
楽しいよー

【お届け日】  
1月21~22日  
2月18~19日

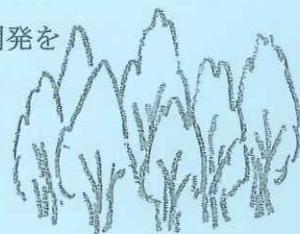
# 進化する薪ストーブ



私が暖炉・薪ストーブの専門店を開業したのは今から10年前。当時薪ストーブを購入される方は子供の頃のだるまストーブやスキー場・ペンションでその暖かさに体感された方が大半でした。ところが最近では薪ストーブ雑誌やインターネットの情報だけで、一度も体感することなくエアコンの機種選びをするように新築やリフォーム時に薪ストーブの導入をされる方が増えているように感じます。

雑誌やインターネットで知る情報は鋳物や鋼板製の薪ストーブがほとんどです。でも欧州には、日本ではほとんど紹介されませんがとても魅力的なストーブが数多くあります。私が学生の時、ドイツでお世話になった家にカッヘルオーフェン（メイスンリ・ヒーター、蓄熱式薪ストーブとも言う）がありました。それは煉瓦で出来たタンスお化けのような形で朝と夜、窯に十数キロの薪を入れ、それを一気に燃焼させます。あとは煉瓦の表面（80℃前後）から心地よい暖かさが一日中伝わってきます。当時映画で見る暖炉や小学校の教室にあっただるまストーブしか知らなかった私は量2枚ほどあるカッヘルオーフェンには驚きました。冬、北欧に行かれた方は同じような高蓄熱式薪ストーブで優しい暖かさを体感された方も多いと思います。スイスのあるメーカーでは10年前から国策もあり、燃焼効率はけた外れに高く（90%以上）、燃焼部分はセラミックを用い、薪の燃焼温度は1000℃にも達する薪ストーブを産官学で研究・開発し、現在は北欧を中心に数多く販売されています。国によっては薪ストーブの排ガス規制を設けていますので日本で販売されている「だるまストーブ」などは使用できません。冬を快適に過ごすにはどうすればいいのか、高気密、高断熱そして環境に負荷をかけない住宅地でも安心して使用できる、更には温度変化の緩やかな「蓄熱式薪ストーブ」が注目されています。

日本では昭和30年代がピークであった薪ストーブ・薪ボイラーメーカーも家庭で使われる燃料が薪炭材から化石燃料に替り、薪の流通量は当時の5%を切るようになった今、国産メーカーはわずかになくなってしまいました。日本の森林面積と比べて4割しかないドイツの森林面積でさえ日本の100倍、同じく森林面積対比で6割のフランスは300倍もの木材燃料を生産しています（2007年）。エネルギーを海外から輸入することにより日本の山は一見緑豊かに見えますが近くで見れば木もまた少子高齢化になっているのがわかります。日本の一般家庭からは暖房によるCO<sub>2</sub>は年間12.4%、自動車のCO<sub>2</sub>は28.7%も排出されています（2007年）。ハイブリッド車に乗り換えてCO<sub>2</sub>を半減させる方法があります。薪・木の利用でもCO<sub>2</sub>削減はできます。暖房を薪ストーブに替える、薪による調理・給湯、CO<sub>2</sub>の森林吸収、間伐材の有効利用等それらを一つに集約し多くの方に「薪のある暮らし方」として何か提案できないかと長年思っていました。昨年、中小企業化同友会東近江支部に「薪のある暮らし方研究会」を発足していただき、昨年は県の補助事業、本年は国の「木質エネルギー技術高度化事業」に採択され、長年の夢であった針葉樹が主燃料で使える小型蓄熱式薪ストーブの本格的な開発を



始める事が出来ました。今月は立命館大学による試作2号機の燃焼評価実験、3号機では県立大エコ民家で燃焼モニター調査をしていただきます。一日も早い国産セラミックストーブの開発が待たれます。「薪のある暮らし方」とは冬だけの薪の使用ではなく一年を通してみんなで安心して利用できる薪の有効利用を考える事です。

「薪割り礼賛」などの著者でもある深澤 光さんの紹介で北米メイスンリ・ヒーター協会、アメリカノースカロライナ州在住のメイスン（石積築炉職人）トム・トラウト氏が今年の2月3月と私の所へメイスンリ・ヒーター（高蓄熱式薪ストーブ）の指導に来てくれました。一基を仕上げるのに煉瓦を2トン〜3トンも使用する大きなものです。彼の仕事はアメリカ国内にとどまらず、北欧や、ロシア、アジア、世界各地に計500基のメイスンリ・ヒーターを積んだと言う事です。そのトムが「上から着火を知ってるかい?」と言って自宅の薪ストーブ（ヨツールF500）の炉底に中薪、中段は細薪、上段は超細薪、一番上に新聞紙を細く裂いたものを置き、その新聞紙に火をつけると上の細割りから順番に下の中割りの薪までスムーズに火が移っていきました。ペチカや蓄熱式薪ストーブでは同様の点け方をお客様にご案内していましたが一般的な鋳物の薪ストーブでもこれほど上手に燃えろとは驚きです。着火時の煙も少なく大型の鋳物薪ストーブで約40分、途中全く薪を足すことなく理にかなった点け方でした。炎と熾きが以前映画で見た「ボルケーノ」の一シーンに似ていたので「ボルケーノ!」と言うとトムも「うん」とうなずいていました。二人で「ボルケーノ着火」と名付けました。そう言えば5月に深澤さんから送られてきたスイス連邦の環境冊子にもこの点け方が紹介されていました。手間がいらぬ、気持ちいい、環境に良い、薪ストーブの魅力を再発見した日になりました。

注:「ボルケーノ着火」は全ての機種にお勧めするものではありません。従来の着火方式が良い場合もあります。

「薪のある暮らし方 研究会」 マックスウッド回渚

## ほんまもんの “豊かさ”ってなんやろ? ②

住まいと暮らしと働き方——語り合う場づくり  
〈碧いびわ湖フォーラム〉  
2回目

6月につづき、2回目のフォーラムを行います。これからの暮らしについて、〈語り合う場〉として、参加する人みんなで作ってみたいと思っています。子連れも、シニアも、若者も、いろんな人たちで集まって、一緒に準備して、ごはんを食べ、遊び、語り合ひましょう。

詳しい内容は、〈準備会〉をつくってやっていきます。ぜひ、ご参加ください。

碧いびわ湖まで、お気軽に問合わせください。

(電話) 0748-46-4551

※その他、ファックス・メールでも

月日… 2月12・13日(土・日)

集合・解散時間は未定

場所… 調整中です

※ 宿泊できる県内の自然体馬舎施設で、泊まりがけで、食事したり、遊んだりもろろん、時間をもって、しっかり語り合う場をもつのがねらいです。  
費用は、食事・宿泊etc. 実費必要です。

# ごはん大好き♡「おにぎり遠足」

子どもの通う保育園で、「おにぎり遠足」がありました。遠足のお弁当箱にはおにぎりと季節の果物だけを入れて持たせるというもの。5歳の息子のリクエストは、塩のきいた梅干し入りのおにぎりを5つ。それにリンゴとナシを入れると大喜びでした(^o^)

作る親にも手間いらずでうれしいおにぎり弁当♪ でも、ツナマヨネーズ、ウインナーや唐揚げ、海老フライなどが入っているおにぎりを持ってくる子が半数以上いるそうです。コンビニおにぎりの影響でしょうか。家でもそんな複雑な(?)おにぎりが、ごく普通に作られることに驚きました。

私たち『粒っ子』では、子育て支援センターでごはんのお話をさせてもらいます。離乳期から幼児期の子どもの、いろんな食材や味に慣れさせなければと考えて困惑されている方も多い中、子育て中のお母さんたちに、ごはんや和食の栄養面での良さを話すだけでなく、「ごはんを食べてたら安心だよ」、「ごはんならこんなに手間をかけずに作ってるよ」、「離乳食も味噌汁の具のとりわけでできるよ」など伝えることで、少しでも楽になってもらえたらと思っています。

先日読んだ本に、「離乳食は、離乳が完了した後にどんな食事を食べさせたいかをまず考えて」とありました。子どもの食事は、自分や家族の食事を見直す1つのきっかけです。未来のある子どもの食事はもちろん大事だけど、現在の夫のメタボも心配(^\_^)

飽食で情報過多の時代、店に並ぶものや情報に惑わされることなく、また子どもの好みにあわせるばかりではなく、家族みんなの心と身体の健康を考えて毎日の食事を作りたいですね(^-^)

家庭で作る普段の食事は、やっぱりごはんにシンプルな和食が一番！

ごはんを炊く家庭が増えて、ごはん大好き親子が増えるといいですね。

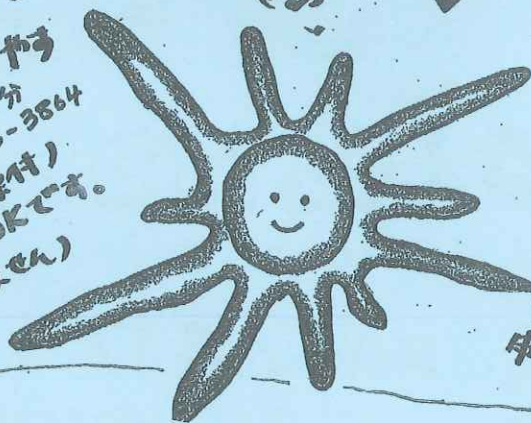
(大好き！ごはんの会 粒っ子

富家 久美子)

## 電気も地産地消

「家にもできる太陽光発電」

会場：コミュニティセンター  
JR野洲駅下車5分  
077-586-3864  
参加費：500円(茶券付)  
お菓子もついてもOKです。  
(お見舞いはありません)



日時：2011年1月16日(日) 13:00～

ステーション電気事情：13:15～13:45  
「ぶんぶん通信」より

中川修治氏講演：13:45～14:45

質疑応答：14:55～16:00

共催  
中込み

暮らしを考える会 077-586-0623

碧いびわ湖 0748-46-4551

NPO法人「碧いびわ湖」機関紙「あまいろだより～天色便り～」第5号

発効日 2010年12月10日

編集 びわこ未来プロジェクト

発行

特定非営利活動法人

碧いびわ湖 (旧滋賀県環境生活協同組合)

521-1311 滋賀県蒲生郡安土町下豊浦3番地

TEL0748-46-4551/FAX0748-46-4550

Eメール info@aoibiwako.org

びわこ未来blog更新中～♪

<http://aoibiwako.shiga-saku.net/> (滋賀咲くブログ)



・気が済んだ後・  
晴社さんの手帳リポート  
ニッポンの未来プロジェクト  
交流会をします。(要予約)  
場所 暮らしを考える会  
会費 大人1500円  
小児1000円