



シミ・ジャー通信

さわやか

通巻39号

11月号

2008.11.01

発行 シミ・ジャー工業株式会社

〒340-0806

埼玉県八潮市伊草276

TEL 048-997-5111

FAX 048-997-5112

info@4348.co.jp

http://www.4348.co.jp



有名湧き水に、衛生処理？

ここはある高速道路のパーキングエリア、多くの人が容器を持って、湧き水を詰めに来ます。

この日も、空ペットボトルを持ち込んで、水を汲んでいる人がたくさんいました。



以前から話を聞いていたので、水を持って帰って、塩素試薬を入れてみました。



試薬投入前



試薬投入後

実際にはDPD試薬で、ピンク色になっています。

やっぱり塩素が入っています。簡易水道と同じような水とも知らないで、わざわざ汲みに来る人が、たくさんいるわけです。



でも、誤解のないように、看板をよく見ると、「飲料水として衛生処理をしております。」と、ちゃんと明記してありました。

もし、「塩素処理をしております。」と書いてあったら、こんなにたくさんの方が水を汲みに来るのかどうか、興味のあるところです。

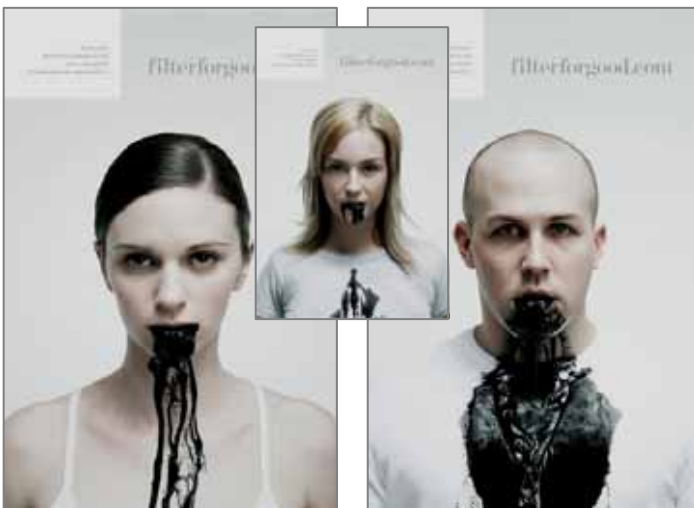


ボトル水を飲むことは、こういふことって、考えさせる写真

本紙、昨年の11月号でも紹介したように、サンフランシスコやシカゴでは、ペットボトル入りの飲料を公共施設から排除したり、税率を高くしたりしています。

それは、水を入れるプラスチックボトルをつくるだけでも、年間1600万ガロン(約6056万6588リットル)のガソリンを使用しているからです。

そのほかにも水の運搬や工場の稼働に、多くのガソリンを消費するボトルウォーターですが、それをひと目でイメージさせる写真だと思いませんか。



“Last year 16 million gallons of oil were consumed to make plastic water bottles.”【BRITA】



日本の気候風土と有機農業

JAS法で定めた有機農産物を作るためには、3年間まったく農薬や化学合成肥料を使わないことが条件になります。そのため農家は、さまざまなりすくを背負って収穫を目指すこととなります。

もともと有機農業はヨーロッパで発達しました。ヨーロッパは日本と違い、降雨量が少なく土壌に栄養分を多く保有しています。また比較的冷涼で温和な気候は病害虫や雑草の発生を防いでくれます。

一方、日本は火山灰や洪積台地など栄養分の少ない耕地が多いことや、亜熱帯的気候の夏や高い湿度が、病害虫や雑草が発生しやすい環境をつくっています。



上/見渡す限りの牧草地。ヨーロッパでは樹木が少なく緩やかな起伏の平地が広がっている。(イギリス)

同じ雑草でもヨーロッパや北米では30cmそこそこのものが、日本の気候では2mを越す高さに成長するものもあります。有機農家が一番苦労するのが除草作業といってもいいでしょう。

ヨーロッパでは過去に氷河に覆い尽くされた期間があったので、雑草の種類が少ないといわれますが、日本には300種以上の雑草があります。広い作地を手作業で処理するわけですから、その労力は並大抵のものではありません。

ひとつの畑に同じ作物をつくり続けると害虫や病気の発生率が増えます。特に農薬を使わない場合は、ひとつの畑にいろいろな作物を少しずつ作る混作栽培などの工夫が必要になります。

このように有機栽培は大変な手間と労力が必要とされます。そのうえ、有機栽培の作物は虫食いやかたがぶぞろいなものが多く、かたちのよい作物になれた消費者には、敬遠されがち傾向が

各地のエコマークと特別栽培農産物のマーク



あります。

こうした数々のリスクを乗り越えて、有機栽培がおこなわれています。この苦労を知れば、値段が少々高くても仕方ないと理解できます。

また、有機JASの認証には毎年数万円以上、検査機関によつては20万円を超える手数料がかかる場合があります。小規模農家では費用が出せないというのが現状です。

中にはあえてJASの認証をとらずに有機栽培を実践しているところもあります。確かに認証の有無に関わらず、どういふ人がつくっているのかが、わかるだけでも安心できそうな気がします。

このようにして国内で有機農業を切り開いてきた人々がいる一方で、資本力にまかせて海外からオーガニック野菜として外国基準の有機野菜を輸入する企業もできています。

また農薬や化学肥料の使用量を標準の半分以下に抑えた、特別栽培やエコ農産物も増えてきました。これらは各都道府県の認証マークをつけて販売されています。

JAS法でも重大な被害を及ぼすおそれのある場合に限り、除虫菊乳剤・ピレトリン乳剤・マシン油乳剤・硫黄粉剤・硫酸銅ほか安全といわれる数種類の農薬の使用が認められています。

日本の狭い国土と気候条件の中で完全無農薬・無化学肥料の有機農業を実践することが、いかにむずかしいことなのか、私たち消費者も理解して、できる範囲で応援しながら、上手に使分けたいものです。

【おわり】

名水百選
021

風布川 白本水

埼玉県 / 大里郡 寄居町

日本水は、釜伏山北面、百畳敷岩から湧出するわき水で、風布川（ふつぷがわ）の源流で、水源には「日本水大神」が祀られています。

その昔、日本武尊（やまとたける）が東征の折、この山に戦勝を祈願、その際日本武尊が喉の渴きを覚え、御剣を岩壁に刺したところ、たちまち湧水、それがこの日本水だったと言われています。

また、その時わき出た水のあまりの冷たさに一杯しか口にできなかったことから、「一杯水」の別称もあります。

【地元の取り組み】
地元住民による寄居町風布川日本水名水保存会の定期的な清掃活動がおこなわれています。



交通 / JR 八高線「寄居駅」 / 東武東上線「寄居駅」 = (乗り換え) 秩父鉄道「波久礼駅」下車 徒歩 1 時間 40 分 (約 6km)

車 / 関越道花園 IC 国道 140 号線を秩父方面、皆野寄居有料道路風布 IC 入り口駐車場まで約 10 分



名水百選
022

熊野の清水

千葉県 / 長生郡 長南町

古い文献によると、弘法大師が布教のため諸国を行脚されたおり、たまたま立ち寄った当地は、水不足で農民が非常な苦勞していました。

それを見た大師が、法力によって清水を湧き出させたということから、「弘法の霊泉」ともいわれています。

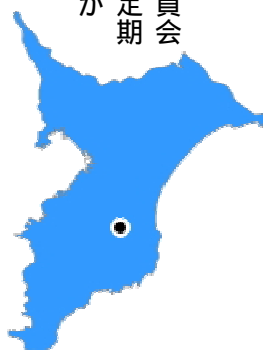
当時の住民は大師の遺徳をたたえてその尊像をこの上の竜動寺に祭つてあります。

【地元の取り組み】
熊野の清水管理委員会による、名水周辺の定期的な清掃・保全活動が行われています。



交通 / JR 外房線「茂原駅」下車 小湊バス / 都バスで市野々經由大多喜行 (約 30 分)「市野々」下車 徒歩 20 分

車 / 館山自動車道市原 IC 国道 297 号線 国道 409 号線 県道 147 号線で約 60 分



名水百選
023

お鷹の道 真姿の池湧水群

東京都 / 国分寺市 西元町

江戸時代将軍家の鷹狩の道として使われた、清流沿いの小径をいつの頃からか「お鷹の道」と呼ぶようになりました。

「真姿の池」は嘉祥元年（848年）、絶世の美女といわれた玉造小町が病の平癒を願い全国行脚をした際に、武蔵国分寺を訪れました。

21日間日参すると、この池で身を清めるようにとの霊示を受けたので、そのとおりになると病は消え、元の美しい姿に戻ったという言い伝えがあります。現在は弁財天が祀られています。

【地元の取り組み】
周辺は東京都の国分寺生産緑地保全地域にも指定されています。



交通 / JR 中央線「国分寺駅」下車 徒歩約 15 分



「名水百選」は選定から23年以上を経過しているため、周辺状況が変化している場合があります。また、飲用に適することを保証するものではありません。今年6月に「平成の名水百選」が発表されました。

食の安全 遺伝子組み換え食品 1

2004年6月、サントリーが世界で始めて青バラの開発に成功しました。バラは5000年の歴史があり、2万5千種以上が誕生していますが、その中に青色のバラはありませんでした。

バラには青色色素(デルフィニジン)をつくるために必要な酵素の遺伝子が機能していないため、青色の花びらを作ることは不可能といわれていたのです。

開発に成功した「青いバラ」は、バラに、パンジーから取り出した青色色素を作る遺伝子を組み込むことにより、バラの中で青色色素をつくり出して、花色の変化を実現させたものです。

現在、ムーンダストとして販売されている青いカーネーションも、この研究から誕生したものです。このように、他の生物の特定の性質を遺伝子の配列に組み入れて、新しい生物を作り出す技術を遺伝子組み換えといいます。

本来生物は種によって仕切られています。種を



2009年発売予定の青いバラ

超えての交配は自然界ではありえなかったことですが、人為的に遺伝子を組み換えることによって種の壁を越えた生物が誕生しているのです。

農産物で代表的なものは、微生物が持つ殺虫効果のある遺伝子を組み込んだ「害虫抵抗性作物」、特定の除草剤に抵抗性のある遺伝子を組み込んだ「除草剤耐性植物」などです。

現在輸入が認められている遺伝子組み換え作物は、ジャガイモ・大豆・てんさい・とうもろこし・なたね・わた・アルファルファなど7種類88品種です。(平成20年2月12日現在)

農産物における遺伝子組み換えは、将来の食糧危機を解決する画期的な研究として始まったことになっていきます。過酷な条件下でも収穫でき、病害虫にも強く、場合によっては人間の病気の予防・改善にまで効果が期待できる作物をつくることも可能です。

日本で始めて登場したのは、キリンがアメリカから技術導入してつくった、日持ちのよいトマト、フリーバー・セーバーです。これは、トマトの



青いカーネーション「ムーンダスト」

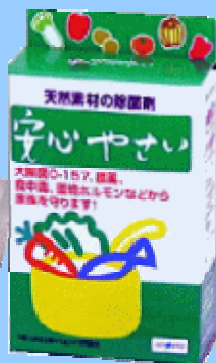
食材に付着した農薬や有害物質を除去します。

100%天然素材の除菌+鮮度保持剤!

使い方は簡単、2リットルの浄水に1包を溶かした水溶液に浸けるだけで、目には見えない“有害物質”が剥がれてきます。

しかも色の变化でわかるなんてこれはもうオドロキです。

- 【農薬や汚染物質の除去】
やさしい・くだもの・お米
精肉・お魚など
- 【新鮮食材の鮮度保持】
まとめて洗って、そのまま貯蔵するだけ
- 【天然素材で除菌・殺菌】
食器・調理器具・ふきん
タオル・お部屋など



1g x 30包入り
販売価格1,029円(税込み)

「安心やさしい」

細胞と細胞を接着するペクチンを分解する酵素を作成する遺伝子を逆向きに組み込んだものです。完熟トマトを収穫して、流通に時間をかけても食卓でもぎたての新鮮な風味が楽しめる。と、画期的なトマトのはずでしたが、遺伝子組み換え食品に対する消費者の懸念から、1999年に発売も研究も断念しています。

なぜ、遺伝子組み換え食品が、心配されるのでしょうか。

遺伝子組み換え作物は、もともと自然界には存在しなかったものです。しかし、現実につくられて流通しています。それらは私たちの体や環境に、どのように影響するのでしょうか。(影響する可能性があるのでしょうか)

【次号に続く】