

教えてはちくん!木づかい通信 Vol.12



大館市観光キャラクター
「はちくん」
※チェンソーマンVer.

テーマ

なぜ木を伐って
使わなければならないのか?

～「木を伐る」ことは「環境破壊」ではない～

WOOD CHANGE! TOPICS:
「海外活動報告 (Koji and co/オーストラリア・メルボルン)」

令和4年3月
産業部林政課

テーマ「なぜ木を伐って使わなければならないのか？」

教えてはちくん!



光合成の仕組みにもあるように、木は炭素を樹体内に固定することができるため、森林を増やすことで、空気中の二酸化炭素は減少することになります。しかしながら、**森林は年齢が若いうちは頑張って炭素を貯留しますが、ある程度の年齢になってくると、それ以上炭素を固定しなくなってしまいます。**そのため、木を一部を伐って残った木の成長を促したり、新たに植えたりすることで、二酸化炭素を吸収させることができます。また、伐った木を我々の生活に役立つ木製品に変えることで、その木製品には炭素が固定されたままですから、**二酸化炭素を減少させながら、生活資材を持続的に得ることができるのです。**だから「**木を伐って使わなければならない**」のです。

「目からウロコの木のはなし、P56～59」

今の二酸化炭素の状態

もう少し詳しく

人類が石油や石炭を掘り出して大量に燃やしてしまったため、二酸化炭素(CO₂)の濃度が増えて、色々な地球環境問題が生じている。

二酸化炭素を減らすには？

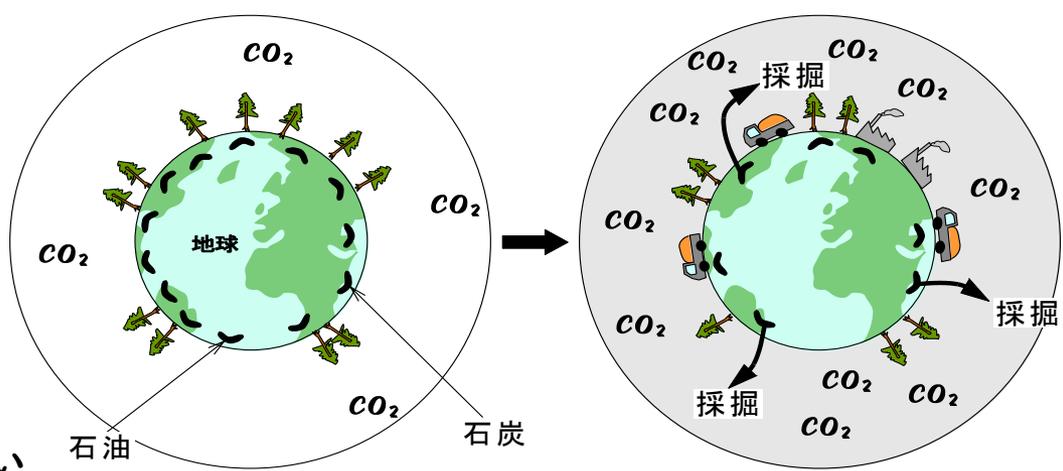
空気中のCO₂を地上に固定すればよい。

⇒植物の光合成でCO₂を吸収してO₂を放出!

草本…すぐに枯れてしまい炭素を長期間固定できない
木本…炭素を樹体内に固定したまま

森林を増やせば、空気中のCO₂は減少する!

⇒しかし、この作戦には大きな問題が…(次ページへ続く)



産業革命以前

現在

18世紀半ばの産業革命以前と現在の地球を比較した図

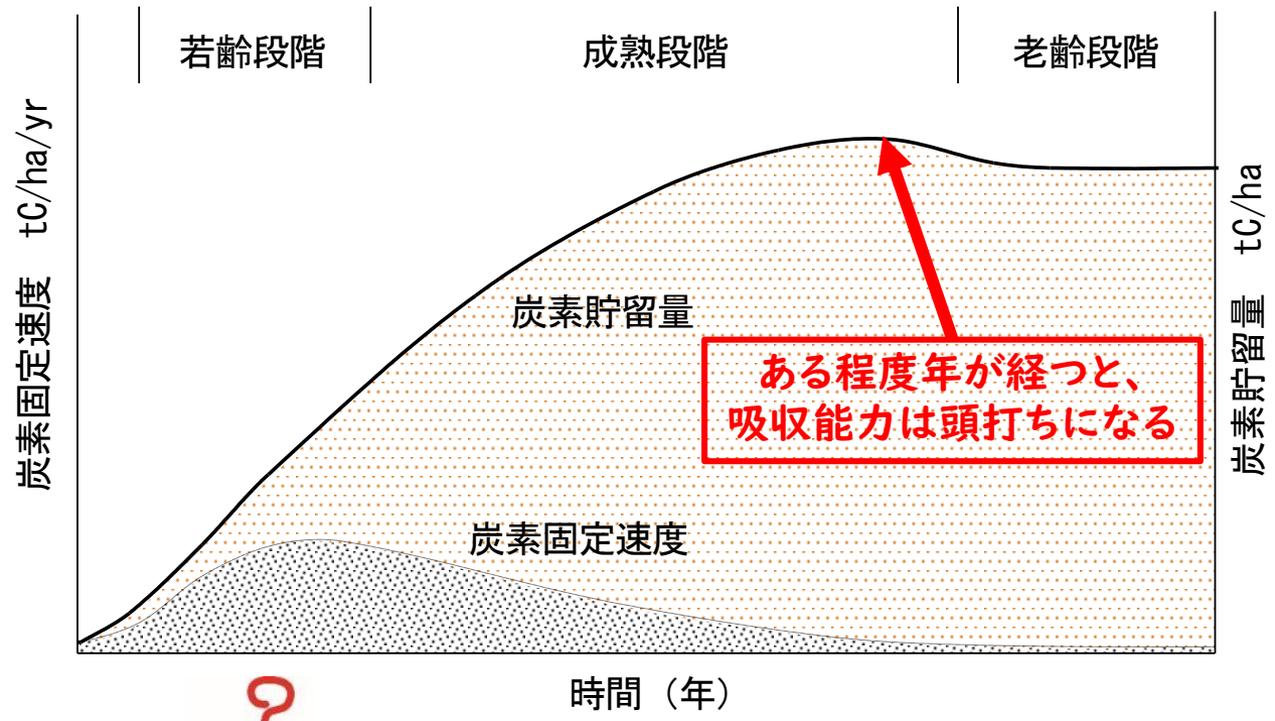
※林 知行氏 提供

テーマ「なぜ木を伐って使わなければならないのか？」

炭素の吸収能力には限界が...

下図（森林の炭素貯留量モデル）に示す通り、森林は植林されて年齢が若いうちは頑張って炭素を貯留するが、ある程度の年齢になってくると貯留能力が頭打ち、つまり、それ以上炭素を固定しなくなってしまう。

森林の炭素貯留量モデル（藤森隆郎：森との共生、丸善ライブラリー）※林知行氏提供



時間 (年)
↓ ↓
どうすればよいのか?
↓ ↓

伐ってあげればよい

(次ページへ続く)

テーマ「なぜ木を伐って使わなければならないのか？」



間伐

⇒一部を伐ってあげることで、余裕ができた森林はCO₂を吸収するようになる



主伐

⇒全部伐ったとしても、そこに新たに苗を植えてあげれば、CO₂を吸収する



伐ったもの(木材)は？

腐らしたり燃やしたりすると空気中にCO₂が戻ってしまう！

木造住宅や家具などの木製品にチェンジ！



木材が木材である限りCO₂は炭素として固定させられる！

CO₂を減少させながら、生活資材を永続的に得られる！だから、木を伐って使わなければならない！

テーマ「なぜ木を伐って使わなければならないのか？」

最後に

「木を使う」ことは「地球環境の保全につながる」と言えるのではないのでしょうか。現在、国内の森林は人間と同じ「少子高齢化」状態にあります。ぜひ、皆さんの“木づかい”で地域の森林を元気にしていきましょう！



森林資源の循環利用のイメージ (出典: 林野庁資料)

⇒開発途上国での乱伐等のイメージで、「森林伐採」＝「環境破壊」という誤解を生んでしまった結果、人々が木を使う機会が減少してしまうような、“木(気)”を失う状態になってしまったのかもしれませんが、人々の生活に“木”を取り戻すため、皆さんの“木づかい”につながれば、という願いを込めて本通信を連載してまいりました。いかがでしたでしょうか。新年度も連載を継続予定ですので引き続きよろしくお祈いします。



Koji and co 代表 飯田 冴子 さん

海外活動報告

Koji and co / オーストラリア・メルボルン

オーストラリア・メルボルンで秋田杉桶樽製品を活用した麴・味噌作りを行っている「Koji and co」の活動状況や現地の様子について紹介します。

Koji and co : [ホームページ](#) / [Instagram \(インスタグラム\)](#)



ゼロ・ウェイスト・マーケット



味噌の量り売り



味噌の量り売り



味噌の量り売り

⇒できるだけ廃棄物を減らそう、というコンセプトで開催される「ゼロ・ウェイスト・マーケット」等で味噌の量り売りをしています。



秋田杉麴蓋



味噌作りワークショップ



麴商品の店舗への納入写真



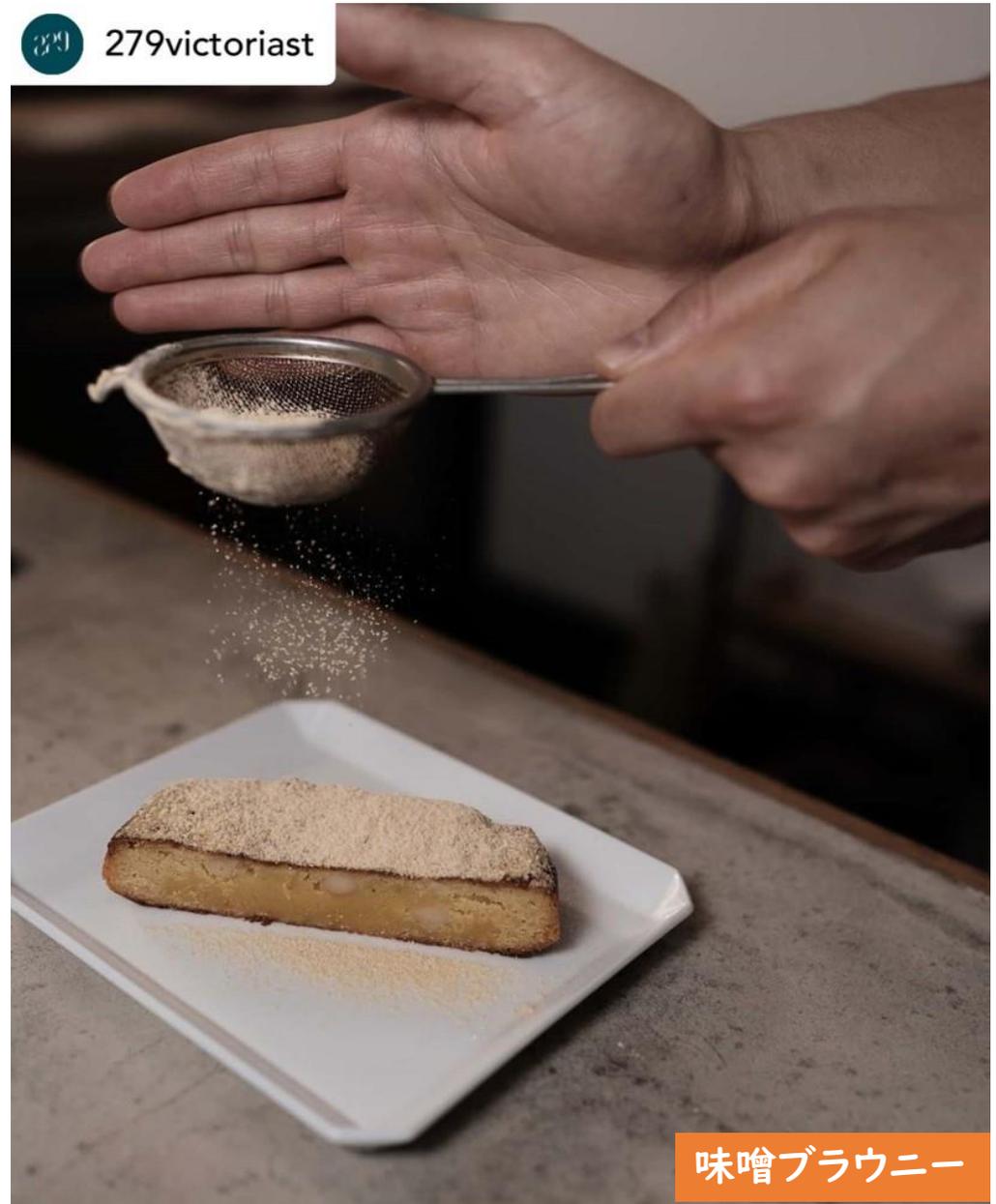
麴商品の店舗への納入写真

⇒味噌づくりのワークショップの開催や秋田杉麴蓋・桶樽で製作した麴・味噌商品を現地の小売店等へ納入、販売しています。

味噌バタースコッチ クッキー



279victoriast



味噌ブラウニー

ひよこ豆の白味噌を使った料理



⇒その他、味噌がお菓子作りに活用されているほか、メルボルンのトップレストランでも味噌を使った料理が提供されています。

Koji and co 代表 飯田 冴子 さんに聞いてみた! (取材日: R4.3.22 / メール)

※「WOOD CHANGE! ODATE ウェビナーシリーズ (R3.10.18)」への出演記念として秋田スギ製「はちくんコースター」をプレゼントしました

Q、最近の取り組み状況について教えてください!

A、メルボルンのカフェ、レストランへ味噌の受注生産、マーケットでの量り売り販売、小売店での味噌や塩麴の販売を少しずつ拡大しています。味噌ワークショップも積極的に行なっています。最近はバーテンダーがカクテル作りに麴を取り入れていて、新しい取り組みが楽しみです。



いいだ さえこ
飯田 冴子 さん

Q、秋田杉桶樽や麴・味噌に対する現地の反応はいかがでしょう?

A、日本人自らの手で、伝統的な道具を使いながら現地の作物で味噌・あるいは麴を作るということに対する評価は徐々に高まっているように思います。日本食材は現地に溢れかえっていますが、輸入品でなく、現地生産品へのニーズが高まっていると思います。マーケットで、実際に秋田杉味噌桶から味噌を購入するという体験は、オーストラリア人にとっては目新しいようで、ご好評いただいています。

Q、秋田杉製品の海外輸出拡大やPRにつながりそうな情報等がありましたら教えていただけますでしょうか?

A、秋田杉製品を実際に手にとって香りを知ってもらうために、お店で店頭販売することは重要だと感じます。発酵食品作りに興味がある人にとっては、“杉の味噌桶で仕込んだ味噌は、より微生物が活発に働き、より美味しい味噌が出来上がる”という神祕を、共感して頂くように思います。しかし同時に、それを“科学的に説明”し、より説得力をもってアピールする必要性も感じます。いかに日本人が杉という木と共に暮らしてきたか、ということなども、各国でわかりやすく言語化して伝えていくことが極めて重要だと思います。また、今回の木づかい通信の内容にもあるように、木を使うことが森林の活性化や環境保全に繋がるという点も、同時にしっかり伝えていくことが大切だと思います。

Q、最後にメッセージをお願いします!

A、秋田杉の桶樽製品および麴蓋の魅力をオーストラリアで伝えるというお役目を頂いていることを、誇りに思います。上記の項目で書いたような、日本人と杉の関係や、生活に木を取り入れる豊かさについてなど、私も英語で魅力をもっともっと伝えられるようになりたいと感じます。いつも温かいご支援、ありがとうございます!