

昔からずっと、これからも。トクして学ぶ、エコマガジン。

ちょこっと えーこと

えこっと OSAKA

大阪府地球温暖化防止活動推進センター
情報誌

2009
夏
vol. 22

フェアトレードという アクション

株式会社ココウェル
水井 裕さんのエコロジー

関西の^{だし}基本は、 コンブですから。

えこっとの注目! 株式会社くらこん

天神祭の食

大阪の食文化

日本古来の食習慣

大阪から全国へ 地球を守りたくなる歌詞募集



えこっと OSAKA

2009 夏号 vol.22

編集・発行／大阪府地球温暖化防止活動推進センター
〒541-0005 大阪市中央区南本町2-1-8 財団法人 大阪府みどり公社
TEL 06-6960-7111 FAX 06-6960-8660 http://osaka-midori.jp/

編集協力・印刷／株式会社ウイルハーツ
〒532-0002 大阪市淀川区東三国4-3-1 グローマ2402階
TEL 06-6660-0100 FAX 06-6660-0100

ファックス送信

アンケートにお答えください。抽選で下記商品をプレゼントします!

Q1 おもしろかった記事はどれですか? 記号に○をつけてください

- A. 「天神祭の食」日本古来の食習慣
- B. フェアトレードというアクション
- C. 関西の基本(だし)は、コンブですから。
- D. 大阪から全国へー地球を守りたくなる歌詞募集ー

Q2 おもしろくなかった記事は? 記号に○をつけてください

- A. 「天神祭の食」日本古来の食習慣
- B. フェアトレードというアクション
- C. 関西の基本(だし)は、コンブですから。
- D. 大阪から全国へー地球を守りたくなる歌詞募集ー

Q3 今後取り上げてほしい内容を教えてください

Q4 どこで「えこっと OSAKA」を手に取りましたか?

本誌を読んで環境に対する考え方に変わったことはありますか?

Q5

住 所 年 齢 才 TEL

氏 名 男 ・ 女

お答えいただいた内容や個人情報は、「えこっと OSAKA」の誌面制作の目的以外に一切使用いたしません。

Present!

抽選で3名様に

ヨコナッツシュガー &
ヨコナッツファイバー
プレゼント!

提供/株式会社ココウェル

ココナッツは捨てる場所がない植物とも言われています。実は食料に、水分は飲み水に、皮は食器などの材料になり、葉や幹は家を作る材料になります。

花の蜜から作ったココナッツシュガーと、パー
ジココナッツオイルを搾った後の果肉を粉末化
した、食物繊維たっぷりの健康パウダーを3名様に
プレゼント! たっぷり繊維でお腹すっきり! ヨー
グルトに入れたり、トーストにふりかけたり♪

ご応募は下記ファックスまたは、メールアドレスまで。
締切り●平成21年6月25日(木)まで。
※当選者発表は商品の発送を持ってからさせていただきます。

●ご応募はこちらまで

FAX.06-6399-9550

ファックスされる際は送信面の向きにご注意ください。

●Eメールでもご応募できます!

E-mail: ecotto@w-hearts.jp

QRコードからもご応募可能です。



なにわのSTOP!!温暖化 大作戦大募集!

一村一品・知恵の環づくり事業 大阪大会

なんとかせんとアカン!

詳細は、大阪府地球温暖化防止活動推進センターの
ホームページをご覧ください。
http://www.osaka-midori.jp/ondanka-c/

公募期間

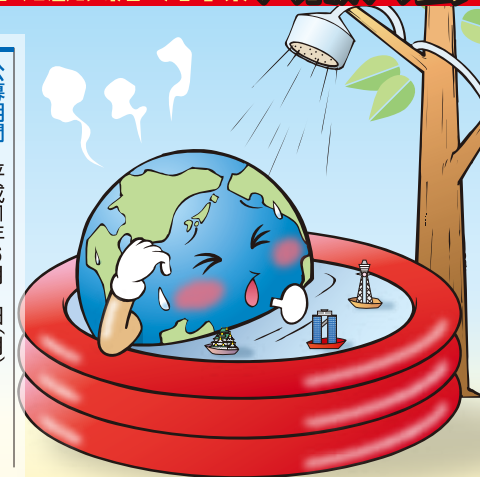
平成21年6月1日(月)～
平成21年8月21日(金)必着

審査項目

(1)地域特性 (2)独自性 (3)各主体
の連携 (4)継続性 (5)発展性
(6)CO₂の削減効果 (7)プレゼンテ
ーション力(第二次選考時のみ)

審査方法

第一次選考
8月下旬～9月上旬に書類審査
第二次選考
11月中旬に、大阪大会にてプレゼ
ンテーション(ヒアリング審査)



当センターは、個人、団体などが地球温暖化
対策のために行う様々な取組み(エコ活動)を
募集しています。応募いただいた取組みにつ
いては審査をし、11月中旬に予定している大阪大
会で大阪代表を決定します。さらに大阪代表と
して選出された取組みは全国一を目指し、来年
2月に全国大会に参加します。

「えこっと OSAKA」を
購読しませんか?

継続して購読されたい方は、1期(4号:年4回発行)送付分の切手、120円分4枚をご用意いただき、郵便番号、住所、氏名、
電話番号、何号分から送付をご希望かを記入のうえ、大阪府地球温暖化防止活動推進センターまで郵送にてお送りください。
●あて先 〒541-0054 大阪市中央区南本町2-1-8 財団法人 大阪府みどり公社 大阪府地球温暖化防止活動推進センター
お近くの市町村(環境担当部署)、消費者生活センター、府立図書館、府民情報プラザなどでも配布しております。

えこっと OSAKA

「えこっと」は地球環境を守るために、私たちの暮らしをちょこっと(少し)だけ、えーこと(良いこと:やさしい)、エコロジカルにしようと、
大阪言葉を交えた意味を込めています。

天神祭の食

日本古来の食習慣



天神祭は、菅原道真を神として祀ったお祭り。命日にちなんだ縁日、25日に全国の天満宮と天神社で催されます。その中でも、7月25日に日本三天神のひとつである大阪天満宮で催される天神祭は最も有名です。

奉納花火や商店街の行事など、たくさんのお祭りが行われますが、そもそも「お祭り」とは何のために行われるのでしょうか。

今回のえこつとOSAKAでは、イベントとしてのお祭りではなく、祭事としての「祭り」に焦点をあて、夏祭りとしての食の習慣について、大阪天満宮の榊宜^{ねぎ}・柳野^{やなぎの} 等さんにお話を伺いました。



榊宜（ねぎ）
神社に参職する方の職名の一つ。宮司は、全社に例えると社長にあたり、宮司・権宮司（ごんぐうじ）の下に置かれ、榊宜・権榊宜と続く。

神社の起こり

弥生時代、中国大陸から稲作が入ってきてお米を作って食べるようになると、天災を忌み、豊作を願うことが人々の習慣となり、農耕

の物が種々供えられます。

強飯は、お強のこと。蒸す、という、炊飯以前の調理法で調理する、



神饌は、毎朝1回神前へお供えする。

お米の一番古い食べ方です。

天神祭の期間中に振舞われる食事として、「白蒸し」と呼ばれるものがあります。もち米を蒸したものを竹の皮に包んで、真ん中に梅干を一つ入れたもので、天神祭のお弁当、携帯食です。

この食べ物は、百数十度という高熱の蒸気で蒸すので、まずもち米が殺菌されています。さらに、包んでいる竹の皮にも梅干にも、もともと殺菌作用があります。もち米はふつつの米に比べて力口^{ちからくち}リが高く、少量食べても腹持ちが良いので、かさばらず、携帯食に適した食べ物なのです。

この「白蒸し」を神さまにお供えたあとに下げてきて、みんなでいただくことを直会^{なおひ}といっています。この言葉の語源はおもしろく、非日常である祭りが終わるとまた日常へ戻らないといけない。非日常から日常へ、みんなでおつていく^{おつていく}「なおりあい」「なおりい」という意味があります。

このように、神さまからのお下がりであり、携帯できる弁当でもあり、衛生的に作られている、という点で、天神祭の食事として「白蒸し」が昔からずっと、そして現代でも振舞われています。

に対する予祝儀礼（事前に祝うこと）を生み出しました。最初は、磐坐祭祀^{いわざ}といって、大きな岩組や大木のような、神さまが降りてきてくれそうな場所に、巫女が神をお招きして儀式を行っていました。

そのうち、神さまをその都度呼ぶのではなく、ずっと自分たちの居住空間にいて護って欲しいと思うようになり、建築物としての神社を建てたのが、今の神社の起こりです。

大阪天満宮の神さまは「天神さん」＝菅原道真公です。道真公を祀っている神社は、日本三天神として知られているように、ほかに京都府の北野天満宮、福岡県の大宰府天満宮があります。道真公が、学問の力で右大臣まで昇った多才な人物で、学問・芸能の神さまと崇められていることは有名です。

大阪の藝と晴の食事

現代社会では、人々の「お祭り状態」、たとえばお酒を飲んで宴会をしたり、大声で歌ったりする場所は、日常の生活空間の中にあるので、私達は、お金を払えば毎日それを楽しむことができます。

しかし本来、「祭事」は神社を中心とした儀

お祭り期間中の男女の役割

祭の期間、男性は祭事そのものに奉仕して、御輿を担いだり、組の取りまとめをしています。一方で女性は、その間の食事を準備するという役割分担がありました。祭事に振舞われる食事にまつわる習慣をいまに伝えてきたのは、実際に調理をしていた女性といえるでしょう。もちろん、江戸時代から「仕出し屋（料理屋）」という商売もあって、祭の間はすべての食事をいから女性が準備していたわけではありません。

現代では、女性もお御輿を担いだり、外食産業が振興していて、食文化を伝承する立場は変化しています。

「いただきます」「ごちそうさま」の意味

私達がなにげなく口にする食事の挨拶にも深い意味合いがあります。たとえば、「いただきます」は、「これから口に入るものの命をいただきます」という意味、「ごちそうさま」は食事を準備した人に対して「食材をあちこちから集め、調理し、口に運ぶまでの準備に馳せ走ってくれてありがとう」で馳走さまです」という意味です。

こういった、食べ物が育ち、収穫でき、調理して口にできることへの感謝の気持ちの表現



米、酒、塩、水を供える。祭事には、山のものや海のものなどを合わせる。

式でしたので、現代のような娯楽商業施設のない時代の人々は、お祭りの期間とそうでない期間を、はっきりと区別して考えていました。日常と非日常のことを藝と晴^{はれ}という言い方で区別しますが（晴れ着、晴れ舞台など）、たとえば大阪の商人は、日常は節約して、お米と漬物を中心とした質素な食事で済ませ、非日常^{ひにちじょう}お祭りのときに、集中してご馳走を食べるという習慣だったようです。

大阪は、近隣の兵庫、奈良から海の食材、山の食材が集まり、江戸時代には「天下の台所」と言われました。また、大阪は全国の年貢米が集まり、堂島では世界で初めての先物取引が行われていたため、経済の中心地でもありました。

大阪湾で水揚げされた魚が、内陸部の都市にも流通するわけですが、たとえば京都まで運ばれる道中で、鰻^{はも}・蛸^{たこ}・鯛^{たい}が腐りにくく、今でも天神祭・祇園祭の時期に多く出回る、晴の食材です。

お祭りの食事、神さまの食事

神さまに奉る食事は神饌^{しんせん}と呼ばれ、白米、玄米、日本酒、強飯^{ちやうい}といった米製品を中心に山海

というのは、非常に大事なことです。祭事の中でも神さまの食事である神饌は一番重要なものとして、丁寧に扱う儀式です。祝詞を上げたり、御神楽を演奏したり、というのは華やかな行事ですが、儀式的の脇役といえるくらい、神饌は重要視されています。

ー＊ー＊ー

こういった米を主食として、食べ物の命に感謝し、藝と晴の生活を送る、というのは神道の考え方です。神道は宗教かのように思われがちですが、特定の神を崇める宗教というよりも、日本古来の習慣・習俗を体系化したひとつの哲学です。

日本は主に戦後、食文化も含めて欧米化したわけですが、一見して経済成長を遂げたとはいえ、食料自給率も人口も減少しているし、真の意味での国力はつけていないのではないかと思います。昨今の食に対する関心の高まりは、神道や日本らしさが見直され、古来日本人の体質に合った食事が求められている、ということのあらわれではないでしょうか。



「天神祭」は、7月7日の七夕祭から始まります。メインの祭事は24日の宵宮祭鉾流神事、25日の本宮祭陸渡御、船渡御です。その他、祭り前の期間から、商店街の女性御輿など、天神祭を盛り上げるための新しい行事がたくさん企画されて、天神祭の一部として定着したものも数多くあります。

フェアトレードというアクション

株式会社ココウェル(大阪市東住吉区)代表取締役社長 水井 裕さんのエコロジー

大阪市内でココナッツ専門店を経営する水井さんは、フィリピンからココナッツ製品を適正価格で輸入＝フェアトレードしています。フェアトレードとエコロジーの接点について、話を伺いました。



す。ココウェルでは売上げの1%をフィリピンで「ココナッツの植林のために投資します。これは、現地の人の仕事を新たに作るという目的もありますが、買った人に、そこに参加しているという意識を持ってもらうための仕組みでもあります。」「支援」とは何かと論じ始めると矛盾も出てきて話は複雑になります。でもシンプルに、日本の買い手から途上国の作り手へ、応援メッセージの意味合いのある消費行為になればいいなと思うんです。いいものを作れば日本で売れる、日本で売れたら仕事が増えて、自分たちの生活水準も上がる、というように、生産者がさらにいいものを作ろう、という動機付けにもなるし、それが結果的に品質の向上にもなる。そういうシステムを、今作っています。

地産地消とのバランス

——正直、今回フェアトレードについて取材させていただくことが決まったときに、それまでフードマイレージや地産地消について考えていたので、輸入品を消費する必要

があることを理解するのに時間がかかったんです。地産地消活動っていうのは、自分たちの住む地域の利潤からまず考えるを得ないですね。実際、日本は、世界で一番フードマイレージが多い国だし、海外の生産物に多くを依存している国です。なので、現状を見直すという意味で、地産地消活動も活発になって然るべきだと思います。しかし、それだけ海外に依存している国だからこそ、日本に一番近い途上国であるフィリピンに暮らす人たちの存在を身近に思っているのも、大事なんじゃないかな、と思います。

——では、あえて意地悪な質問をしますが…仮に沖縄県でココナッツが生育して国内流通が可能になったとして、それでも水井さんは国産よりフィリピン産のココナッツを選んでくださいますか？

はい、そう言うと思います。自分の目でフィリピンの現状を見たから今の自分と会社がある、ということもありまして、日本だけの将来に対してよりも、一番近い途上国の現状に対する思いが、より強いんでしょうね。国内の地産地消も大事です。でも、これはグローバル化の問題にぶち当たりますが、そこにはメリットも多数あります。

実際、地球温暖化が進み、自然災害が増えて、まず悪影響を受けるのは、そういった途上国に暮らす人たち、社会的弱者なので、彼らの視点に立つたうえで環境に対するアクションを起こす、というのが僕の前提です。

ココウェルの新たなフェアトレードの仕組みで植林活動に回すことにしたのも、そういう理由がひとつはあります。CO₂を吸収する、というのもありますが、貧困層を取り巻く環境を良くするというのが一番の理由です。彼らの仕事も増えます。ちなみに、この植林事業は「ココ植えるプロジェクト」と名づけました。今後は生産者の子供たちへの教育支援

株式会社ココウェル

〒546-0043
大阪市東住吉区駒川15-6-22
TEL:06-6607-5572
FAX:06-6609-5572

営業時間:10:00~19:00
休日:火曜日(土日祝に不定期でお休みすることがあります。)

E-mail: mizui@cocowell.co.jp
URL: http://www.cocowell.co.jp

近鉄南大阪線「針中野駅」徒歩2分
地下鉄谷町線「駒川中野駅」徒歩8分

地下鉄谷町線 駒川中野駅

近鉄南大阪線 針中野駅

サンマルクカフェ

ココウェルショップ

マツヤデンキ

駒川駅前通り商店街

三菱東京UFJ銀行

フェアトレードとは

フェアトレードとは「公平貿易」とも呼ばれます。1960年代に、経済的・社会的に立場の弱い途上国の生産者に対して、彼らの生産活動や生活が成り立つ適正な価格で継続的にコーヒーやバナナなどの農産物や手工芸品などを取引し、発展途上国の自立を促すという人道的側面が強い社会運動、国際協力活動としてヨーロッパで始まりました。

現在では、有機栽培などの環境にやさしい農業の奨励により、経済的・社会的・環境的問題のバランスをとる持続可能な発展のための社会的措置であると認識されています。

フィリピンからのフェアトレードをしようと思われた経緯などを教えてください。

もともと学校で環境問題を勉強していたときに、留学して、フィリピンという国の内情を知りました。まず、フィリピンの人々は人口の10分の1が海外で働いています。GDPの1割が外国に出稼ぎに出た人からの送金で成り立っている。不況下では海外でも仕事がなく、人が出戻り、さらに国内の仕事がなくなる、という悪循環が現在起こっています。あの貧困層を見てしまうと、何かしてあげないと、と誰でも思うはず。

ココナッツはフィリピンの代表的な農作物で、ココナッツ庁という政府機関まで創って大きな産業に育てていくように、

振興に力を入れています。それくらい国内産業に乏しいフィリピンにとってココナッツは大事なものです。ココナッツは捨てるところがない植物とも言われていて、果肉は食品に、中身の水分は飲み水に、皮は食器や容器などの原材料になり、葉や幹は家を作る材料になります。花の蜜から砂糖も採れます。

昔からココナッツの木が1本あれば一家族が食べていけると言われるほど、実に生産的な植物なんです。

——ほかの輸入業者やメーカーと比べて違う点を教えてください。

まずココウェルは化粧品会社でもあり、食品会社でもあります。いつも会社の業態を聞かれると困るんですが、ココウェルはココナッツ専門の輸入業者であり、メーカーなんです。一つの植物だけに特化した非常に珍しい会社だと思います。ココナッツから作られる化粧品や食品、雑貨など、日本で必要とされるものを商品化・販売しています。いずれはココナッツ殻からできる燃料の販売もするかもしれません笑。

そんな中で、ココナッツのスペシャリストとしてココナッツという植物の良さを最大限に活かした、最高品質のものだけを扱うというこだわりとともに、ココナッツを生産する現地の人たちの現状をしっかりと理解し、現地の生産者、製造会社と一緒に成長していくという強い想いをもって事業をしています。

元々自分で何か事業がしたいと思っていたわけではありません。フィリピンの内情を知り、ココナッツの魅力に惹きつけられた結果、たまたまココウェルが生まれたといった感じでしょうか。そういう意味で、事業の目的ははっきりしていると思います。

参加しているという意識を持たせる仕組み

——日本の買い手の意識づくりに、注意されていることはありますか？

商品を手だ販売するだけではなくて、その商品が生まれるまでの過程でのストーリーや我々の思いも一緒に伝えるように努力しています。またそれ以外でもフィリピンで現在問題になっていることや、逆にフィリピンのすばらしさも伝えていきたいと思っています。ある意味、ジャーナリストですね。これからは企業もジャーナリスト的でないといけないと思っています。

あと、これはフェアトレード商品です、という説明書きや認証団体のシールがついていて、だから買おう、というって買ってくださいる人がいる。それはもちろん事業主として大変ありがたいことです。今僕は、その上でさらに、「これはフェアトレード商品だから買ってください」というのではなくて、「お客様も一緒に参加しませんか」というスタンスで、商品を買っていただいたら、その売上げの一部を現地の環境を良くするための資金として投資する、という仕組みを作っているんです。

すでに同じようなことを始めている企業も多数あります。



ココナッツを支える
フィリピンの産業

商品をただ販売するだけではなくて、その商品が生まれるまでの過程でのストーリーや我々の思いも一緒に伝えるように努力しています。またそれ以外でもフィリピンで現在問題になっていることや、逆にフィリピンのすばらしさも伝えていきたいと思っています。ある意味、ジャーナリストですね。これからは企業もジャーナリスト的でないといけないと思っています。

参加しているという意識を持たせる仕組み

——日本の買い手の意識づくりに、注意されていることはありますか？

商品をただ販売するだけではなくて、その商品が生まれるまでの過程でのストーリーや我々の思いも一緒に伝えるように努力しています。またそれ以外でもフィリピンで現在問題になっていることや、逆にフィリピンのすばらしさも伝えていきたいと思っています。ある意味、ジャーナリストですね。これからは企業もジャーナリスト的でないといけないと思っています。

すでに同じようなことを始めている企業も多数あります。

大阪から全国へ 地球を守りたくなる歌詞募集

地球温暖化防止活動推進ソングの歌詞を募集します。自分なりのエコロジー、関西ならではのエコロジーを、歌にして全国に発信しましょう。

地球もうつとり！
そんなあなたの歌詞、待ってます。

募集期間

平成**21**年**6**月**8**日(月)～**7**月**31**日(金)

関西の食べ物、関西の水、関西の持つ歴史や文化など、地域の魅力を感じられ、世代の枠を越えて楽しめ、歌って一体感が出るような心豊かな歌詞を募集します。

優秀作品は、プロのミュージシャンに楽曲を依頼し、全国の人々が口ずさんで歩きたくするような曲を目指します。
募集要項にそって、ふるってご応募下さい!!

募集要項

1.応募資格

応募者のプロアマは問いません。

2.応募規定

応募は一人何点でも結構です。

郵送、FAX、e-mailで応募可能です。作品に住所、氏名、年齢、職業(学生は学校名・学年)、電話番号、e-mailアドレスと作品の説明をつけて下さい。応募作品は返却いたしませんのでご了承下さい。

3.応募先

〒541-0054 大阪市中央区南本町2-1-8
財団法人 大阪府みどり公社 内
大阪府地球温暖化防止活動推進センター 田中 宛
【電話】06-6266-1271 【FAX】06-6266-8665
【e-mail】center@osaka-midori.jp

4.著作権について

入賞作品の著作権は「大阪府地球温暖化防止活動推進センター」に帰属します。
発表の際に、歌詞修正・補作を行う可能性もありますので、ご了承下さい。

5.募集期間

平成**21**年**6**月**8**日(月)～**7**月**31**日(金) 必着

6.発表

本誌「えこっとOSAKA」秋号(8月25日発行)誌上
11月中旬に行われる大阪大会で、歌われる予定です。

事務局・問い合わせ先

財団法人 大阪府みどり公社 内 大阪府地球温暖化防止活動推進センター
〒541-0054 大阪市中央区南本町2-1-8 【電話】06-6266-1271 【FAX】06-6266-8665

関西の基本は、 コンブですから。

えこっとの注目! 株式会社くらこん

「こんぶのくらこん」でお馴染みの株式会社くらこんは、コンブ、海藻関連商品を全て揃えている数少ない食品メーカーです。大正10年に誕生、日本の伝統的な健康食材であるコンブや海藻を中心とした「新しい日本食」を精力的に提案しています。とくに、地域の小学校に対して、日本の食文化を伝える活動に力を入れています。



「塩こん部長」は
くらこんの営業部長!



くらこんの食育

地域の食文化を守ることは、食品メーカーにとって、大きな社会的責任、と考えるくらこんでは、社内で食育プロジェクトチームを立ち上げています。

「昆布についてもっと知ろう!」と題して、小学校に出向き、調理実習の授業を行っています。昆布の生育地域、旨味の相乗効果からだしのとおり方まで、小学生にもわかりやすく話しています。

くらこん料理教室で、昆布の産地である「北海道」がどこにあるのかわからない子どもがいる、という意見が寄せられていたので、日本地図を使って昆布の採れる場所を説明する、という工夫をしています。小学校の授業で、「日高昆布」と「羅臼昆布」の食べ比べを行うと、高学年の子どもたちはもちろん、低学年の子どもたちまで「羅臼昆布のほがおいしい!」という感想を持ったようです。小さい子どもにも、昆布の旨みはわかるのですね。

料理教室では、地元の野菜を使い、包丁の使い方やお箸の正しい持ち方など、日本の食文化以外にも、食料自給率や水資源など、環境問題についても説明しています。

CO₂削減の工夫

枚方市主催の緑のカーテンコンテストでアイデア賞受賞!

くらこん本社のある枚方市は、夏場の気温が特に高いので、エアコンの使用によるCO₂の削減を第一目標として、工夫を凝らしています。手づくりで環境対応の改善に取り組むことで、低コストで効率の高い省エネ・節水・廃棄物減量を進めています。5月からは、事務所の外側にゴーヤの苗を植え、「ゴーヤカーテン」で事務所の電気使用量も減らしています。

他にも企業団地内や、地元樟葉で精力的に環境活動を行っています。

むとこと 国産昆布という海洋資源を利用して事業活動を行う私たちにとって、地球温暖化は絶対に止めなければならない大きな課題です。継続的に、そして継続的に効果的なエコ活動に取り組んで参ります。	平成19年8月～平成20年7月のCO ₂ 削減効果
	省エネ・節水により -49,000 kg
	廃棄物減量により -35,580 kg
	合 計 -84,580 kg



事務所の様子



ゴーヤの苗植えの様子



大きく実ったゴーヤ

活 動 実 績

- ・船橋川クリーン作戦
- ・アドプト・ロード こんぶのくらこん
- ・アドプト・ロード 楠葉朝日
- ・枚方市 淀川河川清掃
- ・堺市 あさひの森 植樹祭
- ・和歌山県 田辺市 熊楠の森 大植樹祭



船橋川での
清掃

くらこんは2008年一村一品・知恵の環づくり事業でCO₂削減部門・優秀賞を受賞!

こんぶが たどってきた道 こんぶロード

昆布を採って食べるようになったのは、徳川幕府による蝦夷地(北海道)開拓以降です。昆布が北海道から各地へ運ばれた道は「こんぶロード」と呼ばれています。

北海道で採取された昆布は、江戸時代、北前船を使い、日本海沿岸を通り、西回り航路で大阪まで運ばれました。昆布を扱う問屋や加工場は大阪周辺が中心となっています。さらに、こんぶロードは薩摩藩により、琉球王国を中継地点として清(中国)までのびていきました。

■こんぶロード略図



ストップ温暖化 「一村一品」大作戦

あのエコ、このエコ、大集合!

一村一品大阪大会は、幅広く環境に配慮した取組を行っているグループの参加を募っています。応募要項は本紙8ページをご覧ください。