

りべら

特集:大阪湾のうまいもん

魚庭(なにわ)の海の旨いもん 日下部敬之...1

大阪湾の環境今昔 宇野宏司...3

江戸時代から続く大阪湾のうまいもん-五畿内産物図会をみる...5

淀川のシジミって食べても大丈夫?...6

忙中一筆 上月康則...7

ぶらりとゆるりと西淀川めぐり増刊号 お好み焼きからみた西淀川-謎なるお好み焼き“店”...7

御幣島がアートにあふれる2日間...9

「楽しく呼吸会」は患者さんたちが支え、励ましあえる場...10

【連載】被災地の未来を考える...10

西淀川記憶あつめ隊:山崎光信さん...11

【連載】西淀川モノづくり会社人つなぎ:野村興産株式会社関西工場...12

発行所:公益財団法人公害地域再生センター(あおぞら財団)
〒555-0013 大阪市西淀川区千舟1-1-1あおぞらビル4階

あおぞらフォトギャラリー



子ども自転車教室で、交通安全教室のあとは、北港と舞洲へ! (2014.11.16)



せっかく植えた菜の花をアオムシ君がたべちゃった(2014.11.11(株)ニチノサービステにて)



第2回公害資料館連携フォーラムin富山、153人が参加(2014.12.6)

お知らせ

【あおぞら財団主催】
●あおぞら野菜市

日時:2月25日(水)10:00~14:00
場所:あおぞらビル1F イコバ
新鮮な冬野菜を多数品揃え、無農薬・有機栽培のお野菜もありますよ。

【自転車文化タウンづくりの会主催】
●第8回 御堂筋サイクリック

日時:4月19日(日)10:00~15:00
メイン会場:中之島公園/中央公会堂ななめ前の広場
自転車の正しい利用と、走行環境の整備を求めて御堂筋を走ります。
アピール走行、ピクニックツアー、子ども自転車教室あり!
ボランティアスタッフ募集中。
詳しくは <http://cycleweb.jp/cyclepicnic/>

あおぞら財団とは

〒555-0013 大阪市西淀川区千舟1-1-1あおぞらビル4階
(TEL)06-6475-8885 (FAX)06-6478-5885
電子メール:webmaster@aozora.or.jp <http://aozora.or.jp/>

1960年代から問題となった大気汚染公害によって、多くの人が健康被害を受けました。その責任を問う西淀川公害裁判(1978~1998)では公害患者が勝利しました。患者は「手渡したいのは青い空」を願い、裁判の和解金の一部を使って1996年にまちづくり組織・あおぞら財団を立ち上げました。まちづくり・資料館・環境学習・公害患者の保健・国際交流の事業を行い、持続可能な地域づくりに取り組んでいます。

あおぞらビル

【1F】地域交流スペース「あおぞらイコバ」
会議、ギャラリー、コンサート、上映会などにご利用いただけます。
午前:1,000円/午後:1,300円/夜間:1,300円/全日:3,000円
【5F】西淀川・公害と環境資料館(エコミュージズ)
西淀川公害や環境について、地域の歴史などが知りたい人はぜひお越しください。
開館日 月曜日と金曜日(10:00~17:00)/要事前電話予約
●いずれも、予約・お問い合わせは4F事務所へ

会員・寄附募集

あおぞら財団への寄附や賛助会費は、税制上の優遇措置があります。
●賛助会員 会員の方には機関紙「りべら」などをお送りします。
【年会費】個人:年一口5,000円、学生:年一口2,000円、
法人・団体:年一口10,000円
●会費・寄附の振込先
*郵便振替口座 00960-9-124893 加入者名:あおぞら財団
*三菱東京UFJ銀行 歌島橋支店 普通 3764689
口座名義:あおぞら財団賛助会員

魚庭の海なまも

日下部 敬之

「なにわ」という言葉を広辞苑で調べると、『一説に「魚(な)庭(にわ)」の意という』と書かれています。「魚の庭」とは、なんと素敵なお名前でしょうか。庭のように穏やかな内海に、たくさんの魚たちが群れ遊ぶ光景が目に見えませんか？多くの人が持っているイメージからすると意外かもしれませんが、大阪湾こそはまさにこの名前にふさわしい海なのです。なぜ大阪湾が「魚の庭」なのか。その秘密は、じつは川と地形にあるのです。

大阪湾の恵みは淀川の恵み

海の中には多種多様な生き物が暮らしていますが、彼らの食べ物の元をたどれば、すべて植物プランクトンや海藻などの植物に行き着きます。植物が太陽の光を使って光合成

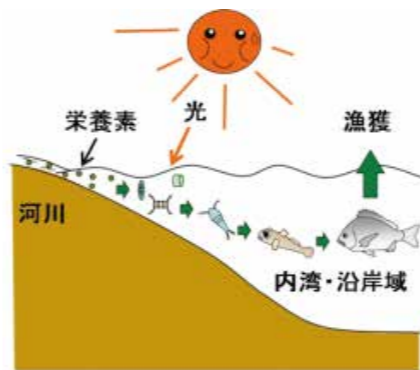


図1 内湾・沿岸域の生物生産(イメージ)

をおこなって増殖し、他の生き物は直接・間接にそれを食べて生きていくという点で、海の中も陸上と変わりありません。また、窒素やリンなどの栄養素(肥料)がないと植物が育たないという点でも、海も陸上と同様なのですが、海水中には深海を除いて栄養素は少なく、川を通じて陸上から供給されるものに頼っているのです。大阪湾には何本もの大きな河川が流れ込んでいますが、なかでも淀川は飛びぬけて大きな流入量を誇っており、豊富な栄養素を陸上から大阪湾に運び込んでくれます。

が流れ込んでも、すぐに薄く散らばって外洋に流れ去ってしまうようではうまく利用できません。大阪湾の地形は、湾奥に淀川などが供給した栄養素をしばらく湾内に抱え込んで、海底近くまで太陽の光が届く浅い海で植物プランクトンが盛んに光合成をおこなえる、理想的な形をしています。そのため、植物プランクトンが多く増殖し、それを食べる動物プランクトン、さらにそれを食べる魚類も多くなるというわけです(図1)。このような理由から、内湾の漁獲量は外洋よりも多いのがふつうで、瀬戸内海は世界でも有数の生産力を

誇っています。大阪湾の単位面積あたり漁獲量は、その中でもトップの座を占めています。湾内では、イワシ類、シラス、イカナゴをはじめ、カレイ、タコ、イカ、カニ、エビなど、約200種もの魚介類がさまざまな漁法で漁獲されています。

魯山人がたたえたアナゴの味

食通として知られる北大路魯山人は、「焼いて食べるには堺のアナゴが一番」と堺周辺のアナゴの味をたたえました。これには理由があって、アナゴでも他の魚でも、餌の豊富な海域で育つと脂が乗ってふっくらと美味しくなるのです。大阪湾で

育ったアナゴは全国でも最高レベルの価格で取引されていますが、なかでも多くの川が流れ込む湾の北部は餌の量が多く、アナゴの体もふっくらしていることが明らかになっています。また、餌がゆたかな大阪湾は、魚が子どもを産み、育てる場所としても適しています。春、桜の季節になると、それまで紀伊水道の深場で越冬していたマ

ダイが産卵のために大阪湾にやってきます。いわゆる「桜鯛(さくらだい)」です(図2)。大阪では昔からこの時期を「魚島どき」と呼び、さかんに鯛を贈答しあい、賞味したと聞きませ。「魚島」とは、島のごとく海が盛り上がるほどに魚が群れてやって来るといいます。

青うなぎとべっこうしじみ

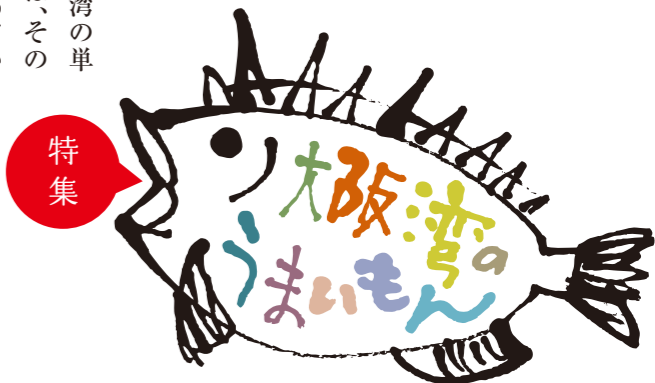
「川が運び込んだ豊富な栄養素を抱え込む」という大阪湾の利点は、反面、川からの汚れの影響を受けやすい欠点にもなります。高度経済成長期には、都市部から河川を通して大阪湾に大量の有機的な汚濁物質が流入し、赤潮が頻発するなど生物の生産バランスが大きく崩れてしまいました。しかしその後の水質改善努力の結果、現在では流入河川の水質は非常にきれいになってきました。そして、淀川の河口では、ウナギやヤマトシジミの漁が復活しています。河口域に住むウナギは体色が青みがかったため「青うなぎ」と呼ばれ、大阪産の

食材にこだわる料亭などで高級食材として珍重されています。また、淀川河口で獲れるヤマトシジミは大粒でとても旨味が濃く、ぜひ澄まし汁で味わっていただきたい逸品です。殻が茶褐色をしているため「べっこうしじみ」と呼ばれています(図3)。

大阪湾は、夏の暑さや冬の寒さを緩和してくれるなど、大阪に住む私たちに有形無形の多くの恵みを与えてくれます。恵みが、私たちがともすればその恵みを忘れてがちです。おいしい「魚庭」の海の幸を味わいながら、あらためてその恩恵に思いを巡らせてみられてはいかがでしょうか。



図2 季節の贈答品とされた桜鯛



特集



図3 なにわのべっこうしじみと呼ばれる淀川のアナゴ



大阪湾の環境今昔

神戸市立工業高等専門学校 都市工学科

准教授 宇野 宏司



写真1 在りし日の浜寺海水浴場

小学生の頃、毎年夏になると大阪市内からチンチン電車を乗り継いで堺市の浜寺水練学校に通っていました。「ハマスイ」の愛称で親しまれる同校は明治39(1906)年に始まり、今年で109回目を迎え、長い歴史と伝統を有しています。私が通っていた昭和の終わり頃は、いまと同じ浜寺公園

園内にあるプールで泳ぎを学びましたが、私の叔母の時代(戦後間もない頃)は、プールではなく海で泳ぎを教わっていたそうです(写真1)。大阪の人間が「海で泳ぐ」といえば和歌山や淡路島まで出かけるというのが当然と思っていた私には全く想像のできない話でした。「ハマスイ」のプールから見

えるのは、工場からモクモクと湧き立つ煙であり、すぐ傍に海があるということさえ気づけない状況だったからです。さて、「ハマスイ」には校歌があり、練習前の集会時には全員でこれを歌っていました。その2番の歌い出しは次のようなものでした。

♪金波(きんば)銀波(ぎんば)の茅渚(ちの)の海
 はるかに浮かぶ淡路島・♪
 この「茅渚」がクロダイを指すと私が知るのはいずれ分と後になってのことです。燦々と降り注ぐ太陽の下、きらめく海に群れる魚たち―大阪のことを「なにわ」とも言いますが、まさに「魚」(な)の「庭」(にわ)が、

そこにあったということなのでしょう。
 大阪府における水産資源の推移をみますと、魚類が大半を占め、特に大きな変動はマイワシの多寡によるものとなっています(図1)が、底曳網によるカレイ類などの魚類やエビ・カニ類の漁獲高は昭和60(1985)年をピークとして、その後は減

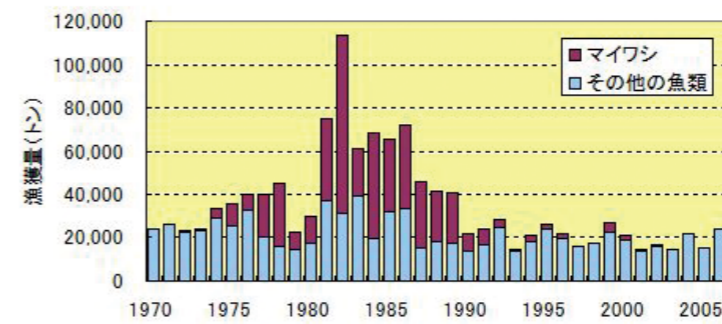


図1 大阪府の総漁獲量の変遷

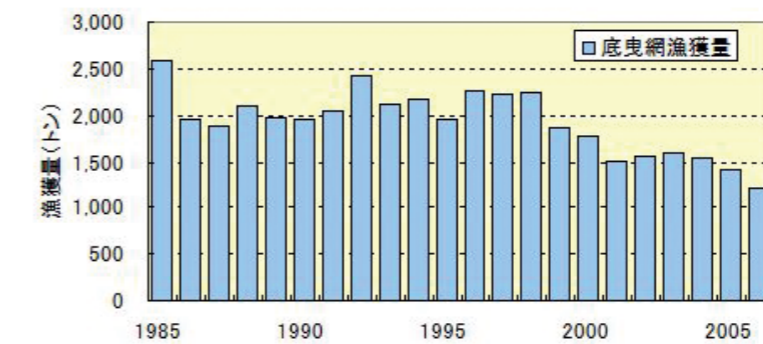


図2 大阪府の底曳網漁獲量の変遷

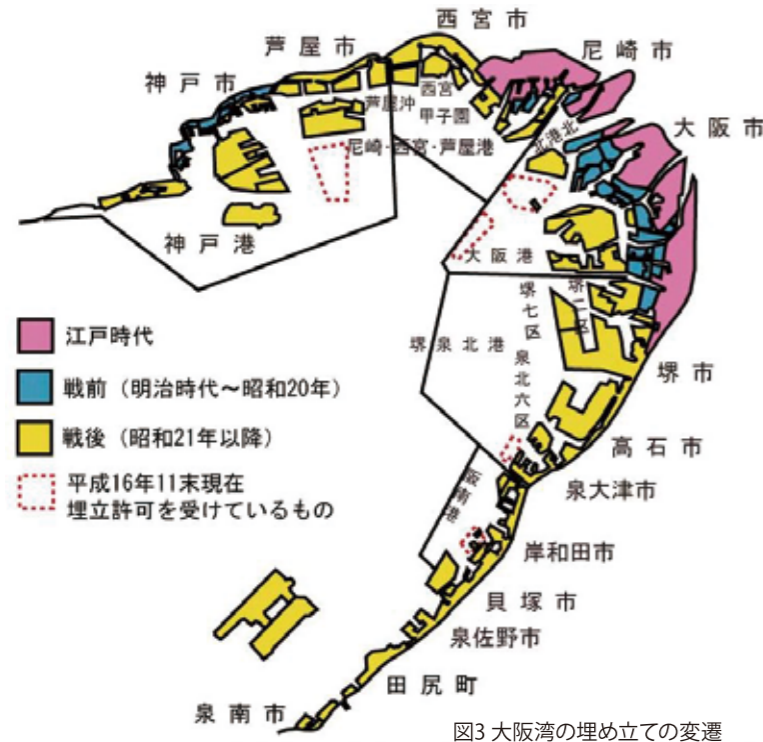


図3 大阪湾の埋め立ての変遷

少傾向にあるようです(図2)。かつての豊かな海は、いつの間にか失われてしまったのでしょうか。その理由の一つとして、経済活動を優先するあまり、砂浜や干潟や岩場など、生物が息を生育できる多様な「場」が失われたことが考えられます。大阪湾の土地の改変は最近に始まったことではなく、江戸時代から大正時代にかけての間に

既に4600haが埋め立てられていました。戦後の高度成長期にはそれに一層拍車がかかり、現在までに甲子園球場約2500個分に相当する約8500haが埋め立てられました。これにより、特に湾奥部では、水深5mまでの海域の大部分、水深10mまでの海域の半分以上が消えたと言われています。

これに加え、陸域の工場や家庭から出る排出物によって大阪湾の自然浄化能力を超える負荷が与え続けられました。その結果、大阪湾の東側では透明度5m以下、底質COD 30mg/l以上、大量のヘドロ堆積、総窒素、総リンが極めて多い状況になっています。大阪湾の環境は、湾奥部ほどひどくなっており、溶存酸素(DO)が2mg/l以下の「死の海」も存在します。それでも、昭和40~50年代中頃に比べると、窒素やリンともに濃度は下がってきているようです。環境省による海中の濁り具合の指標も、昭和54(1979)年からの30年間で65%改善しています。また、貧酸素水塊の発生海域が狭くなったり、酸素濃度の下がり方が弱くなったりするなど改善傾向が見られるようになってきています。こうした数値だけでなく、大阪府が昨年9月に行った府民モニター調査でも、回答者の4割が「昔に比べ海がきれ

いになった」と答えており、海の環境の回復が実感されつつあるようです。しかしながら現在でもなお年間20件程度(昭和50年頃は50件前後)の赤潮が発生し、湾奥海域では初夏から初秋の間に貧酸素水塊が発生し続ける状態にあり、まだまだ大阪湾の環境は良くなったとは言えない状況です。前述の府民モニター調査においても、大阪湾でとれる魚介類のイメージは「食べるのに問題はないが、進んでは食べたくない」との回答が約3割を占めており、「水質が悪くて食べて健康に影響がないか心配」といった声をあわせると、6割近くの人が抵抗を感じているようです。似たような状況をたどってきた東京湾の魚介類は「江戸前」と呼ばれ、新鮮で美味しい寿司ネタとして「垂涎の的」となっているのは全く対照的であると言えるでしょう。今後、かつての「魚の庭」を取り戻すにはどのようなすればよいのでしょうか。まずは、大阪

湾の水質をさらに良くするための努力を継続することです。現在では工場などの産業系から排出される窒素やリンよりも一般家庭から排出されるものの方が多くなっており、私たち一人一人が下水を汚さないように気をつけることが大切です。加えて、大阪湾の水の入れ替わりを妨げるような埋め立てをこれ以上行わないことや、すでに埋め立てによって失われたなぎさの環境を少しずつでも改善していくことが必要であると言えます。

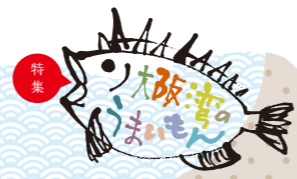
【参考文献】

- 大阪府営公園デジタルアーカイブス:
<http://www.osaka-park.or.jp/archives/index.html>
- 大阪湾再生推進会議:
<http://www.kkr.mlit.go.jp/plan/suishin/index500.html>
- 農林水産省統計情報:
<http://www.maff.go.jp/j/tokei/index.html>

淀川産のシジミは美味しい!

江戸時代に大阪で主要な漁村といえば、西淀川区の佃、大和田、福、大野があげられるほど有名でした。そんな中で福地区は古くから「貝の福」と呼ばれるほど、淀川でハマグリやシジミがよく採れたとか。そんな淀川産のシジミは色つやがよく、綺麗な茶色をしている事から「べっこうシジミ」と愛着を持って呼ばれています。つぶも大きく、味もよく、穴道湖に勝るとも劣らない絶品です。

でも、そんな貝が危ないって、どういうこと???



そもそも貝毒ってなに?

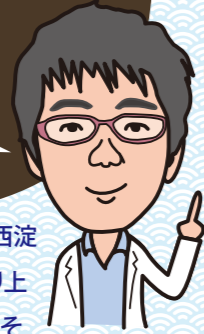
まず誤解がないように断っておくと「シジミ自体に毒はない」ということです。例えば、マムシや世間を騒がす外来毒グモのセアカゴケグモなどは、体内で毒をつくりだします。でも、シジミはそんなことはありません、「無毒」です。

では、どうして食べたらダメなのか?それは、人間が食べると食中毒を起こすような有害プランクトンが海水中で大発生し、それをシジミが食べて蓄積することで毒化が起こるからです。一旦毒化されたシジミは、どんなに加熱調理しても毒が分解されないの、食べられません。



淀川のシジミって
食べても大丈夫?

田代博士が
答えます



あおぞら財団では、ハゼ釣り大会や西淀川街歩きなどで淀川の生き物を取り上げるイベントを長年行ってきました。その中で参加者から必ず聞かれる「淀川のシジミって食べたらいんちやうの?」って疑問におこたえます。

淀川産シジミは食べても大丈夫?

はい、食べても大丈夫です。もちろん、貝毒が発生していればダメですが、たとえ毒化されたシジミでも、有害プランクトンが海からいなくなり次第に体内から毒が排出されればまた美味しく食べられるようになります。ご安心を。

ただし、それは見た目にはわかりません。そこで、大阪府では食べてもいいか?ダメか?ちゃんど、情報が出されています。まず、毒化の原因になる有害プランクトンの発生状況が「地方独立行政法人 大阪府立環境農林水産総合研究所」から、シジミやアサリなどの二枚貝類の貝毒情報が大阪府の「食の安全推進課」や「水産課」から発表されています。もし、貝毒が発生しても、1週間毎に検査して3週間連続して規制値を下回った場合には安全宣言がだされます。

淀川産のシジミを取って食べたいと思った時には、これらのホームページで確認すると安心して食べられます。

【参考文献】

- 山本圭吾 (2004) 2002年に大阪湾東部海域で発生した麻痺性貝毒について, 大阪水試研報(15):1-8.
- 濱野米一・川津健太郎・塚本定三 (2002) 大阪湾における麻痺性貝毒による二枚貝の毒化, 大阪府立公衆衛生研究所研究報告(40):11-18.
- 濱野米一 (2006) 大阪湾におけるアサリ等二枚貝の麻痺性貝毒による毒化, 公衛研ニュース(31):1-2
- 伊藤廣之 (1998) 西淀川の漁業, 大阪春秋27(1):48-52.

大阪府 食の安全推進課 流通監視グループ
<http://www.pref.osaka.lg.jp/shokuhin/shokutyuudoku/kai.html>

大阪湾の貝毒について詳しく知りたい方は「大阪湾貝毒原因プランクトン情報」もご覧ください。
<http://www.kannousuiken-osaka.or.jp/suisan/gijutsu/kaidoku/>

地方独立行政法人 大阪府立環境農林水産総合研究所
<http://www.kannousuiken-osaka.or.jp/suisan/index.html>

江戸時代から続く大阪湾のうまいもん

五畿内産物図会をみる

大阪湾には美味しいものが沢山。それはいつからあったのでしょうか?江戸時代に書かれた書物に「五畿内産物図会」があります。これは文化10年(1813年)に大原東野氏が編集・作画したもの。五畿内(摂津、河内、和泉、大和、山城)の産物を軽妙なタッチの絵と歌で綴ったもので、農産物から加工品、銘菓等の物産が記されており、畿内で当時人気のあった物品を知ることができるといわれています(国立歴史民俗博物館)。さて、ここでは摂津と和泉之部に描かれたものから、江戸時代にはどこで、どんなものが採れていたのかみてみましょう。①



五畿内産物図会/摂津
早稲田大学図書館所蔵



住吉の浜辺で
ハマグリ



出汁用の
ハゼだろうか?



岸和田ではハモとひしこ
(カタクチイワシの別称)



泉南のカレイ



堺市ではタイにカレイに
エビにコチなど
近海物がたくさん



尼崎でトリ貝

【江戸時代の資料についての検索・閲覧サイト】
早稲田大学図書館「五畿内産物図会」http://archive.wul.waseda.ac.jp/kosho/yo01/yo01_04204/
大阪市立図書館デジタル・アーカイブ <http://image.oml.city.osaka.lg.jp/archive/>
国立歴史民俗博物館 <http://www.rekihaku.ac.jp/>

尼海の栄養ジュンカンによる 環境改善とふるさとづくり

あおぞら財団とつながりがある人からエッセイを寄稿してもらっています。大阪湾の環境修復にとりくみ、財団にもアドバイスをいただいている上月康則さんのエッセイです。



上月 康則(こうづき やすのり)
海や川などの水辺の環境保全が専門。1994年、徳島大学大学院工学研究科生産開発工学専攻博士後期課程修了、博士(工学)。現在、同大学院ソシオテクノサイエンス研究部教授。

地球の水はどこから？

水は宇宙から来たってご存知でしたか？欧州探査機「ロゼッタ」の観測により、水の起源が明らかにされつつあります。先日、40億年前、小惑星が地球にぶつかった時に地球に水もたらされたらしいということが報道されていました。地球上の水の量は、この時に、宇宙からプレゼントされたまま、今も変わっていません。

その後、地球上で水は山、川、海、地下、深海、雲、大気と形を変え、時には、固体や気体になり、汚れたり、塩分を含んだりもします。そして、私たちの体の中、また木、動物、昆虫、細菌とあらゆる生命体の中をジュンカンしています。恐らく、目の前の

コップの中の水はきつと恐ろしくもなめていた水なのでしょう。

また同様に、炭素、酸素、窒素もその量は地球誕生から変わっていません。私たちが、ここできているのは、これまで物質や命のジュンカンがうまくいって来たからで、ジュンカンを崩してしまうと私たちの未来もありません。そういった意味で、ジュンカンを健全に保ち、改善することはその時代に生きる者の責務と言えます。

炭素に着目すると、地中にあった炭素を、石炭、石油に変化するスピード以上に採掘、利用し、二酸化炭酸ガスとして放出した結果、地球温暖化といった問題が起こっています

す。また水中では、炭素ガスは植物プランクトンや海藻によって有機物に合成されるといったジュンカンがされています。しかし、人が海を埋め立てたり、水を汚すことで、多様な生き物の生息場は奪われ、赤潮や海中の無酸素化といった問題が生じています。その結果、炭素はジュンカンされずに、ヘドロとなって、さらに環境を悪化させています。このように人為のために自然のジュンカンが作用しなくなっ

た場合には、人の手によってジュンカンを復活させないといけません。

尼海のジュンカン

その典型的な水環境の一つが大阪湾の尼崎港です。かつて

は、波の穏やかな天然の内海だったのですが、埋め立て、コンクリート護岸化、下水処理場や工場からの排水などによって、わが国で最も環境の悪い海の一つになってしまいました。また港の用途が変わったものの、水環境の問題はほったらかしです。多くの市民は、「尼崎の海(尼海)は、あぶない、汚い、行ったらあかんところ」と私たちの街に海があると認識していないと思われ

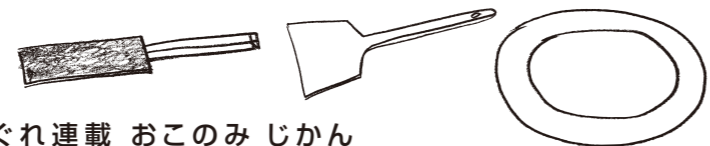
ます。

そこで、私たちは尼海でジュンカンを復活させ、尼海に恩返しをしようとして取り組んでいます。過剰な海の栄養で育てたワカメや護岸に付着するムラサキイガイから堆肥を作

り、それで菜の花やニイモを育てます。菜の花からは菜種油を搾油し、イモの天ぷらなどを食して車の燃料にも使います。このように、海の栄養のジュンカンは環境改善になるだけでなく、そのプロセスの「見える化」に参加、体験してもらうことで、

尼海への価値が変わり、郷土意識も育まれています。

ジュンカンはあなたの身の周りのどこにでもあります。自然のジュンカン作用を邪魔しない、または改善することが、未来に禍根を残さない持続可能な社会づくりにつながると思っています。



きまぐれ連載 おこのみじかん お好み焼きからみた西淀川 —謎なるお好み焼き“店”

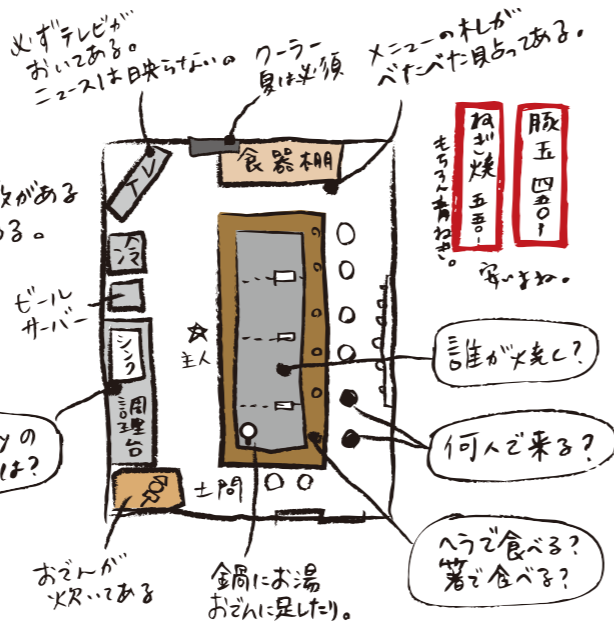
清水 万由子(龍谷大学)・田代 優秋(あおぞら財団)

から、大きなヘラやちりとりで持ってきてくれる店もある。丸いまま「どうぞ」と言う店があれば、ザクッと切り分けてくれる店もある。ところで大阪人は、お好み焼きをピザのように放射状に切ることを嫌う。鉄板の上のお好み焼きを箸でいじるのもあまり見ない。ヘラであちちと類張るのが本当の食べ方だとも。客が自分で焼く店もあると聞くと、私にはうまく焼ける自信がない。さてお好み焼きの正しい焼き方、食べ方はいかに。

◆サイドメニュー

まず豚玉を味わったら、もう1品を何にするかだ。ねぎ焼き、とんぺい焼きは、生地の味がダイレクトに味わえてよい。手羽先や砂肝などの「鉄板焼き」も、大きな鉄板なら自由自在。常連好みのサイドメニューが並ぶ「本日のメニュー」は、たいていホワイトボードに手書きしてある。鮭のハラス焼き、ピーマンの肉詰め、ハンバーグ、目玉焼き、おでん、漬物物…これはもう、夜遅くに帰った時の、お母さんの夜食だ。ここは、大きな台所なのだ。

お好み焼きを焼き、食べる人々の姿から、西淀川という街のかたちが見えはしないか。そう意気込んで食べ歩きを始めた。しかしお好み焼きの謎は深まるばかり。一枚一枚のお好み焼きに練り込まれた西淀川の「おこのみじかん」を、ぶらりゆるりと味わってみたい。



基本は豚玉だろうか？

「リベラ」2014年8月(133号)でお好み焼きを紹介。だけど、大阪市だけで1500軒以上あるといわれ、西淀川区にも44軒ある(2014年12月時点)。府外出身者の2人が西淀川のお好み焼きを食べ歩き、語り語られる、大阪らしい時間。これから不定期に「おこのみじかん」を届けたい。



大阪人は、お好み焼きについて喜々として熱く語る。「お好み焼きが人生を教えてくれる」とまで言わしめる。その魅力は何か。お好み焼き店とはいかなる空間なのか。大いなる謎である。何店か食べ歩いていると、どうもお好み焼き店には「型」がありそうということがわかってきた。

◆しつらえ

人が集まるところには飲食店が集まる。お好み焼き店も然り。人が行き交う場所にあるお好み焼き店は、たいてい小洒落ている。きれいに印刷されたメニュー表に、立派な看板。店内は広く、鉄板のあるテーブル席が並ぶ。家族やグループがお好み焼きをにぎやかに囲んでいる。ところが、住宅地の中にぽつんと暖簾を掲げる店は、間口が狭く軒は低い。戸を開けると、店の中心に鎮座する大きな鉄板。その店の主は、間違いなく鉄板だ。客は、大きな鉄板の前に横一列に並ぶ。どの席からもよく見える位置に必ずテレビが置かれていて、「おひとりさま」にもよく出会う。にぎやかな店内でつつくお好み焼きと、しつぽり楽しむお好み焼き。謎が深いのは、後者である。

◆鉄板

鉄板は店の主であり、お好み焼き店の最も重要な装置でもある。鉄板の前に座ると、顔が火照って体がゆるみ、冷たいビールがすすむ。目の前で手際よく焼かれるお好み焼きを眺める時間が、今回の食べ歩きのハイライトである。キャベツは千切りかみじん切りか。蒸し焼きにするかしないか。生地の濃さにも秘密がありそう。決まった調理スペースで焼いて

「楽しく呼吸会」は 患者さんたちが支え、 励ましあえる場

呼吸リハビリ
テーションを
ひろめよう



公害患者さんの健康回復や生きがいづくりの事業に取り組む、あおぞら財団では、西淀川区内の3つの診療所で開催されている「楽しく呼吸会」のお手伝いをしています。公害病の認定を受けている患者さんだけでなく、COPD(慢性閉塞性肺疾患)など、呼吸器の病気をもつ方々に参加していただけます。

2か月に1回の頻度でおこなっており、そのメニューは年間通じてさまざまです。基本的には楽しみながら体を動かし、楽に呼吸ができるようにと、理学療法士による呼吸リハビリテーションを実践していますが、それだけではありません。

栄養士による呼吸器疾患と栄養についてのお話や、栄養たっぷりおススメ簡単料理の実習、看護師による禁煙のお話なども取り入れています。COPDの患者さんは、息切れのため、呼吸筋を酷使し、エネルギーが不足し、食欲が低下します。そうすると呼吸筋や体力が落ち、さらに息切れがひどくなります。そこで、しっかり栄養を摂る必要が出てくるため、栄養の知識は大切なのです。

開催内容は当財団のブログやニュース(『楽しく呼吸ニュース』)に掲載していますので、参加できない方も、ぜひ、こちらで体感してみてくださいね。📷

<http://aozora.or.jp/archives/category/kankyohoken>



vol.2
被災地の未来を考える
フォトジャーナリスト
一般社団法人 United Green 代表
山田周生
バイオディーゼルの燃料を使ってガソリンスタンドに一度も寄らず車で地球一周したのち岩手で震災に遭遇。現在、岩手県釜石を拠点に支援活動を続け、海と山をつないだ未来循環型の地域づくりに力を注いでいる。



「私たちの街づくりはね、まだスタートラインに立ったばかり。踏んばらなきゃいけないのはこれからなんだよ…」先日、ある被災者が言いました。震災からもうすぐ4年。岩手県釜石市では、現在も被災世帯の約8割が仮設住宅で暮らしています。新しい街づくりが進むうえで私たちが欠かせないと思うこと。それは「循環型の地域とくらし」です。大震災で浮き彫りになったのは、私たちがどれだけ電気やエネルギーを使い、その多くが環境にインパクトを与えていたのか。そして有事にもろいシステムであったか、ということです。これ

から新たな街が作られる東北こそ、海と山の資源を活かした環境にやさしいくらしが大切なのだと強く思います。それは日本の未来をも変える力になると思うのです。今私たちは古民家を改装し、自然再生エネルギー100%のハウスを作っています。海と山の人々、そして地域外からの人々が交流しながら、自然エネルギーを学び合い、未来を語り合う場所になれば。この冬、薪ストーブに風力発電、さらにバイオガスの設置に着手し、試運転を開始するところです。三陸の豊かな自然と未来の可能性を、日々改めて感じています。

みて
アート
2014
御幣島
芸術祭

御幣島がアートにあふれる2日間

みてアート2014～御幣島芸術祭 カラフルにしよど～



工場を改装した美容サロン「Puれいは〜つ」大盛況でした



現代アート作家と若手アーティストのコラボ展示



歌島橋交差点の地下道に、子ども達の描いた段ボールアートを展示



ものづくり現場から生まれた生活雑貨「DOYA」展示



大野川緑陰道路もギャラリーに



妖怪〜む



御幣魂さまに願いを込めて



コンビニの駐車場がジャン・グルに変身

<みてアート報告データ>

●全体参加者数:のべ1500人●スタンプラリー参加者:約500人●参加アーティスト:58●作品数:200●展示拠点:28(うちスタンプラリー拠点は12)●アートディレクター:西嶋美子●主催:西淀川から住まいと暮らしを考える環境住宅研究会(Green)●企画運営:みてアート実行委員会●協賛:江崎グリコ株式会社、スモカ歯磨株式会社、Puれいは〜つ、一信ジャパン●後援:西淀川区役所●協力:太平段ボール工業株式会社、好文学園女子高等学校、淀商業高等学校●事務局:公益財団法人公害地域再生センター●公式ホームページ:<http://miteart.blogspot.jp/>●フェイスブック:<http://www.facebook.com/mitart>●ツイッター:<http://twitter.com/mitart>
※今回の実施にあたっては、クラウドファンディングFAAVO大阪にて集めた資金を活用しています。

◆日本で唯一の会社が、ここ西淀川区にある。

蛍光灯や一昔前の乾電池に、実は“水銀”が使われていることは皆さんご存知と思う。では、廃棄される蛍光灯等から水銀を無害化回収し、製品としてリサイクルする会社が日本にたった1社しかないことはどうだろうか？それも西淀川区に。

その会社の名は「野村興産株式会社」。昭和11年に、北海道大雪山入山者により水銀の大鉱床が発見されたことを契機に、昭和14年から野村財閥の野村鉱業株式会社（のちの野村興産株式会社）がイトムカ（アイヌ語で「光輝く水」の意）鉱山と名づけ開発したことが成り立ちだ。現在は鉱山時代の旧施設を引継いで水銀精錬技術を活かした含水銀廃棄物からの“水銀のリサイクル”を行っているというわけだ。



資料の説明をしてくれる佐々木工場長

◆責任と覚悟のモノづくり

佐々木さんに聞いてみた。「日本で唯一の水銀リサイクル会社、全国シェアは？」約16%だという。もっと高いかと思った。使用済み蛍光灯は全国で年間約50,300トンあるといわれているが、そのうち自治体や民間業者によって集められ、適正に処理されているものはそもそも30%程度しかないそうだ。それを考えると、野村興産に持ち込まれる年間約8,000トンは回収量に対して50%を超えている。なるほど、実は多い。

こうして集められた蛍光灯のリサイクルは有害な水銀を扱うため処理工程はクローズド化された自動運転となっている。一緒に案内してくれた福田さんに「これほど自動化されて



日々掃除作業を怠ることなく環境改善に努める福田係長。

何か大変なことは？」と聞いてみた。答えは、たった一言「掃除です」。はて掃除？

ここでは、微量な水銀を含む蛍光灯の中間処理を行う、それゆえ、地域に工場を置かせてもらっているという責任と、絶対に外には出せない、出さないという覚悟がある。しかし、日常での操業管理は容易ではない。工場の水銀基準は40ナノグラム。スギ

花粉1粒が約10ナノグラムに相当するのだから、目には見えないし、量的に感じることもできない。だから「少しでも気を抜くと、敷地境界の数値に影響があるんです。だからちょっとでも手があくと、すぐに床を掃除するんです。1日に何度も」と福田さん。そんなシビアな現場でガラスやアルミの原材料を作っているわけだ。これは立派なモノづくり職人だ。

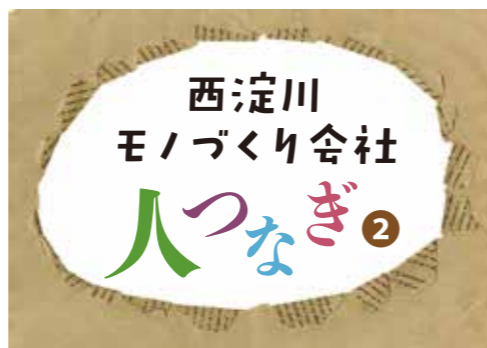
◆ガラスアーティスト、求む。

蛍光灯のリサイクルガラスを何かに使って欲しい——リサイクルされた蛍光灯のガラスは少し緑色をしていて綺麗。過去にガラス工芸作家にそのガラスで試作してもらった。佐々木さんは、こうしたPRを通じて蛍光灯のリサイクルを少しでも知ってもらい、現状30%しかない蛍光灯回収率の向上につながればと考えている。西淀川でそうしたアーティストがいれば快く材料を提供してくれる。それは、無害化されたガラスカレット原料として、安心して使ってもらえるんだという自信があるからだ。

日本で唯一の会社が西淀川区にある。責任と覚悟のもとモノづくりをする人がいる。それは西淀川に住む者にとって誇りではないだろうか。そして、私達もこんなすごい会社がある街なんだという自信を持てるはずだ。



ガラス工芸作家 高橋直樹氏の試作品



溫柔敦厚な中の自負と責任

モノづくりの町、西淀川——暮らしの裏方を支えている製造業。そこではどんな人が、何を作っているのか、実はあまり知られていない。だけど、きつと涙なしでは語り尽くせない数々のドラマもあつたはず。西淀川を支えるアツい人にスポットライトを当て、紙面を通じて応援する企画。
第2回目は中島工業団地にある「野村興産株式会社関西工場」の佐々木智賢工場長と福田哲也さん、谷本等さんを訪ねました。⑤



【プロフィール】

野村興産株式会社 関西工場

設立：2004年1月
従業員：23名
住所：大阪市西淀川区中島2-4-143
電話：06-6476-0025
Webサイト：http://www.nomurakohsan.co.jp/
事業内容：使用済み蛍光灯の中間処理とガラスリサイクル原料の製造

取材依頼やアツい企業の情報をお待ちしています。
あおぞら財団まで webmaster@aozora.or.jp

シリーズ
西淀川記憶あつめ隊
Vol.12

あおぞら財団の理事である山崎光信さんは西淀川生まれの西淀川育ち。現在も西淀川で株式会社山崎シャーリングを経営しています。



山崎 光信さん

1975年に中島に移転をすることとなります。

◆なにもない中島からの出発

当時の中島は「堤防沿いの道路しかなかった」とのこと。公害が社会問題となつており、住宅街の中島1丁目から煙を出さないことと、トラックの交通量を定めることで工業団地の操業が住民と合意されます。山崎さんが工場を移転したのは35歳の時。当時は20人ほどの従業員を抱えていましたが、歌島ときは電車で通つてくれた従業員が中島に通勤する手段もなく、塚本駅からのタクシーの送迎を行うなど、様々な困難を抱えてスター

◆歌島から中島へ移転
山崎シャーリングの工場は、西淀川区の中島2丁目の大阪工業団地にあります。シャーリングというのは、金属板のせん断加工のことを言います。昔は歌島で操業していましたが「夜中3時に大きな鉄板をはこんでくるとうるさくって、周りは住宅が多くて人に迷惑をかけてしまうし、保健所からの公害の苦情も来ていたし、移転先を探してたんよ」ということで、

◆シャーリング技術の変化
山崎さんがシャーリングの工場を運営しようと考えたのは、親が珪瑯鉄器の加工工場をやっていたからだそうです。「ナショナル（現：パナソニック）の炊飯器の下請けをやっていたんやけどな、コストの問題もあつてそのうちナショナルが自社で作るようになってしまつて、製品を持つて売るって言うのは大変や。シャーリングは金属板を切る加工だけやから、品物のことは考えんない。せやけど、付加価値は少ないから儲けは少ないんやで」「工場の形態の違いについて教えてくれました。現在はシャーリングの加工技術が変化しており、「昔は巨大なハサミみたいな機械で切つたけど、今はガスやレーザーで切り取るようになった。」



ナナメに切っています

切り落としの部分も少なくなつたんやで。燃料は今プロパンガスやけど、将来的には水素に変えて環境に配慮した工場にしていきたい」と語ってくれました。

現在は、高潮や津波などの災害に備えた活動も行っています。工場を見学した海外の研修生は、地域とともに生きている工場の姿に感動していました。時代の変化とともに、ものづくりの企業の変化を実感したヒアリングでした。⑥



同じ形を同時に切りとります



ありがとうございます

(2014年10月～2014年11月 敬称略・順不同)

●入会 ●寄附・寄贈者

- | | |
|-------|--------|
| 辻 幸二郎 | 辻 幸二郎 |
| 小川 嘉憲 | 清水 万由子 |
| 白川 政昭 | 藤本 典昭 |
| 高橋 沙織 | 萩山 克彰 |

●お助けボランティア

- 大野 みさ子
左成 志朗

読者の声



滋賀県立大学 環境科学部
環境政策・計画学科 4回生
石田 みずきさん

昨年夏から、インターンやアルバイトとして、主に環境教育についてお手伝いさせていただいています。夏の蟬の抜け殻調べ、秋のハゼ釣りなど、四季を通じて西淀川を調べる機会作りをお手伝いしています。財団の職員さん、ボランティアの皆さんと、どうしたらもっと良い取り組みができるのか、たくさん話し合っ、企画しています。公害の歴史を乗り越えてきた西淀川地区。この地域の素晴らしさ、魅力をもっと子どもたちにも学んでほしい！また他の地域の方にも知ってもらいたいなと感じています。私たちと西淀川の魅力を再発見しませんか？

お詫びと訂正

「リべら」2014年11月号11ページ4段目18行目～
誤：ジェーン台風(昭和25年)では淀川の堤防が決壊し、
正：室戸台風(昭和9年)では淀川の堤防が決壊し、
誤記によりご迷惑をおかけしたことをお詫びすると同時に、訂正致します。

スタッフツイッター 編集後記

大阪でしかできないことって何？—あおぞら財団にきて、そろそろ1年。せっかくだから大阪に来たんだから、住んでる今しかできないことしなきゃモッタイナイ。美味しいもの食べる…、大阪の観光地を巡る…、住んでなくてもできそだなあ。何かありますか、誰か教えてください。

緑道散歩

2014年11月8日、廃油キャンドルナイトinNY(西淀川)を行いました。
当日はたくさんの方々にもきていただき、ありがとうございました。



りべら No.135 2015年2月号(季刊1日、年4回発行)

発行所：公益財団法人公害地域再生センター(あおぞら財団)
編集人：田代 優秋
〒555-0013 大阪市西淀川区千舟1-1-1あおぞらビル4階
TEL 06-6475-8885 FAX 06-6478-5885
http://aozora.or.jp/ webmaster@aozora.or.jp
デザイン：(株)バード・デザインハウス
定価：一部400円(郵送料込)
会員の購読料は会費に含まれています。
本誌掲載記事の無断転載を禁じます。



西淀川菜の花プロジェクト

～エコでつながる西淀川～

【廃油回収量】
総合計26,942ℓ
(2009年7月から2014年11月まで)

2014年度	5,114ℓ
2013年度	7,344ℓ
2012年度	6,472ℓ
2011年度	3,986ℓ
2010年度	2,509ℓ
2009年度	1,517ℓ

現在西淀川区内外55箇所で、廃油を回収しています。
回収団体募集中。
詳しくはあおぞら財団まで。

回収拠点は
のほりか目印

西淀川菜の花プロジェクトブログ <http://nanohanany.blogspot.jp/>




ディサービスセンター あおぞら苑

2006年10月1日にディサービスセンターあおぞら苑は産声を上げました。西淀川公害裁判で四半世紀命をかけて闘った患者さんや家族のみなさまの思いが、ひとつの形になったのがディサービスセンターあおぞら苑です。公害患者さんも高齢になり日々の生活を援助するために、また地域のみなさまが誰でも利用でき、「西淀川に住み続けて良かった。」と思えるようにとの思いがたくさん詰まった場所にしたいと思い設立しました。

【お問い合わせ】
TEL:06-6475-0111 FAX:06-6475-0114
URL: <http://aozoraen.com/>
運営: NPO法人西淀川福祉・健康ネットワーク

◆あおぞら苑(事業所番号 2771001076)
〒555-0032 大阪市西淀川区大和田5丁目7番14号
開所曜日: 月曜日～土曜日(祝日は開所) 利用人数: 1日18人

◆あおぞら苑II(事業所番号 2771001407)
〒555-0031 大阪市西淀川区出来島1丁目2番4号
開所曜日: 月曜日～金曜日 利用人数: 1日20人



廃棄物でお困りなら 浜田化学のコンシェルジュに お任せください



廃食用油
リサイクル

使い終わった廃食用油



食品残渣
リサイクル

加工中に発生した食品残渣



廃棄物
リサイクル

その他の廃棄物

お客様に最適なメニューをご提案いたします。

詳しくはホームページをご覧ください。 [浜田化学 コンシェルジュ](#)

浜田化学株式会社 ☎06-6411-3457 <http://www.hamadakagaku.co.jp>

〈広告募集〉企業・団体・個人の皆さま

あおぞら財団の活動周知のため
「りべら」発行部数増にご協力ください。

「りべら」は、あおぞら財団が取り組む環境活動やまちの情報を伝える機関紙として、年4回(季刊)発行し、あおぞら財団会員様をはじめ、公共施設・店舗・各種施設にて配布しています。あおぞら財団の活動拠点である大阪市西淀川区を中心に、環境問題や地域再生に取り組む様々な方々に登壇いただき、環境の取り組みやまちづくり活動の輪をつなぎ、広げていきたいと思ひます。現在、より多くの方に読んでいただけるよう、発行部数増をめざしています。(1500部→3000部)。あおぞら財団の活動趣旨に賛同いただき、ともに環境活動に取り組んでいただける企業・団体・個人の皆さまから「広告費」という形での協賛をお願いできればと思ひます。いただいた資金は、本「りべら」の紙面の充実・印刷費として活用させていただきます。あわせて定期購読、会員も募集中です。どうぞ、ご協力をお願いします。

【りべら広告掲載費】

中面1/9頁: 1万円/回
中面1/3頁: 3万円/回
中面 全面: 9万円/回

お問合せ先: あおぞら財団まで
TEL06-6475-8885

