森が潤す 大地、川、海…そして人

すべては「循環」して生きている

森から人へ　人から森へ

今、糸島の森は死にそうです。極度のメタボ状態。森を救うには、太りすぎた森を間伐でスリムにし、切り出した木を利用し、新たな苗を植えなければなりません。

しかし、現在の糸島の山には、森の血管にあたる「作業道」がありません。間伐するにも、大荷物を持って道なき道を歩くしかなく、せっかく切った木も運び出せないのです。仮に運び出せても、「貯木場」がないため、糸島の木を市外に輸送せざるを得ず、手間とコストがかかり過ぎます。

森を健全に保つためには、「間伐」「利用」「植林」の3つの治療と「作業道」「貯木場」は不可欠なのです。

僕は林業に携わりながら、木工を手掛けています。間伐で捨てられる木に再び「命」を吹き込み、作品から木のぬくもりを届け、みなさんの支えを森に届ける。そうやって繋（つな）がっていく「循環」の輪の一部になりたいと思っています。

木工房　moqu cOmo（モク コモ）
作家　薦田（こもだ） 雄一（ゆういち） さん

地元の木を地元で使う仕組みづくりを

糸島の山の特徴は、人工林率が高く、昭和20・30年代に植樹された50～60年生が非常に集中していること。植えて下刈りしただけで、間伐していない山がほとんどです。さらに糸島には、広葉樹でも特に照葉樹林が多いので、利用しなければ下が真っ暗になります。間伐して光を入れて森を元気にすることはもちろん、木を使い・再び植え「循環」させる仕組みをつくる必要があります。

針葉樹の50～60年生は、手入れしていれば十分建築材になり得ますし、これまで捨てていたそれ以外の間伐材も、チップ化し重油の代用としてボイラー燃料にすれば、エネルギー源として使用可能です。糸島市の山の所有者は農業従事者が多いので、冬の農閑期は林業をやりたい人に仕事を回し、チップ化させる企業と、病院や温泉など燃料を使う施設をうまくネットワーク化する、つまり、切り出して使い「地域の経済と連携させる」仕組みづくりが求められています。

九州大学大学院　農学研究院
教授　佐藤（さとう） 宣子（のりこ） さん

山のミネラルが育くむ海の幸

奥深く湾が入り込み、脊振山系からのミネラルが豊富に流れ込む糸島は、地形的に牡蠣（かき）養殖に適した地域といえます。

今や糸島の冬の風物詩として定着し、多くの人に食されている牡蠣やハマグリ。プリプリの大きな粒で美味しく提供できるのは、実は糸島の雄大な自然がもたらす恩恵のおかげなのです。山々がしっかり雨水を吸収し、長い時間をかけて濾（ろ）過された山水が、養分をたっぷり含んだ状態で河川を通じてゆっくりと流れてきます。しかし、ひとたび山が衰弱し、濾過機能を失えば、一気に濁流が流れ込み、とても牡蠣やハマグリが成長する場ではなくなってしまうのです。

私たち漁業者も、牡蠣殻を粉砕し、栄養分豊富な「シーライム」として飼料化しています。海の恵みを大地に生かし、再び海へと戻す、そんな循環システムを今後も守っていきたいですね。

ＪＦ糸島カキ養殖漁業部会
会長　筒井（つつい） 秀和（ひでかず） さん

賢く無理のない消費で自然を守る

糸島のスギやヒノキをもっと身近に使ってもらおうと、前原名店街に「糸島くらし×ここのき」をオープンさせて2年。現在は、木製品のほか、"生活に取り入れやすい形"をコンセプトに、陶器・コットン製品・食品など、糸島の作り手による温かみ溢（あふ）れるこだわりの生活雑貨を販売しています。

モノを「選ぶ」ときに、それが誰の手によりどのようにしてここに来たのか、つながりを考えてほしいですね。木に限らず、食べ物・着る物すべて、私たちが「買い・使う」ことで生産者や自然環境を守ることにつながると思うんです。

人間も、自然の循環の一部なのではないでしょうか。自然と一緒に生きることで、山や自然が守られ、今の生活ができる。大量生産・大量消費ではなく、無理のない生活こそが私たちの幸せ。そんなことを考えてもらうきっかけを「糸島くらし×ここのき」から提供したいと思っています。

糸島くらし×ここのき
店主　野口（のぐち） 智美（さとみ） さん