

内田健一(うちだけんいち)先生

信州伊那谷で林業の親方として独立した後、2001年岐阜県森林文化アカデミー講師、同助教授を経て2005年退職、現在は森林林業問題の研究や執筆等、精力的に活動中。  
信州大学山岳会OBでブロードピーク登頂、ラトナチユリ初登頂などの登山記録を持つ。

## 山林調査能力向上に向けて！

大切な山林をお預かりするため

久万高原町内には、木々が大きく成長し手入れを待っている山林がたくさんあります。私たちは山林調査を通じて皆さまの大切な山林を調査・測量し、森林施業に結び付けています。

平成17年度に始まった「活性化プロジェクト」も7年目を迎え、少しずつではありますが、整備された山林が増えてまいりました。昨年度は、施業発注面積が年間、000haを超え、手ごたえを感じ始めているところです。

今回は最近の取り組みの一つをご紹介します。

### 山林の状態を知る

山林を計測することから山の手入れが始まります。現在の山の様子を測り、記録し、手入れの方法を考えます。

当センターでの「山の手入れ」は間伐を基本としており、調査結果を基に施業方法を選択し「プラン書」を作成。組合員の皆様のお宅に訪問し、最適な方法をご提案させていただきます。  
(前号でお知らせしておりました補助金変更については、次号改めてご案内いたします。)

### 講習会で調査方法を学ぶ

平成23年9月に久万高原町に「内田先生」がお越しになりました。立木同士の間隔と樹高から導くSr(相対間距比)の有用性や、ピットリッヒ法の紹介、そして山の状態を計測するための様々なヒントを教えてくださいました。次に参加させていただいたのが「鋸谷先生」の講演会。林業研究グループの皆さまを対象にした講演でしたが、この機会を逃すまいと一緒に勉強して参りました。

「鋸谷式」は強度の間伐で山を一気に手入れし、最短時間で山の遅れた線香林を健全な森林へと生まれ変わらせていく施業法です。これを提唱されている先生の言葉には迫力があり、参加されている皆様からも質問が飛び交っていました。これらの勉強会を今後も継続し、技術向上に努めて参ります。

### 平成23年度「ふるさと森林相談会」開催のお知らせ

森林のお悩み相談

平成24年1月23日に大阪会場で森林管理の相談会が開催されます。当センターからも職員を派遣し、大阪近辺にお住まいの久万高原町出身の皆様のお手伝いをさせていただきます。

近畿地方にお住まいの組合員の皆様には当センターよりご案内のお知らせをさせていただきます。ご親戚やご知り合いの方々が近畿地方にお住まいでしたら、是非この機会をご利用ください。是非この機会を「活用」させていただきます。詳しくは当センターまでお気軽にご相談ください。

#### 「ふるさと森林相談会」【大阪会場】

【日時】平成24年1月23日(月) 10:00~16:00  
【場所】大阪マーチャンダイズ・マート  
【住所】大阪府中央区大手前1-7-31  
【最寄駅】京阪電車「天満橋」駅東口、地下鉄谷町線「天満橋」駅北改札口から0MM地下2階に連絡

●お問い合わせ先●久万林業活性化センター tel: 0892-50-0075 fax: 0892-50-0081

### 愛媛県産材を知事が東京でトップセールス

愛媛県及び愛媛県産材製品市場開拓協議会による「愛媛県産材フェア」を東京・新木場の木材会館において、平成23年11月15日に開催いたしました。このフェアは愛媛県産材製品を首都圏等の大消費地でアピールすることにより新たな販路拡大を目指したもので、JAS製品の展示や商談会を設けました。



会場の様子 中村知事トップセールス



久万広域森林組合 商談会 大野組合長スピーチ

当日は中村知事のトップセールスによる力強い県のご協力を得て、協議会員14社の一員である当組合も大野護組合長を筆頭に住宅メーカーや木材商社、プレカット工場、販売店など、招待した関連企業68社112名の参加者へ製品のPRを行いました。

### 労働安全衛生講習会

当組合では、以前から安全パトロール等を行い、安全指導を行って参りました。しかし残念なことに、林業に従事する作業員の労働災害事故は全国的に多発しています。

そこで、改めて作業員の皆さんが安心して安全に作業できる環境整備が必要と考え、平成23年7月6日に組合の請負事業体を対象とした「労働安全講習会」を開催いたしました。

当日は安全管理士の陶山氏などの講師を招き、安全指導やメンタルヘルスの講義をしていただきました。現地にも赴き、現場指導も行うことで安全作業の定着を図りました。

今後も、このような活動を通じて安全指導に努めて参ります。



熱心に講義に耳を傾けている様子

## 購買からのご案内

●お問い合わせ先●  
TEL0892-21-1255 FAX0892-21-2710

椎茸は低カロリーで、タンパク質・ビタミンB・ビタミンD・ミネラルや食物繊維が豊富に含まれています。

特に乾しいたけは、生しいたけよりカルシウムの吸収を助けるビタミンDの値が高くなり、うまみ成分も多くなります。

また、血圧を調整し、コレステロール値も下げてくれる優れた健康食品です。

腹八分目に病なし・・・わかっていても年末年始、ついつい飲みすぎたり食べすぎたりしてしまいますよね。

そんな疲れた胃腸を乾しいたけを使ったスープでひと休みさせてあげませんか？

コトコト煮込んだあったか〜いスープは体中にしみ渡りますよ♪



#### 椎茸パッケージをリニューアル

このたび、購買で販売している愛媛県産原木栽培乾しいたけのパッケージを新しくしました。保身に便利なチャック付きですので、是非ご利用ください。

#### しいたけスープ 材料(2人前)

- 乾しいたけ 中厚4個
- 水 1,000cc
- 玉ねぎ 中1/2個
- サラダ油 小さじ1/2
- ネギ(小口切り) 適量
- しょうが(干切り) 適量
- ☆だし(素) 少々
- ☆お塩 ひとつまみ
- ☆醤油 小さじ1/2

#### 作り方

- ① 鍋に水と乾しいたけを入れてもどし、食べやすいように一口大に切ります。
- ② ①を中火にかけ、沸騰しかけたら弱火にしてコトコト煮ます。(20~30分)
- ③ フライパンを中火にかけ、サラダ油で玉ねぎを炒め、しんなりしたら弱火にして甘味を出します。
- ④ ②に③を加え、☆印で味を調えます。
- ⑤ スープを器に盛り、お好みでしょうがとネギを乗せたら出来上がり♪