

# まるごと Raijyo



2006年 秋号



みなさま こんにちは!!

秋風によよよれる  
秋桜・コスモス  
繊細な中にも  
芯の強さと あたふかさが  
伝わってきます。

## - Raijyo イベント情報 -

### - 森林にふれよう -



- 11月5日(日) -  
杉の森体験教室

### - 完成見学会 -



- 11月12・13日(土・日) -  
杉の香る家(栗屋)

### - 感謝祭 -



- 12月3日(日) -  
場所未定 体験教室

株式会社 頼成工務店

- 〒939-2734 富山市婦中町新屋507
- 電話 076-465-1001
- Eメール [raijyo@michet.ne.jp](mailto:raijyo@michet.ne.jp)
- URL <http://www.michet.ne.jp/raijyo/>



# 木材をめぐる物語

木の住まいを形づくる1本1本の木材にもいろいろな物語があります。木が森林だったこと、伐り旬のこと、乾燥のこと、木の組みの技のこと、ふたん知ることのない木材の仕事を紹介しよう!

## 第1章 『山の仕事』



一般的な針葉樹(スギ、ヒノキ)などの育て方は1haに3,000本程度の苗木を植えることから始まります。

その苗木が雑苗木などによって生長を阻害されない様「下草刈り」を6~8年目まで行ないます。これは夏の暑い盛りに行ないます。雪国では、冬の間雪の重みで曲ったり倒れたりした若木をロープなどで引き起す春の「雪起し」もかかることはできません。不良木や被害木を取り除く「除伐」。木に巻きついたつるを取り除く「ツル伐り」を必要に応じておこなう。その後は「枝打ち」や「間伐」を行ないます。やがて木は樹齢50年程度で伐採適期を迎えます。



下草刈り



枝打ち作業



間伐を待つ杉の木

## 第2章 『樹木が木材になるまで』

「伐り旬」とよばれる伐採に適した時期があります。

4月~7月は木の活動が活発で体内にデンプンや水分など、養分を含め、そこで伐採すると虫や菌類の被害を受けやすくなります。その為、この時期を避けて8月下旬~2月頃が伐採に適した「伐り旬」となります。

伐採された木のうち、水分を多く含むスギは「葉枯らし乾燥」が行われる。一般的な方法としては、伐採後枝や樹皮が取り除かれ、玉切りされて出荷、その後製材・乾燥などの工程を経て木材となります。



葉枯し乾燥



### — 木は二酸化炭素の貯蔵庫 —

木はCO<sub>2</sub>を葉から吸収し光合成によって樹幹に内に貯蔵させ木材になっても、燃えたり腐ったりしないうちに、その状態を保ち続けます。木を伐り木材を利用し、その場所に新しい木を植えることで、大気中のCO<sub>2</sub>の量を2倍減らすことができるのです。

## 第3章 『木材の精度を決める乾燥』

木は木材になっても乾燥収縮するコトがあります。乾燥は含水率を一定値まで全体にムラなく下げるコトを目的にしています。

木材の乾燥は、天然乾燥と人工乾燥があります。

天然乾燥は「葉枯し乾燥」の他、製材後に行われる「棧積み乾燥」や「ほさ掛け乾燥」などがありますが、太陽熱と風のカによって自然に乾燥させる為、木に与えるストレスが少なく、時間とともに木本来の色艶が表われてきます。一方、機械などを利用する人工乾燥は、樹種や用途に応じて、いろいろな乾燥方法があります。

## 第4章 『適材適所に木を活かす』

木は育った環境によって性質に違いが生じます。例えば、同じ山で生育した同じ種類の木でも、北斜面か南斜面、標高が高いか低いかによって個人差は大きく広がります。又、一本の木の中でも元の末、芯材と辺材では、性格が異なります。どう組み合わせ、どう置けば活かせるのかを判断し、適材適所に使い分けを定めるコトが木を生かせるための知恵と職人の技です。



自然乾燥庫



- 大柱 -

## — 楽しかった親子ふれ合い教室 —

今年もたくさんのお子様をみるコトができました。  
参加して下さいの皆様  
ありがとうございました



みんな  
楽しく  
いっしょ

親子で...



みんなよく  
できたね!

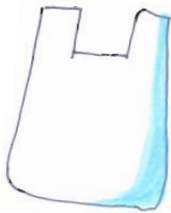
# エコ台所術

ふだんの買い物、下ごしらえ、調理保存、片づけまで、ご飯づくりの調理過程を追いながら、ゴミ・水・エネルギーに配慮した毎日のいいエコ台所術を紹介してみたいと思います。

<お1回目>

— 買い物から考える ゴミとエネルギー —

## スーパーのポリエチレン製のレジ袋



1枚のエネルギー(石油)で換算すると 32g

1人あたり 250枚使用すると



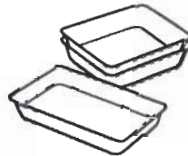
1年間で 8kgの石油を消費!!



カゴや布バックを  
持参しましょう。

## かさばる包装容器

家庭から出るゴミの6割は、プラスチック系の包装や容器です。これは、燃やさず埋め立てられますが、用地がたりなくなっています。



なるべく簡素な  
容器包装の食材を  
選びましょう。

## エネルギーがかかる温室野菜

冬が旬のダイコン・ネギの横にトマト・キュウリの夏野菜がスーパーではめずらしくない光景ですが、温室育ちの野菜に比べ、旬の露地野菜の方が糖度は高く、栄養もあります。温室野菜は光熱費、肥料などのエネルギーが露地ものより倍!! もかかっています。



旬の野菜をみつけて  
季節を楽しみましょう。

## 使いきれるだけ買う

買いものに出かける前には、必要なものはメモ書き、余計なものは買わない努力を!! 数の割安感に惑わされ結局使わずに傷み生ゴミとして捨ててしまうのはもったいな～いですね。

買い物は  
使いきれるものだけ  
買いましょうネ!