

2010年度

3 学期号

# 現代社会へのとびら



## も く じ

- 1 【授業実践】国際  
チョコソフはなぜ風味を増したのか  
—円高とデフレを考える— 河村新吾
- 4 現代社会へのアプローチ —核問題—
- 7 現代社会アップデート
- 9 【現代社会における地図活用】国際  
『標準高等地図』を使って食料問題を学ぶ  
神奈川県高等学校教諭
- 11 【社会の動きをつかむ！】  
新聞スクラップ —2010.7～2010.10—  
トピックス 日本企業 バングラデシュの  
グラミン銀行と合弁会社設立 上原 功

付録① 【現場から】  
「まごの店」の高校生が地域を活性化する 村林新吾

付録② 【現場から】  
屋上緑化 銀座のビルの屋上で米づくり 小田朝水

付録③ 【ワークシート】 経済格差と南北問題



帝国書院



## 屋上緑化 銀座のビルの屋上で米づくり

〈訪問先〉白鶴酒造株式会社東京支社 次長 小田 朝水 さん

東京の銀座に田んぼがあるという。探してみると白鶴酒造のビルの屋上で稲を育てており、銀座の街でも屋上緑化が広がっている。なぜ銀座で米をつくっているのか、2010年10月、白鶴酒造の小田さんにお話を伺いました。

**Q1** 屋上で米づくりをされていますが、その取り組みと企業の概要をご紹介ください。

白鶴酒造の本社は灘の清酒メーカーが多い兵庫県神戸市にあります。全国の支社支店の一つ、東京支社が銀座にあります。そもそもの米づくりの発端はこのビルの屋上で何かできないかということでした。今、日本酒の文化が衰退しているような現状があるので、銀座から日本酒の文化の情報発信ができないかという話が本社から出てきました。清酒は米が主原料ですので、米づくりを屋上でやってみようという話が進み、2007年4月ごろから具体化されたのですが、最初から田んぼにして失敗すると困りますので、私の提案でプランターによる栽培から始めました。2007年は800株を栽培、6月の中旬に田植えをして、10月末くらいに稲刈りをしました。どちらも社員とその家族でスタートしました。

お米の収穫と並行して、所轄の税務署に申請して、翌2008年の2月末に、試験醸造のための免許をもらいました。2008年には本格的な田んぼを造成したんです。全部で70m<sup>2</sup>なんですよ。プランターも200個ほど用意しました。本格的に取り組み始めていた2008年の5月に、銀座グリーンプロジェクトのことを知りました。屋上緑化用のよい土があると聞いたのが最初のつながりでした。重量が田んぼの3分の1くらいで、保水性があるというその土の特長を分析して、扱いやすいこの土を購入すると決めました。銀座グリーンプロジェクトを通して、土の代理店から購入、田んぼの設計から施工までもお願いしたんですよ。田んぼにするところの周りをブロックで囲い、防水シートを張って、土を入れるという作業なのですが、6月にできあがりました。同時に屋上緑化に対する中央区の助成金の手続きもしました。

当初の目的は、日本酒の文化を銀座から情報発信しようということですが、環境問題についても、銀

座から発信できると考えました。いろいろな研究所と連絡をとって、屋上緑化は、温度を下げるのにどれくらい効果があるのか、そういうデータを調べてみてもらったんです。たしかに田んぼの温度を下げる作用は非常に大きいのです。東京都の環境科学研究所も2回ほど来てくれてね。実際に温度を計ったのだけど、たとえば屋上のコンクリート部分が、60℃としますよね。芝生（屋上には田んぼのほかに芝生も40m<sup>2</sup>ほどある）ではだいたい35℃まで落ちる。田んぼになると、27℃くらいまで落ちるんですよ。水田というのは温度を下げる効果が大きいんですね。桶の場合は1m近く背丈が伸びますので、桶の間を空気も通るし、影もできるということで、ヒートアイランド現象の抑止にもなっていると思います。

全国から屋上緑化に取り組みたいという方がかなり見学に来られます。たとえば、これから老人ホームを造る、その屋上に、菜園とか芝生を植えて、そこに屋根を造るという計画ができています。私どもの屋上をご覧になったら、屋根を造らずに、自然の木を植えて緑化する。その方がなごむんじゃないかということになっていきます。

今、刈り取りも終わり、はさがけしていますが、2週間後には脱穀、もみにして本社に送り、精米工場ですぐに玄米にし、翌年の2月くらいに70%まで磨きます（普通の飯米は約92%）。そこで銀座に戻し、3月から仕込みを始めます。一般公募のセミナー形式で、3月から11月まで5回くらいに分けて酒造りをします。このようなサイクルでお米はお酒になります。お米が42～43kgとれて、70%まで磨くと30kg弱になります。できるお酒は70～80ℓです。

**Q2** 屋上での米づくりにおけるご苦労や成果についてお聞かせください。

農業は初めてなので試行錯誤でした。まず、一番大事と思われる土壌づくりから始めました。バケツ栽培をヒントにホームセンターで約3tの土を購入



白鶴酒造の小田さんに都会の屋上での米づくりについて伺いました。

しプランターに入れ、土曜日に社員とその家族約30名で田植えをしました。前は当社の酒米の白鶴錦を契約農家から分けてもらいました。最初、農業試験場の先生方からの情報が本社から入ってきたんです。銀座のネオン街で米づくりはだめだろうと、四六時中明るいとは穂はつかないということですね。私はほかの社員とも話して、とりあえず挑戦しようやと、チャレンジ精神でやりましたよ。それで遮光ネットを張ったりしました。午後1時くらいからは暗くなるので、私はそんなに危惧していなかったんですが、予定通り9月の頭に穂が出て、ちゃんと実もなりました。しかし、なお苦労は続いて、9月初めに台風がきました。私は本社に出張しなければならず、防風ネット、ベニヤ板などで防御しておいたんです。台風は東京直撃で、すぐに東京支社に電話し、下の道路に物が落ちていないか確認しました。幸い道路には落ちておらず、屋上内でベニヤ板は倒れたが稲も大丈夫との返事でした。そのあと倒れた稲をビニールひもで起こし、できるだけ元に戻そうとしました。狭い屋上だからこそできることです。

2008年からは田んぼを造ったのですが、プランターの上を含めて、屋上に14～15tの土を入れました。そのときこのビルの施工会社に、防水、荷重について検査してもらいましたが、問題ないとのことです。新たな設備投資をすることはありませんでした。

**Q3** 地域への広がりをご紹介ください。

米づくりの輪をもっと地元を広げていこうということで、近くの小学生に実際に田植えや稲刈りを体験してもらおうと思い、学校に「屋上で米づくりをしています。体験学習をされませんか」と提案しました。校長先生もうちの米づくりのことはいろいろご存知で「この都会にいて、なかなか土をいじることはできない。田んぼの中に入って田植えというのは、本当に遠い世界のような気がする。ぜひお願いしたい」という返事がありました。2009年からその小学校から子どもたちに来てもらうようになりました。基本的には酒米をつくっているのですが、せっかく小学生に来てもらって田植え、稲刈りをしてもらったんだら、試食してもらおうではないかと会社に進言しました。自分たちが半年近くかけてつくった米を口にして、それで食の尊さを大事にする心を私は少しでも体験の中で養ってほしいと思い、

酒米だけでなく、飯米（コシヒカリ）を取り寄せました。このような農業体験は、自分たちがつくったものを食べるということが最終目標だと思うんですよ。酒米では尻切れトンボになってしまう。11月に、5年生の子どもたちがご飯をつくるので、私どももよばれて、できたお米を数kg持って学校に行きました。2クラスが半日かけて、ちらし寿司をつくってくれました。家庭科の授業にも発展したんですよ。

子どもたちは一生懸命取り組んでくれて、飯米をつくってよかったなと思いました。お米を美味しく食べさせてもらってよかったと、子どもたちの作文にもありました。今年は2校に参加してもらっています。酒米を減らすわけにはいかないのでもう1校は白鶴錦を担当してもらっています。収穫後の田んぼは、これから耕して畑にして野菜をつくり、小麦をつくる。銀座社交料飲協会の方々も米づくりに協力してくださっていて、これからは野菜をつくって、それをお店で食べてもらうことも考えているようです。年間を通じた屋上緑化をやっているのです。

**Q4** これから社会に出る高校生に向けて、メッセージをお願いします。

若さがほしいですね。高校生の諸君も純粋な気持ちをもっと強く前面に出すようにしてほしい。勉強はもちろんのことだけど、部活にしても、遊びにしてもね。外に出ていろいろな経験をする。それが社会人になったときに、どれだけ糧になっているかが財産だと思います。周りに対する思いやり、気配りを今のうちからいろんな体験をする中で培っていただきたい。先輩、両親の言動とかを自分なりに分析して、応用のきく人間になってほしいですね。今は、我々の時代と違って、人と会話をする、グループで何かをするという人が非常に減ってきているように思います。私は挨拶を大事にしてほしいと思っている。新入社員は実習期間は大きな声で挨拶しているけど、実習が終わるとほとんど挨拶しない人もいます。人との会話というのは礼に始まり礼に終わる。自分自身がどれだけ世間をみて、学んでいくかが一番大切です。とりあえず自分で何でも挑戦して、勉強することだと思いますね。暗い大きな事件が毎日のようにあるけれど、安心安全な社会をつくらうと思ったら、私はそういうところから地道に、若い世代の人に勉強してほしいと思います。もののある時代だからこそ、苦労して大きくなれてほしいですね。



## ■銀座グリーンプロジェクト

テレビの番組がきっかけとなり、地球温暖化やヒートアイランドの抑制や環境意識の向上などの目的で発足させたプロジェクト。協力する百貨店松屋銀座では、屋上で野菜の栽培を行っている。

## ■屋上緑化に対する中央区の助成金

都市のヒートアイランドの抑制や空気の浄化、地域の人々の安らぎの場として、民間施設の屋上緑化に助成金を出す自治体もある。銀座が位置する東京都中央区もそのうちの一つで、新たに緑化する地上部や屋上・壁面の緑化事業に対して、一定の要件を満たしている場合に助成金を出し、地域の緑化を進めている。



1 代かき (6/2)



2 田植えのようす (6/5)



3 稲の状態をチェックする小田さん (9/9)



4 初穂 (9/9)



5 稲刈りのようす (10/23)



6 小さな子どもも一生懸命稲を刈る (10/23)



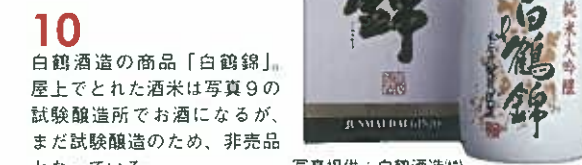
7 稲木の組み立てもはさがけも皆で力を合わせて行う (10/23)



8 稲刈り後は社員の家族や地域の人びとが集まり、乾杯を行った。おのおの親睦を深め合い、にぎやかな会合となっていた。 (10/23)



9 白鶴酒造東京支社内の試験醸造所のようす



10 白鶴酒造の商品「白鶴錦」。屋上でとれた酒米は写真9の試験醸造所でお酒になるが、まだ試験醸造のため、非売品となっている。写真提供：白鶴酒造様

## ■読みとり■



①2010年6月5日(土曜日)、白鶴酒造の社員とその家族や銀座グリーンプロジェクトの方々が集まり、ビルの屋上で田植えを行った。参加した人びとは、銀座という大都会で土の感触を楽しんでいた。別の日に、小学生たちと田植えを行った。

②東京タワーもそびえる高層ビル街の一角に忽然と緑が存在していることを生徒に着目させ、都市部における屋上緑化の取り組みについて考えさせる。今回取材をした白鶴酒造のビル以外でも、屋上緑化が進められている。



◆編集後記◆  
今回は、6月の代かき・田植えから10月の稲刈りまで取材を行いました。ビルの屋上がかたんと緑色から黄色へと変化していくように感動しました。また、この屋上緑化はヒートアイランドの抑制はもちろんのこと、地域コミュニティの活性化や子どもたちの社会参画の一翼も担っていることを実感しました。

お酒は20歳になってから！







