



受付時間	日	月	火	水	木	金	土
午前9:00～12:00 (初診受付:11:30まで/日曜のみ11:00まで)	☺	☺	☺		☺	☺	
午後2:30～6:30 ※日曜のみ3:00～6:30 (初診受付:6:00まで/日曜のみ5:00まで)	☺	☺	☺		☺	☺	
☺ 木曜午後の診療担当は、高柴賢一郎先生になります。その他の時間帯は全て平院長が担当します。 ※2013年3月より日曜日の初診受付時間に変更になりました。							



2013年  
8月1日発行 第51号  
あずさわ  
小豆沢整形外科 おもてなしの医療

## 割り箸を買って森を守ろう!

### 割り箸が減った。

私はよく外食しますが、最近ファミレスやラーメン屋さんによく、割り箸が消え、黒いプラスチック箸が置いてあることが多くなりました。外食で割り箸が減ってきている理由として、割り箸仕入れ代や廃棄費用の節約目的の他に、「割り箸は環境に悪い」という社会風潮に押されていることがあるようです。10年ほど前からわが国では「割り箸は森林破壊」「割り箸をやめてマイ箸を」という(偽)エコ運動が盛んになり、マイ箸を持ち歩いている人も増えています。



結論からハッキリいいます。「割り箸は森林破壊」という思考は完全に誤りであり、**割り箸を正しく使わないことこそが日本の森林を破壊しているのです。**日本の国土安全に関わる看過できない問題なので、今回ここで正しい割り箸の知識を是非皆さんと共有したいと思います。

### 割り箸は環境破壊? とんでもない! 国産割り箸は森林を育てます。

日本の国土の67%は森林であり、うち40%が人工林、つまり人が手間暇とお金をかけて植え育てている森です。木は成長とともに密集し、そのまま放置すると森に光が入らなくなるため枯死してしまいます。健全で立派な木を育てるためには、木々の間隔を空けて伐採する「間伐」や下草刈り、枝打ちなどを行い、森に光を入れ豊かな土壌を作ることが必要です。逆に全く木を切らないと森林保護どころか、森林破壊につながるのです。



我が国では戦後の木材輸入自由化によって安い輸入木材が大量に流入したために建築用の国産木材が売れず林業衰退を招き、森の維持が困難になり、荒廃が進んでいます。

## 8月 2013年

日	月	火	水	木	金	土
				1 全日	2 全日	3 休診
4 全日	5 全日	6 全日	7 休診	8 全日	9 全日	10 休診
11 全日	12 全日	13 全日	14 休診	15 休診	16 休診	17 休診
18 全日	19 全日	20 全日	21 休診	22 全日	23 全日	24 休診
25 全日	26 全日	27 全日	28 休診	29 全日	30 全日	31 休診

★14日(水)～17日(土)は4連休となりますのでお薬等の不足や間違いにご注意ください。

## 9月 2013年

日	月	火	水	木	金	土
1 全日	2 全日	3 全日	4 休診	5 全日	6 全日	7 休診
8 全日	9 全日	10 全日	11 休診	12 全日	13 全日	14 休診
15 全日	16 休診	17 全日	18 休診	19 全日	20 全日	21 休診
22 全日	23 休診	24 休診	25 休診	26 全日	27 全日	28 休診
29 全日	30 全日					

★16日(月)は、祝日として休診させていただきます。お間違えのないようお願いいたします。

★23日(月)～25日(水)は3連休となりますのでお薬等の不足や間違いにご注意ください。

当院サイトにも情報を掲載しています。どうぞご利用ください。

あずさわせいけい どっとこむ  
<http://www.azusawaseikei.com>

〒174-0051  
 東京都板橋区小豆沢2丁目36-13  
 マツエククリニックビル 5F・6F  
 TEL: 03-5916-4970 FAX: 03-5916-4977

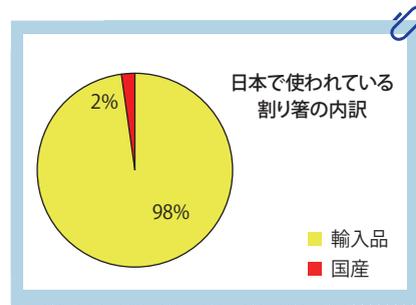
あずさわ通信 第51号 [2013.08.01発行]  
 あずさわ おもてなしの医療  
 発行元: **小豆沢整形外科**

日本の割り箸は建築材をとったあとの残りの端材や間伐した枝を無駄なく利用して作られています。割り箸を作るために幹を伐採することはありません。

国産割り箸の収益は林業を潤し、森林を育てることに役立っているのですが、最近は国産割り箸の利用が減り、間伐するだけ赤字が増えるので、間伐されずに放置されて枯れ死する木が増えています。

要するに、日本の森が荒廃してきた原因は、乱伐されているからではなく、木が切られなくなってきたからなのです。国産割り箸の利用が増えれば、収益が森林整備に活用され、日本の森の再生に繋がります。

現在、日本で使用されている割り箸は年間 250 億膳ですが、国産品はわずか 2%。残りの98%は輸入品木材から作られており、その殆どは中国産。中国では間伐材を使わず、日本へ割り箸を輸出する目的で伐採しています。私たちは今、輸入割り箸を使って中国の森林を破壊しつつ、同時に日本の森を荒廃させている、という二重の自然破壊を犯しているのです。



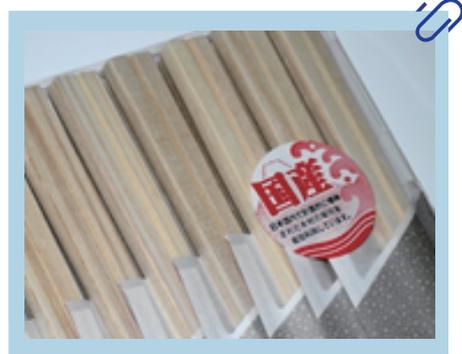
ちなみにプラスチック箸は、洗えばその度に余計な費用と排水が増えます。それも古くなれば結局捨てられるわけで、その時の焼却や埋め立ての際によっぽど環境を汚染します。結局プラスチック箸は、割り箸より**非エコ**だという事実を理解すべきです。

## さあ、割り箸を買おう。必ず国産を。

国産割り箸の利用をもっと増やすよう人々に呼びかけるよりも、まず自分から率先して国産割り箸を買って使いましょ。

大抵のスーパーで売っていますが買う割り箸は選んで下さい。ちゃんと「国産」品を買って下さい。20膳入りで高々200円くらいです。竹箸ではなく杉かヒノキ製のものがお勧めです。

買った割り箸は家で時々使うほか外食や弁当の時には極力利用するのです。



↑国産マークを確認して買いましょう

そういう私ももちろん、国産ヒノキ割り箸を携行し、外食の時は必ず使っています。

出かける時は習慣として、いつも数膳の割り箸をカバンに入れておくと良いでしょう。何膳か手持ちがあれば会食の時に同席したお友達に爽やかな割り箸をプレゼントできます。みんなでお料理がおいしく食べられて、あなたの印象も急上昇間違いなし！

## 森を守るだけではありません。

1膳あたり10円程度の費用で日本の森林を守り育てることに役立つのです。

会食の度に同席の人に国産割り箸を配って、嫌がられない程度にその話題を伝えてあげて下さい。自分だけそんなことやって、…と思わないで下さい。

口コミの伝達速度は恐ろしく速いのです。1億人に伝わるまでに長い時間はかからないでしょう。割り箸の年間消費量250億膳のうち、もし仮に100億膳(40%)の国産割り箸が使われるようになったら？その売上は1000億円！これは平成24年、林野庁・森林整備事業予算(1200億円)に匹敵します。それだけの収益が林業を潤せば荒れた山の整備は進み、豊かな森が甦るでしょう。

ここで食品企業の経営者さんたちに提案があります。

ファミレスなどの外食産業は、割り箸費用を惜しむのではなく、メニュー価格を数円高くしてもよいから、「当店では日本の森林を育てるために国産割り箸を提供しています」くらいの社会貢献姿勢を示したらどうですか？もしもそういうレストランがあれば、私は積極的に足を運ぶでしょう。

スーパーのイオンは植林事業をPRしていますが、それよりも「国産割り箸の大セール」をやった方が、消費者が直接的にエコ促進活動に参加できるし、環境にもはるかに有益です。

国産割り箸を持ち歩くことを勧める理由はもう一つあります。人間は食べれば手段は何でも良い生き物ではありません。

アルミやプラスチックのボロボロの食器よりも光沢ある陶製食器の方が美味しく食べられます。同じ食品でも、気分よく心豊かに食べられた方が実質的な栄養価が上がります。箸だって重要です。レストランで黒プラスチック箸をなんか出されたら、せっかくのご馳走も不味くなります。

国産割り箸を使えばより美味しく食べられ、森の保護にも役立って後味まで良くなります。



この方が絶対おいしい！