

「地下水保全顕彰制度認定書交付式」開催

令和4年7月28日、「地下水保全顕彰制度最優秀グランプリ表彰及び認定書交付式」を熊本市役所で開催しました。

令和3年度の地下水保全顕彰制度にご応募いただき選定された企業を表彰・認定するもので、最優秀グランプリに選定されたサントリー株式会社 九州熊本工場様をはじめ5企業が出席しました。地下水保全顕彰委員会の篠原委員長より選評をいただき、当財団の早野貴志常務理事(熊本市環境局長)より最優秀グランプリ表彰状と盾の授与及び認定書を交付いたしました。



地下水保全顕彰制度 認定書交付式

【最優秀グランプリ】

サントリー株式会社 九州熊本工場

【認定の部】

ゴールド/KMバイオロジクス株式会社

シルバー/熊本森永乳業株式会社

ブロンズ/株式会社セイブクリーン

ブロンズ/大東商事株式会社

- 前列左から、早野常務理事
- 最優秀グランプリ/サントリー株式会社 九州熊本工場 様
- ゴールド/KMバイオロジクス株式会社 様
- 篠原委員長(熊本県立大学名誉教授、熊本県環境センター館長)
- 後列左から、シルバー/熊本森永乳業株式会社 様
- ブロンズ/株式会社セイブクリーン 様
- ブロンズ/大東商事株式会社 様

10周年記念イベント告知

2022年

11月26日(土)

ウォーターオフセット販売会 in you+you くまもと農畜産市場

熊本の地下水にとって重要なかん養域の白川中流域で生産された農産物等のPRと販売会

地下水を育む米 匠の味噌 えこめ牛



12月10日(土) 15:30~16:00

武将隊と高校生による水のトークイベント

TSUTAYA三年坂店にて、熊本城おもてなし武将隊と高校生による水のトークイベント開催

2023年

1月~

水風景 #キャンペーン

Instagramに期間中「#くまもとの水」をつけて写真を投稿。投稿いただいた方の中から抽選で地下水を育む農畜産物等をプレゼント!



くまもと育水会

Kumamoto Clear Water Alliance

Contents

- 1 くまもと地下水財団10周年
- 2~3 シンポジウム内容紹介
- 4 地下水保全顕彰制度認定書交付式/10周年記念イベント告知

10th Anniversary

公益財団法人 くまもと地下水財団

財団10年の歴史を10個の水しずくで表現。しずくを上下の3層にすることで、地下にしみ込んでいく水(=地下水)を表しています。

公益財団法人くまもと地下水財団は、熊本が誇る貴重な資源であります地下水の保全に、市町村の枠を超え、地域一体となって協働で取り組む組織として、平成24年(2012年)4月に設立され、設立10周年を迎えました。これもひとえに、当財団の賛助会である「くまもと育水会」の会員の皆様をはじめとする関係者や関係機関、そして地域住民の皆様方のご理解とご協力の賜物であり、心から感謝申し上げます。



世界に誇る「熊本の地下水」を語るシンポジウム

令和4年(2022年)10月22日(土)ホテルメルパルク熊本にて、財団10周年記念「世界に誇る『熊本の地下水』を語るシンポジウム」を開催し、約160名の方に参加いただきました。熊本の地下水を利用する水の達人の方々が、様々な視点から「熊本の地下水」について語り、熊本の地下水の素晴らしさ、重要性について再認識することができました。シンポジウムの概要をご紹介します。



第1部 基調講演「自然の恩恵 熊本の地下水」

基調講演では、サントリー九州熊本工場(元サントリーグローバルイノベーションセンター(株)水科学研究所 所長)の渡邊礼治様より、「自然の恩恵 熊本の地下水」と題し、水循環を知るために設立された水科学研究所での様々な研究によって得られた知見を踏まえてお話いただきました。

～身体と生活を潤す水～

日常生活の中で水は「身体を潤す水」「清潔にする水」「楽しむ水」「音を楽しむ水」「風景を楽しむ水」と様々な場面で関わっています。「身体を潤す水」を摂取することによる健康増進効果が研究により判明し、また日常生活の水の大部分は「清潔にする水」として利用されています。

～地球をめぐる水～

水は地球上におよそ14億km³、増えることも減ることもなく、循環する資源として存在するため今日まで利用できています。しかし、一定の循環ではないため、干ばつや大雨による災害が時に発生します。これは、時間的、空間的に量が偏っているからで、大雨が降ったときに水を貯め、雨が降らないときに貯めておいた水を使うこと等が大切になってきます。地下水を有効に活用すれば、この偏りを少なからず変えていけるのではないかと思います。

意欲的な政策を講じない場合、2050年には水不足などの水ストレスが世界で高まる可能性があります。日本の

一人あたりの利用できる水の量は世界平均より少ない状況だが、日本でそれほど水に困った状況がないのは、日本には極端な乾季がなく、比較的満遍なく水が巡り時間的な偏りの発生が比較的緩やかで、さらに、インフラとして水の利用を行えるように整備がされているから、少ない水資源量でもあまり不自由なく使えています。

また、日本全体の水利用は、農業の需要が大きく、河川水>地下水となっています。2014年に水循環基本法ができ、地下水は土地所有者のものから地域共有の財産であると法で明確にうたったことは特筆すべきことであり、熊本の地下水も公共の水資源であることを常にみんなで考える必要があると思います。

～自然の恩恵 熊本の地下水～

最後に水の国くまもとの所以についてですが、1つ目は阿蘇が作った地下構造が地下水を育てていることです。2つ目は豊富な降水量があることです。世界的に気候変動が叫ばれているが、熊本の降水量は将来的にも減っていくことはないかと予測されています。3つ目は地下水を育む、大切に使うという人間の活動・努力があることです。地下水のかん養対策・節水を積極的に進めるとともに、熊本地域では以前から水循環モデルが構築され、水循環の理解が先進的に進められています。

2014年に水循環基本法ができ、流域水循環計画に取り組む自治体が増えてきています。その中でも、熊本地域は「水の国」として、水資源を活発に利用し守っていく、地下水保全のトップランナーで常に居続けたいと思っています。また、熊本地域の皆さんもそのように思っていると感じています。地下水の重要性はこれからますます増していくと思っています。

自然の恩恵+人々の努力により世界に誇る熊本の地下水がある、地域一体となって地下水を守っていくことがとても大切です。



第2部 トークライブ「私たちが語る熊本の水」

第2部では、水を科学的に研究されている「水を活かす達人」としてサントリー九州熊本工場 渡邊様、地下水かん養米を原料とした味噌「匠の味噌」の生産されているお立場として株式会社山内本店 田尻様、酒造りにとって大切な良質な地下水を使われる立場から瑞鷹株式会社 片桐様、フードコーディネーターとして「水を使う達人」のお立場からナッツカンパニー 渡辺様、地下水を育む農畜産物を生産されているお立場から菊池地域農業協同組合 三角様からお話を伺いました。

渡邊 工場立地には良質な水を採取できることは絶対的な条件となっており、熊本には良質な水があったからこそ工場建設をする運びとなりました。

片桐 酒造りに水は大変重要なもので、日本酒の8割は水であると言われるくらい、水とは切っても切れない関係にあります。日本酒は、仕込み水以外にも洗米などで米の10倍水が必要で、水質にも厳しい条件があります。つまり良質な水が多量に必要なのです。一般的にミネラル分が多いと輪郭がはっきりしたお酒、ミネラル分が少ないと口当たりがまろやかなお酒になると言われています。熊本の水は軟水で、瑞鷹の仕込み水は地下120mからくみ上げた阿蘇の伏流水を使って仕込みをしています。

渡辺 東京から熊本に戻ってきたときに食材のおいしさ、特に農作物のおいしさを感じました。これらを作る基本となっているのは水だと思っています。県外に出た人は感じていると思いますが、水は本当に熊本の貴重な財産だと思っています。フードコーディネーターとしてレシピや商品開発の際、農作物や果物の加工品を依頼されるのですが、農作物自体がおいしくそのままが一番と思っているので、加工品などを考える立場としては生産者の方に申し訳ない気持ちになります。また、日本料理は引き算の料理と言われ、素材の良さをいかに引き出すかというときに水は非常に大きな役割を果たしていると思っています。

三角 「水の国くまもと」として、農家も水張りによる地下水かん養の取組等、地下水への取組が早くから根付いています。地下水の質の悪化について、以前は畜産排せつ物の野積み等で、硝酸性窒素の増加がみられましたが、国が定めた環境三法で畜産排せつ物の適正処理があり、私たちの責

任として堆肥センターを作りました。今では堆肥のペレット化も行い、有効な資源として西日本への流通も進めています。堆肥の解決も熊本の水を守ることに繋がると考えています。また、えこめ牛は飼料用米を食べさせたホルスタインの雄(去勢牛)で、2008年、国からJA菊池への飼料用米試験依頼により始まりました。飼料用米の生産で、地下水も育まれ、また、牛のエサの大半である輸入穀物の一部を国内生産で賄うことで、輸送時のCO2削減にもつながり、SDGsにも合致しています。

田尻 地下水かん養の取組として、白川中流域の湛水事業を10年やってきました。地下水かん養やグリーン農業は農家の方が実施することになり、一般の皆さんはなかなか参加できないのですが、ウォーターオフセットは、消費者が地下水かん養の米などを食べることで地下水を保全するという取組で、白川中流域の米を1kg食べると20m³の水をかん養しているという数値を出すことで、消費者も参加しやすい取組です。私どもは白川中流域の低農薬・低化学肥料で生産された「水の恵み米」を原材料とした「匠の味噌」を生産しており、この味噌は500gで2500Lの水をかん養したということになっています。一人でも多くの方にウォーターオフセットに参加していただいて、地下水保全に興味を持ってもらい、おいしいものを食べてもらいたいと思っています。

最後に総括として、渡邊様から、事業の形は色々あるが、共通しているのは水に対して非常に愛着を持って事業をしていると感じることができたことと意見をいただきました。また、水を上手に使い、育てていくかということに、いかに力をいれているか聞くことができ、熊本地域全体でもっと盛り上がってほしいなと感じました。と感想を述べられました。

