

## はじめに

皆様こんにちは。

いつも、マザーアースニュース日本版をご利用頂き、誠に有り難うございます。

カルチャークリエイティブで、インスパイアリングなマザーアースニュースの世界観をお楽しみください。

今号の主なポイント

- ・ シンプルな暮らしを実践しよう  
オフグリッドで暮らす喜び。食料自給と地域食料販売。自給自足の学びは講習して収益に。  
お金より、自然、人より強くつながる暮らし。少しずつ、始めて行きましょう。
- ・ 自家製蒸留でステキなおもてなしはいかが？  
ヨーロッパの伝統、フルーツワインを蒸留してブランデーを作る。果物のピュアなうまみを取りだす極上の飲物。
- ・ ネイティブアメリカンの三姉妹を育てて GMO でない種の保存をしよう  
在来種を守ることは命を守ること。人為的に化学品が支配する世界に歯止め。自然本来の恩恵を受ける。
- ・ 薪暖房を始めよう  
ゆらめく炎でステキな夕べ。薪を使って自然を守る。薪経済を作って地域発展。

嬉しい文化の始まり、ビビっとくる創造の分ち合い、今後とも、ていねいに、魂を込めてお届けします。

たのしあわせで行きましょう。

有難うございます。

代表 杓名 輝政

2013年3月3日

## 本書の説明

- ・ 雑誌 Mother Earth News の対訳形式の和訳文。可能な限り同様な文章配置。
- ・ 本書右下のページ番号と雑誌のページ番号で照合。
- ・ 写真・図等は含まず、写真・図の説明を和訳。
- ・ 文中の【 】内は、訳者の補足説明。
- ・ タイトルの (コメントはこちら) よりホームページの和訳記事へリンク。 → コメントし、対話でつながろう！
- ・ 文中適宜インターネットのページへリンク。
- ・ ページ下の青色の帯から、(Facebook でシェア | twitter でつぶやく | ホームページへリンク) が可能。

## 謝辞

本書は、たくさんの方のご協力で完成しました。

中でも翻訳にご協力頂いた方の名前を下記します。

どうもありがとうございます。

(順不同。敬称略。)

### ◎ 翻訳協力

- |       |                              |
|-------|------------------------------|
| 佐藤 透子 | 『Dear マザー(特選レター除く)』          |
| 田村 香  | 『職人並みの自家製蒸留』                 |
| 遠藤 優子 | 『ネイティブ・アメリカン・ガーデニング:三姉妹と他にも』 |
| 寿永 岳史 | 『いつ薪の暖房を選ぶべきか』               |

## Cover Story

## 24 シンプルに暮らす:

お金を節約して、もっと笑顔で！

シンプルな暮らしにあこがれるけれど、どこから始めれば良いのか、よく分からずにいませんか？暮らしを変えた3家族が体験を語ります。変えることで、少ない現金収入でも、大きな安心と暮らしの満足感を手に入れています。

## Features

31 サトウモロコシの復活：自然な  
甘味料を自分で育てる方法

ハチが性に合わなくて、シュガーメープルの木が無くて、自分の甘味料を作りたくない？甘いサトウモロコシシロップを試そう。天然の甘味料で合衆国のほとんどで育てられる。

## 36 職人並みの自家製蒸留

小さなポット蒸留器を使い、自分のフルーツワインから *eau de vie* (ブランデー) を作り、熟した果実のリッチな風味を抽出しよう。

42 ネーティブ・アメリカン・ガーデニング：  
三姉妹と他にも

古代の遺産とつながるのに、希少な品種を育てる。三姉妹(コーン、豆、スカッシュ)で、ネーティブ・アメリカン・ガーデンまで遡るものだ。

## 51 作業ベンチの作り方

DIY 作業ベンチの図案を基に、頑丈なテーブルを創り、木工やガーデニング作業用にしよう。

## 56 いつ薪の暖房を選ぶべきか

一軒家なら薪で暖房するのが賢く、適切な場合がある。薪ストーブで家を暖める利点とコストを学ぼう。

## Departments

- 6 マザーアースニュース オンライン  
食糧自給の人気作物；果樹園を始めよう；DIYソーラー蒸留器；野菜が主役のレシピ；ブ  
ロガーに合おう・Ellen Sandbeck
- 8 マザーからのニュース  
あなたならマザーアースニュースをどんな雑誌にしますか？
- 10 Dear マザー  
悪玉コンポスト；ガーデニングに値札を付ける；遺伝子組換え作物への防衛として；肉と脂  
肪を堆肥化する；農地を探す；核兵器から汚染
- 14 グリーン新聞  
悪玉コンポストの最新情報；除草剤の被害は未だに大問題；大規模農業がGMOのラベル  
化案を廃案に；農的暮らしに合う素晴らしい七面鳥
- 18 本物の食  
ギシギシの使い方；とても魅力的なガーデングリーン；  
ハーブ乾燥の基本を学ぶ
- 62 作物一覧：ステビア  
ステビア（ノンカロリーで自然な甘味料）の育て方。そして、どのように、お茶、スムージーなどに  
使うか学ぼう。
- 66 菜園のノウハウ：低いトンネル栽培  
シンプルなフープ【支柱】と畝用の被覆資材を使い、1年を通じて、安全で効果的な害虫抑制を  
する。
- 71 美しく豊かな：家畜を地域化する  
自分の土地にあった完璧な家畜を育てるには、忍耐、根気と、神秘的な自然の営みを大切にす  
る心が必要。
- 76 エキスパートに聞こう  
交配種 vs GMO；キッチンで堆肥化；DIY緊急ソーラーパワー供給；凍結から果樹を保護  
する方法
- 84 田舎の知恵：読者の暮らしのコツ  
温熱チキン水やり器；とげとげ卵型サボテン；単純缶詰ロケットストーブ；健康にフ  
ラフープ；DIY作業台流し付き
- 112 地球の言葉  
Percy Bysshe Shelley

## あなたならマザーアースニュースを どんな雑誌にしますか？ [\(コメントはこちら\)](#)

みなさん明けましておめでとうございます！すごいニュースで、マザーアースニュースの43年目の鐘を鳴らしましょう：最近読者が26%増えて、今は推定約260万人の読者になりました。この数字を分かり易くすると、合衆国の成人11人に1人があなたと共通の興味を持っていることになります。マザーアースニュースで示す価値観に興味を持つあなたと。

たくさんいると分かるの良い気分ではないですか？ウェブサイトへのアクセス数も増えて、2012年は毎月200万以上になりました。

顧問グループは、多くの皆さんが参加していて、成長に大きく貢献して来ました。登録しておく、電子メールでアンケートが送られ、雑誌で何を最も見たいのかお伝えいただけます。およそひと月に1回か2回、編集顧問グループへ短いアンケートが送られます。アンケートでは、様々な記事候補への関心度を点数付けしていただきます。このプロセスは、上手く機能して来て、いつでもアンケートをとってから、新しい記事を決めています。また、参加者に、カバー写真候補の中からどれが一番好きかも尋ねています。およそ年に1回、グループメンバーに、雑誌の様々なコーナーの好みをアンケートして、どの話題に力を注ぐよう調整したら良いのか分かるようにしています。

編集顧問グループに加えて、ガーデニング顧問グループ、養鶏顧問グループ、モバイルメディア顧問グループ、放牧の肉・酪農・認定有機製品グループを設けてあります。グループの皆さんは、時折、アンケートを受けますが、フィードバックのおかげで、他では見られないような内容を提供する記事を作っています。例えば、ガーデン顧問グループに投票を求め、どの害虫に一番悩まされていて、

どの抑制方法が一番役立つかを調べました。何千という菜園家がアンケートに回答し、ソフトウェアで回答を地域毎に分類できました。その結果が「[オーガニックな害虫抑制：効くもの、効かないもの](#)」という記事で、「[Worst Garden Pests by Region](#)【地域毎の最悪な害虫】」という役立つ図表と共に提供できました。私たちの知る限り、今まで誰も、国中のとても多くの菜園家から直接情報を集めたことはなかったはずですが、2013年は他の話題について、同様にして記事を作る計画です。

モバイル機器を使っている人は、モバイルメディア顧問グループへ参加しましょう。既存のアプリ(When to Plant やHow to Can)へフィードバックを返したり、今後の新しいアプリ開発の助言をしただけなら、ご参加ください。

一番新しい顧問グループは、放牧の肉、酪農製品、有機作物の生産者向けです。このグループを通じて、生産者は、私たちに協力して、試験を実施します。試験は、持続可能な食品生産システムの栄養面での利点を実証するものです。

まだ登録していないなら、どうぞ顧問グループに参加して下さい。[www.MotherEarthNews.com/Advisory-Groups](http://www.MotherEarthNews.com/Advisory-Groups)へ行って、ただ参加したいグループを選ぶだけです。

2013年の成長の別の面：2012年の2回のMOTHER EARTH NEWS Fairs【マザーアースニュースフェア】が成功したおかげで、次の秋には、3番目のフェアを追加して、カンザス州ローレンスで開きます。スケジュール、プログラム、ワクワクする基調講演者の詳細をフォローしておいて下さいね。詳しくは[www.MotherEarthNews.com/Fair](http://www.MotherEarthNews.com/Fair)へ。

— マザー

(写真)

マザーアースニュースフェアで、ラマなどの家畜は、いつも人気で、人が群がって活気がある。

Dear マザー

「1日中、カチカチという時計の音を聞きたくはない。ならば、コッコツという雛鳥の鳴き声か、木々の間を吹き抜ける風の音を聞いていた方がいい。」

### 農場への憧れ

私と同世代の人たちは、医者、法律家、作家になるか、事務職に就きたいという人が大半だ。そのような職業選択の道が悪いというわけではないが、私にはあてはまらない。

私が望むのは、インチではなく、エーカー単位で区切られた仕事場。1日中、カチカチという時計の音を聞きたくはない。ならば、コッコツという雛鳥の鳴き声か、木々の間

を吹き抜ける風の音を聞いていた方がいい。私は従来路線を進んでいない — 農場主になりたいのだ。仕事は楽しく、ほとんどお金にならないことも分かっている。でも、問題は自分がいかに世界を変えたいかなのだ — 自らの手を汚して食糧を作るのだ。私が考える良い生き方は、この地球と、皿に盛られた食物と深い関わりを持った暮らしの中にある。できるだけ多くの農場主が必要だ。この時代

にはなおさら。最近、読んだ記事によると、全農場主の約半数はこの10年でリタイヤする予定だという。私にはゾツとする話だ。

来たる人生の旅に、私はワクワクしている。みなさんのご提案、コメント、質問などなんでも受け付けています。

[drouaultfarm@yahoo.com](mailto:drouaultfarm@yahoo.com)

Ariel Drouault

マサチューセッツ州グレート・バーリントン

## 特選レター

### 卵を抱く雌鳥の後援者

素晴らしい卵を抱く鶏の記事を有難う（「卵を抱く雌鶏で上手に鶏を育てる」2012年12月/2013年1月号）。私たちはMottled Cochin Bantams【鶏の品種】のつがいだ始めたわ。つがいはほとんど娘2人を、今度は彼女らが孫娘たちを生んでくれた。ほんの1年の間のこと。

雌鳥たちは首尾一貫して鳥小屋の片隅で巣を作るの。鳥小屋は、私が、古い冷蔵庫用ワイヤー棚で囲ったもの。そんな形なので、雌鳥は何が起こっているか見られ、私たちもヒナが孵るのを見られる。彼らは1年中ヒナを孵している、数ヶ月は羽の下で抱いたまま。

雌鳥たちは優秀な母親で、雄鶏たちは誇らしげなお父さんなのよ。よく、彼らが背中にヒナを乗せた姿をみかける。週の内、新生のヒナたちは、外にでて、チキンヤード（運動場）をうろついて（雨でも晴れでも）、健康的。自然がベストね。

Rebecca McPhearson  
コロラド州アギュラー

### 悪玉堆肥は破壊をやめない [\(コメントはこちら\)](#)

#### 「私は完全に打ちのめされた」

2011年の秋、地元の酪農家からいつもの2倍の牛糞堆肥を買取った。私は、新しい花壇の苗床、果物の若木やブラックベリーの周りにコッコツとそれをまいた。そうしたところ、ブラックベリーの葉が少し丸まり始めたのに気づいたが、大して気にはかけなかった。

ところが春になると、花壇に植えたはずの植物のほとんどが、奇妙な育ち方をしていた — 大きく成長していても。

私は困り果てた末、すべての植物が問題を抱えているなかで、堆肥自体は変化がないことに気づいた。友人のJoに電話すると、同じ堆肥を一部に使ったので、彼女もまた作物にダメージを受けていた。

「肥料」「成長の歪み」「葉が丸くなる」とGoogle検索してようやく発見した。有機土壌改良のつもりが、アミノピラリドとして知られる難分解性の除草剤に汚染されていたのだ。

この薬品は、エコな大量破壊兵器だ。

製造業者のDow AgroSciencesのおかげで、農業関連事業所の多くも、トゲのあるアマランスや他の広葉雑草を処理する為に推奨している。野原に噴霧された後に家畜が草をはむのはおそらく安全だろう。でも、食され、消化され、排泄され、堆肥化された後、何年経ってもアミノピラリドは依然として植物を破壊するだろう。

完全に参った。私の土地は汚染され、約10万円相当の多年性植物や野菜が台無しになった。しかも、毒入り肥料は未だに私の庭にどっさり積んである。牧畜業者は私が牛糞に支払った6000円を返金してくれた。また、今年の夏、確かにアミノピラリド入りの除草剤「Grazon」を自分の牧草地にまいたことも認めた。彼は、その成分が牛の体を通り抜けて、糞を駄目にするだろうとは考えなかった。でも今はそれが分かる。私は、耳を貸してくれる人には誰にでも伝えている。警戒しなさい、ともはや安全な物などないに等しく、



# シンプルに暮らす

## お金を節約し、もっと笑顔で！ [\(コメントはこちら\)](#)

シンプルな暮らしにあこがれるけれど、どこから始めれば良いのか、よく分からずにいませんか？暮らしを変えた3家族が体験を語ります。変えることで、少ない現金収入でも、大きな安心と暮らしの満足感を手に入れています。

By Vicki Mattern

もっと充実した生き方を想像してみよう。人生のシンプルな喜びを楽しめる時間がある生き方を。森の中を夕方静かに散歩。くつろいで家族ととる風味豊かな食事。家で採れた食べ物で、話が弾み、視界にTVは見あたらない。パチパチと音をたてる炎の前で、ステキな本のページをめくる一時。菜園で汗して働いた1日の終わりに。。

あなたは、こんなシンプルなお暮らしのご褒美を満喫できる - ポイントは、技能があり生産性の高い農的暮らしをする人【ちきゅう人】の価値をまるごと認めること。今日の世界では、私たちの多くは、他の人にお金を払って、必要なものを提供してもらう。ということは、私たちは、家の外に現金を得る仕事が必要。でも、より自給自足的になる方法を学ばば、お金を節約し、少ない収入で暮らし、それでいて、日々の労働から、素晴らしい自由と満足感を楽しむ方法を学べるだろう。

何世紀も前、入植して住まいを作るには、とても厳しい肉體労働を要した。今日では、機械も科学知識もあるので、ほとんどの作業を、より簡単に、より速く、より安全にできる。近代の住まい作りは、最良の現代技術で、伝統技能を得られるので、ずっと自給自足的で安心できる。

高価なデザイナー洋服、工場生産の便利な食品、長い通勤時間 - このような消費者文化は、現代のちきゅう人の価値観の中には居場所がない。その代わり、ちきゅう人は、オーガニックに育てた食物(チーズ、肉、ワインやビールまでも)を1年中生産することに誇りを持つ。中には、糸を紡いで織って自分の服を作ったり、家族の石鹸やパーソナルケア製品を作ったりする人もいる。ちきゅう人はまた、燃料費を抑えるのに、家でより長く過ごし、あまり車を運転しない。家の暖房に木を切って、多くの場合再生可能エネルギーシステムを設置する。ログハウスやストローベイルハウスを建てることさえ視野にいれている。

大きな菜園で採れる恵みを保存するのは一つのやり方。ちきゅう人が時間と労働と引換えに大幅な節約を — 又、より良質な食品を実現する方法。

植物の繁殖と採種の方法、— それから我慢 — を知っていれば、たくさんお金をかけずに農地で植物を育てられるのよ。」

二人は、また、住居にほとんどお金を払っていない。彼らのモバイルホームは「運搬自由」で、古いユニットを処分したがついていた地域のトレーラーパーク【トレーラーハウスを住まいとして使える施設】から得た物だ。「移動に2,000ドルかかったけど、住宅ローン無しで今住んでるの。これは、とても素晴らしいやり方で、すぐに『自給的暮らし』を始められるよ。始める資金が無くてもね。」とHessは言う。Hamiltonが修理と改装をした。それから、二重窓を除いては、資材はほぼ無料で、路上で拾ったり、家を建てるサービス組織の無料サンプルで取得したりした。暖房も高価でない。Jøtul ストープのおかげで、年間約2コード【7.2立方メートル】の薪を燃料にしている。

HessとHamilton二人とも、自宅でフルタイムで働いている。電気代や他の基本生活費を払う為に、二人は家か

らマイクロビジネスを運営している。Avian Aqua Miserは、壊れにくい鶏の水やり器で、Hamilton 独創のひねりの効いた産業デザインだ(84 ページ参照あるいは <http://www.avianaquamiser.com> へ)。二人は、また、最近、*The Weekend Homesteader*【週末自給暮らし】という本を書き上げた。(26 ページの「農的暮らしの為の情報源」を参照)。「重要なのは、農場から運営できる収入の流れを見つけること」とHessは言う。「ビジネスで所得の高い人たちにオンライン販売できるので、生活の為の収入を生み出せるのよ。」

HessとHamiltonは、また、気づいた。シンプルに暮らす(好んで!)のは、心構えてあって、養えるもの。信念を共有できる他の人と時間をとろう。と彼女は言い、それとメディアに費やすのを抑える。特にTV。と言う。「あなたに至福をもたらす物事に気をとめて、お金を浪費しない — 初めて果実をつけた木、夫や妻とゆったりとディナーをとり、幸せな結婚生活を送る。…お金では買えないのよね。」

## どれだけ節約になるか、ちきゅう人のやり方で。

ちきゅう人3家族が、いくつかの項目について、年間平均費用を公開してくれた。下表は、各項目について合衆国の持家世帯の平均費用との比較を示す。数字は全て一人あたり。

【\$100=約9千円】	Noel 家	Hess と Hamilton	Mather 家	合衆国平均 *	平均節約費
食材購入費 (多くはオーガニック)	\$2,333	\$1,507	\$1,400	\$3,335** (自炊と外食で)	\$1,588
住宅 (維持費と設備費含む)	\$2,000	\$577	\$550	\$5,521	\$4,479
移動費	\$583	\$1,768	\$750	\$3,317	\$2,283
娯楽費	\$100	\$138	\$500	\$1,029	\$783
費用合計	\$5,016	\$3,990	\$3,200	\$10,202	\$6,133
生活費の低減に加え、家族の為に生産する新鮮で、オーガニックで、平飼いの食品の価値をちきゅう人たちが計算。					
自家製食品の価値 (多くはオーガニック)	\$1,167 (牛肉、鶏肉、卵、野菜)	\$2,231 (鶏肉、卵、果物、野菜)	\$1,200 (卵、果物、野菜)	* 出典: 合衆国労働局統計 2011 ** 数値は、ウェストヴァージニア大学での農業および資源経済プログラムのデータに基づく。多くをオーガニック食品となるよう費用修正。	
食品生産にかかる費用	\$353 (菜園、家畜)	\$554 (菜園、家畜)	\$100 (菜園、雌鳥)		
正味の価値	\$814	\$1,767	\$1,100		

# 職人並みの自家製蒸留 [\(コメントはこちら\)](#)

小さなポット蒸留器を使って、自分のフルーツワインから *eau de vie*(ブランデー) を作って、熟した果実の風味を抽出しよう。

By William Rubel

1800年代に入ると、ヨーロッパと北アメリカの家には、女性がハーブや花を葉や香水に変える為に蒸留器を使った「蒸留室」があった。農場でもまた、発酵した穀物をお酒にしたり、フルーツワインをブランデーにする為に器材

を持っていた。

現代でも、プラムブランデー、または自家蒸留酒(東ヨーロッパでスリボピッツ、フランスでミラベルと呼ばれるブランデーを含む)で歓迎されることなく、ヨーロッパの田園地帯の大半を旅することは難しい。



甘いミラベルプラムは、ジャムやタルトに良い。また、ワインにして、蒸留してブランデーにするのも良い。2大栽培品種は 'Nancy' と 'Metz' 。

ヨーロッパ中の村民はふつう、自家用にブランデーを作る。

ヨーロッパ諸国では、果樹栽培者は、売り物にならない果物を蒸留して、堆肥になっていたような物から利益を生み出している。移動蒸留酒製造業者は、農場から農場へ旅をする。

## 最高のスタート

フランスのブランデーは世界に名高い。なぜなら、蒸留されるワインを作る時、フランスの蒸留酒製造業者は、果物に砂糖を加えないからだ。ほとんどの果実酒(ブドウを除く果物すべて)のレシピで砂糖を使う。加糖は、ワインのアルコール含有量を増やす。大半のレシピでは果実酒をブドウ酒のアルコール含有量まで増やす為に十分な砂糖を加える。それは11~14パーセントだ。

プラムは、5~6パーセントのアルコール範囲で、自然なワインとなる。アルコール度数を2倍にする為に砂糖を加えれば、蒸留でアルコールの量を2倍にできるが、風味は薄くなる。アルコール度の高いワインで蒸留しても芳香があるが、アルコール度の低いワインほどではない。

プラム、リンゴと西洋ナシはビールのアルコール度に発酵する「高果糖」果物と分類される。おいしいブランデーにはそれで十分だ。もし低果糖果物(例えばブラックベリーまたはキイチゴ)からブランデーを作りたいなら、家庭レベルで最も実用的な方法は、ワインにする時、5~6パーセントのアルコールを目指して砂糖を加えることだ。もし公表されているレシピを見て作るのであれば、おそらく砂糖を半量に減らすことを意味する。

## ん？待って！違法じゃないの？

あまりバラ色の絵を描かないこと：自家蒸留は世界(合衆国とカナダを含む)の大半で違法であるが、個人消費の為にだけであれば、ふつう、大目に見られる(合衆国とカナダを含む)。

合衆国では禁酒法の廃止以来、商業蒸留を阻んだ法律は緩和されていて、小規模蒸留所が州の許可を得ることは、より簡単になっている。

米国の州とカナダの行政区のいくつかは、現在、農場でアルコールを

生産して売ることが容易になっている。たとえば、ワシントン州は現在、蒸留酒製造業者に1年につき1万円の技術免許を与えて、1年につき最高20,000ガロン【約75,700リットル】のアルコールを生産すること、そして建物内での試飲と販売を認可している。

これは、手作り食品と地域生産物の販売に対する関心の復活という背景があって起こっていることだ。地域農場が商品を生産して、私たちが買うということは、ますます本当になっているのだ。

## 自家蒸留に必要な設備

たとえ蒸留器を見たこと(まして使ったこと)がなくても、最も重要な原理は知られている。なぜなら根本的な概念が、私たちの言葉の中にあるからだ。「蒸留する」ことは、エッセンスを見つけることだ。ブランデーのエッセンスは、アルコールではない。フルーツワインをブランデーに蒸留する時、熟した果物自体の味と香りに目を向ける。

蒸留するには、プラムのプラムらしさや、洋ナシの洋ナシらしさを澄まし、増やす為に、すべての蒸留器の中で最も単純な「ポットスチル」を使う。アランビクスタイル(古代のポットスチルの種類)は、風味を大切にすべての蒸留酒製造業者が選び抜いた蒸留器だ。ポットスチルは、5つのパーツから成る：ポット、蓋、ポットから冷却器内のコイルに蒸気を運ぶチューブ。

ポットスチルは、程よく非効率に働く。とても効率的な蒸留器(還流や復水器のような)は、エタノールを分離させる為にすべての不純物を取り除くことができる。エタノールは味気のない、無臭の精神活性アルコールだ。このアルコール度が、ビール、ワインとスピリッツの瓶に表記されている。

このような小さなオーク樽は、比較的廉価で、たいてい5,000円以下より。

# ネイティブ・アメリカン・ガーデニング

## 三姉妹と他にも [\(コメントはこちら\)](#)

古代の遺産とつながるのに、これらの希少な品種を育てる。ネイティブ・アメリカン・ガーデンまで遡るものだ。

By William Woys Weaver

トウモロコシ、豆、カボチャやその他の「新世界」の食品がいかに人間の文化の流れを変えてきたかを考えると、今こそ、ネイティブ・アメリカン・ガーデニングを見直す時だ。ここで述べるのは、簡単に手を付けられ、園芸の偉大な宝物の一つ。(定義では)生物多様性のアイコンであるガーデニングのしくみだ。珍しい味と食感を豊

富に提供するネイティブ・アメリカン・ガーデンは、私がアメリカの食物の「魂」そのものとする重要な物だ。しかしその物語は幸せなものではない。

数年前、私は晩年の Gladys Tantaquidgeon (1899~2005年) と話すことができた。彼女は Mohegan [アメリカ先住民族] の文化人類学者。私たちはネイティブ・アメリカン・ガーデニングが直面している喫緊の課題のいくつかを議論した。

クリーン、再生可能、高効率

# いつ薪の暖房を選ぶべきか

(コメントはこちら)

一軒家なら薪で暖房するのが賢く、適切な場合がある。薪ストーブで家を暖める利点とコストを学ぼう。

By John Gulland

エネルギー資源としての薪暖房の重要性は小さな街や田舎道を車で抜けると見られる：庭にうずたかく積み上げられた薪の長い壁は、薪暖房が未だ利用できる選択肢であることを示している。

毎年冬には薪による暖房を選んだ人たちは時間をかけて丸太を玉切りする。春にはこれを薪にして並べて積み上げ、日光で乾かすのだ。秋には薪を家の中に入れ、再び積み上げる。そして冬には次の冬に備えてまた木を切りながら薪で暖を取るのである。

なぜ、森林地区のとても多くの家庭が、薪の暖房を選ぶのか — かさばり、ごちゃごちゃし、手間のかかる燃料源なのに？薪は家庭で作れるエネルギー源で、家計にもやさしく、地域経済を活性化させ、長く続く伝統を守ることができるのだ。

## 薪暖房：利点と欠点を理解する

厳しい経済状況の中で多くの人々が薪暖房に切り替えている。2012年10月の米国エネルギー情報局のデータでは、年間2600万以上の世帯が

薪で暖房したという。これは前年比3%の増加である。

にもかかわらず、薪については、エネルギー政策議論に入っていない — ほとんどの政治家は、薪利用の利点の話し合いや、戦略的な利用についての計画をしていない。(しかしながら産業用としては薪のエネルギーはいくらか注目されるようになってきた。デューク大学の最近のレポートでは最新の薪燃焼技術を使えばクリーン

な発電ができると指摘している。レポートではこの再生可能エネルギー資源はアメリカにおいて、現状の水力発電よりも多くのエネルギーを供給する物にすぐに発展させ得ると指摘している。詳細は「Cleaner Energy From Firewood【薪によるクリーンエネルギー】」を参照。オンライン <http://goo.gl/7zR8d>

環境汚染について考える時、薪暖房は多くの注目を集める。薪を燃やした時の煙は北アメリカ中の小さな街や大きな都市で実際のところ問題を引き起こしている。

(写真)

森林の再生能力は、再生可能エネルギー資源としては、謎めいている。