

薪と山の話

～ FE 事業部コーディネーター

農学博士 木平英一 ～

ナラ枯れて、聞いた事がありますか？文字通り、ナラの木が枯れてしまうことですが、松枯れは知っていてもナラ枯れは知らなかったという方も多いかもしれません。カシノナガキクイムシという昆虫がナラの木に侵入し、その昆虫が持ち込むナラ菌が木の中で繁殖して、木の中の水を通す部分が詰まってしまう枯れるのです。枯れたナラは、秋でもないのに紅葉のように赤く染まり、異様な光景になります。また、昆虫が侵入するときに幹を噛み砕くので、木の根元にオガクズが山になってたまっているのが特徴です。ナラの中でも、ミスナラ、コナラが特に被害を受けています。

ナラ枯れは、昔からあったといわれていますが、1988 年頃から山形県口鳥取県の日本海側地域で確認され、その後各地に広がっています。特に日本海側で被害が広がっているため、県などの行政も懸命に広がるのを防止しようとしています。今のところ有効な対策は見つかっていません。ナラの林全体で枯れてしまう場合もあるようなので、山にとっては一大事です。今後も広がっていく可能性が高いので、薪ストーブユーザーにとっても大事件かもしれません。

では、最近になってナラ枯れがなぜ広がってしまったのでしょうか？



←当社の方の薪割の様子



どうも、良くわかっていないようです。カシノナガキクイムシに聞いてみないとわからないというところでしょうか？ただ、理由が無いわけではなさそうです。ちょっと一緒に考えてみましょう。

ナラの木は昔から薪や炭など燃料に使われてきました。このような林は薪炭林（しんたんりん）と呼ばれます。ナラは伐採しても、切り株から新しい芽がでて容易に再生します。ナラの林はいくら使っても自然に元に戻る、便利な林なのです。

昔の人は、このような自然の仕組みを巧みに利用し、生活してきました。また、薪や炭は生活必需品でしたので、頻りに伐採を繰り返しました。また、細いうちに切ってしまうわけです。車や重機が使えなかった時代には、重たい木を持ち帰るのが一苦労。細い方が便利だったのでしょう。



↑ 方の薪を一つ一つを鉋金で束ねます。

また、薪は煮炊きに使うので、細い薪の方が燃えやすく便利だったという事情もありました。

ナラ枯れでは、主に太くなって十分成長した木が枯れています。若い木はなぜかナラ枯れに強いのです。人間と一緒に、若い木は元気で抵抗力があるようですね。

昔はなぜナラ枯れが少なかったか考えると、そもそも十分に成長したナラの木がなかったからだと思います。カシノナガキクイムシもなかな

か活躍の場が無かったのでしょう。

戦後、ナラの林はどんどん伐採されて、スギやヒノキ、カラマツなどの針葉樹が植えられました。

残ったナラの林も、薪や炭の需要がなくなると同時にそのままになって、どんどん成長していきました。最近手に入るナラの薪は、すごく太いですよね。なかなか割れずに薪割りに苦労した経験をお持ちの方もいるでしょう。太いナラの薪は、今だからこそ手に入る、昔なら簡単に手に入らない幻の一品というわけです。戦後に忘れ去られたようにそのままになったナラの林。すくすく育って大木となり、今薪として流通しています。それと同時に、ナラ枯れという問題も発生してきているのです。

薪を燃やす前に、年輪を数えてみてください。太いナラの薪なら結構な数の年輪を数えることができるでしょう。40 年とか 50 年とかの薪もあると思います。その年輪には、このような山の歴史が刻まれているのです。

皆さんも、ナラの薪を焚きながら、このような山の風景を想像してみてください。ゆらめく炎が、いつもと違って見えませんか？薪を使うということは、山の環境を変えていくという力を持っています。どうせなら、良い方向に変えてかえていきたいものですね。当社も、山の木や生態系を理解し、山の将来を見据えながら、薪を供給していきたいと考えています。

U.S.A. レポート

--- DLD InternationalのSherryよりワシントン州の” Northwest” (北西部)の冬と春をレポートします

2月、ワシントン州の北西部では周りの山々に数センチの新雪がまだ残るなか、梅 (plum blossom) が花開きます。先ず花を咲かせるのがピンク色と白色の花が混ざって咲く木です。公園や庭、ウエスタンワシントン大学のキャンパスで見ることができます。そして、山々に雪が残る中、ペリンナム ルミア일랜드 (シアトルとカナダのバンクーバーの真ん中あたりに位置し、DLD Internationalはこの地にあります!) ではハイキングを楽しむことができます。また2月はAmerican Bald Eagle/ハクトウワシが巣を作る時でもあります。ルミア일랜드では鳥たちが過ごす休息地が2ヶ所あり、毎日鳥たちの様子を眺め、驚くほどのさえずりを聞くことができます。



サケ漁をするのに適しているワシントンの川の一つが、アラスカの外の冬の季節を過ごす巨大な数のワシの格好の住まいとなっているのです。主食のサケを捉えて食べるハクトウワシの様子は、こちらで見ることができます。



←ハイキングでとれたブルーベリーとレッドロック

→ 眺める景色はこんなです。素晴らしい！！

(<http://www.skagitteagle.org/Wildlife/photo-album/eagle-phote.htm>)

4 月の初旬には、毎年 Skagit Valley で Tulip Festival (スカジットバレイ チューリップフェスティバル) が開催され賑わいます。一週間前からチューリップは満開を迎え、咲き誇ります。約 2800 万㎡に及ぶ農園が点在しており、農園は商用と鑑賞用があるのですが、商用は通りから、観賞用農園は花畑の中を歩き楽しむことができます。日によってパレードや花火などのイベントがあり、シアトルをはじめパシフィックノースウエストやカナダから大勢の人々がこぞって訪れ、一面に美しく



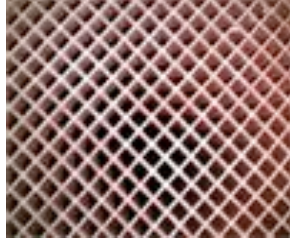
広がるチューリップの、色のディスプレイに魅了されます。大変人気のあるこのフェスティバルの様子は、<http://www.tulipfestival.org/> で、春を夢見てください！！

カスタマーサービスより - 燃焼方式について

密閉型の薪ストーブでは大きく分けて二つの燃焼方式があります。比較的構造が簡単で扱いもシンプルな非触媒方式。低温から高温域まで安定した高出力を保ち続ける触媒方式。

ダッチウエスト（以下 DW）ではこれまで触媒方式のみのラインナップではありましたが、近年、非触媒方式のエンライトを発売しました。それは多様化する要望に応える形での登場であって、触媒方式の存在を否定するものではありませんし、その性能は開発から 20 年以上たった今でも改良を重ね、トップクラスの燃焼効率を誇っています。これは例え古い技術であっても良いものは残り続けていく、そんないい例だと思えます。それぞれの燃焼方式にも長所、短所ありますが、今回は触媒方式について振り返ってみましょう。

DW の触媒（キャタリティックコンバスター）はハニカム（蜂の巣）状のセラミックベースにロジウム・パラジウム・プラチナの貴金属をコーティングした触媒です。通常、可燃性のガスを含んだ煙であっても、それを燃やし切るには 600 度という高温が必要ですが、触媒を使う事によって 260℃～300℃という低い温度から化学反応を始めて未燃焼のガスを燃やし切ります。この低い温度から二次燃焼が起きるといっては、言い方を変えれば暖房として機能するまでの立ち上がり早い事も意味し、通常使用域で使い易いストーブとも言えます。一旦この二次燃焼が始まる温度域まで達すると、薪からはガスがどんどん発散されるため、多少一次燃焼室での温度変化があっても触媒では自然に燃焼が持続します。触媒は細かい網目状になっているため排気抵抗がかかり煙はゆっくりと触媒を通過します。このため再燃焼がしっかりと行われ、薪の消費を抑えてくれるのです。燃費の良さはここにあります。



この触媒方式のストーブが生まれた背景にはアメリカの環境基準への対応という事で、排気をクリーンにするのが一番の目的でしたが、二次的副産物として極めて高い燃焼効率と燃費の良さが得られました。

各ストーブメーカーは様々な燃焼方式を開発しています。それぞれ長所、短所がありますが、触媒方式は、その最新技術と比較しても劣る事ない高性能を誇っています。確かに歴史がありますが決して時代遅れではありません。毎日何となく使っていると、秘められたその性能など、気にもしなくなります。今一度この DW の技術、暖かさをかみしめてみましょう。

*昨年、カスタマーサービスでは多数のメンテナンス依頼、修理が集中し、多くのオーナー様に、サービスの遅延でご迷惑をおかけいたしました。昨年の反省を踏まえ、今年はスタッフ、設備の増強を図り迅速なサービスができる体制に致しました。今年もカスタマーサービスをよろしくお願い致します。

～ イタリア、サルディニア島より

行ってきました、暮らしてきました、イタリア、サルディニア島。長靴形の半島の西、コルシカ島の南にあり、北部海岸の高級リゾートにはヨーロッパ中から人が集まるこの島ですが、地元の人々の暮らす地域には、本当に素朴で且つとても豊かな生活があります。やはりイタリアと言ったらいちばんに思いつく楽しみは飲むこと食べること。まずはじめに口にしたいのが手作りワインでした。そして手作りオリーブオイルとパン。思わずポーノ！（おいしーい）、の連発でした。この地域では、長野県のお母さんたちが独自の方法で野菜を漬けるように、各家でお父さんたちがワインやオリーブオイルを作っています。常々"おいしいワインとパンとオリーブと生ハムがあれば毎日楽しい！"なんて言っていました。まさにそんな生活です。ですがもちろん他にもおいしいものがたくさん。太陽のもとで育ったおいしいレモンにトマト、アーティチョークにちょっと変わった形のブロッコリー、大きなイチゴも甘くて酸っぱくて固くてワイルドでおいしい。



お料理には、裏庭から取ってきたレモンの皮をたっぷりすり込んで使うので、とてもさっぱりしていて素材の味の生きたお料理ばかり。教わりながら、いろいろ作りました。（本当は、"作ってもらい"ました。）ラビオリ、タリアテッレ、ボンゴレ、ティラミス... そしていつも片手にお父さんのワイン。添加物が入っていないためか、それとも楽しく笑って食べて飲むからか..、たくさん飲んでも気分が悪くなる人は誰もいません。おじさん作のグラッパも、今までに味わったことのない最高のおいしさでした。暖炉の火を楽しみながら..

これがここでは当たり前前の生活です。一生懸命働いて、そして毎日思い切り生活を楽しむ。生活を楽しむことは、Life with DLD、Life with d'weL のコンセプトです。とても良い経験、勉強になりました。これから楽しむことをもっと発信していけるように、さらに精進します！

（d'weL から、小松のリポートでした。）



←papavino
この樽の中においしいワインが..

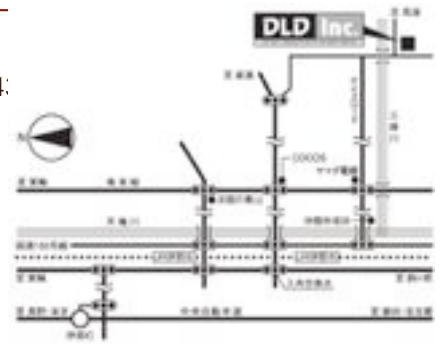


limone 裏庭にある一本の木にたわわになるレモン。これなら皮をすり込んでおいしいわけです。



本사가 移転いたします

新住所:伊那市高遠町上山田 24:
新 電話番号 : 0265-94-6133
新 FAX 番号 : 0265-94-5133
移転予定は 4 月上旬です。
本社（伊那市野底）が、伊那市高遠町に移転します。新しい場所は三峰川のほとり。ガーデンエリアも作る予定です。（伊那 IC より車で 20 分）



～FE 事業部より～

MTD CubCadet 日本デビュー!



～初めまして、FE 事業部の原と申します。本日は MTD の New 薪割り機を先駆けてご紹介いたします。

今まで当社では、アメリカ MTD 社の薪割り機の Yard-Machines と Troy-Bilt の 2 ブランドをご紹介してきましたが、2007.4 月よりラインナップを変更いたしました。その中の目玉の一つが **CubCadet LS27C** です。CubCadet(キャブキャデット) とは MTD の最高級ブランドです。今までの薪割り機とイメージを一新して、Yellow カラーが

目を引きま。エンジンは、HONDA 5.5HP。破砕力は圧倒的パワーの **27t**。とにかく**パワーが違います**。水平・垂直の両方向での使用可能。垂直で使用出来ますので、重く太い原木でも持ち上げずに割る事が出来ます。フェンダーとホースガードも標準装備。まさかの時にも安心です。質感も向上していて、今までにないブランドの良さを感じさせてくれます。また、各種部品も変更になっています。

MTD 最高級ブランドの薪割り機なら、気になるのは価格ですが、なんと **据え置き! ￥493,500-**（税込・作動油含）

現行の Troy-Bilt 27t と同じ価格でご提供させていただきます。

DLD では、4 月より MTD CubCadet 発売記念として、台数限定の **CubCadet LS27C 発売記念特価キャンペーン** を行います。

オーナーズクラブの皆様 **先着順 5 台限定**で **キャンペーン価格 ￥365,000-**（税込・作動油含）

さらに、2007.4 の DLD メンテナンス講習会では、**MTD CubCadet 27t** を当日ご予約の方に **特典を計画中**。

是非、見て触って試してください。お問い合わせは DLD 本社まで。お電話、E-mail などでのお問い合わせお待ちしております。

株式会社ディーエルディー

本社：長野県伊那高遠町上 2435

<http://www.dld.co.jp>



TOKYO / d'weL NAGANO / INA / KORIYAMA / NAGOYA / LUMMI ISLAND, WA