

【 元気堂 】(第349号 2010.05.07)

日本海には発達中の低気圧があって北東に進んでおり、この低気圧から寒冷前線が四国付近にのびています。

今日は、低気圧からのびる寒冷前線が東日本を通過し、関東甲信地方には南から湿った空気が入る見込みです。

このため、関東地方は曇り時々雨、甲信地方は雨で夜は曇りで、雷の発生する所もある見込みです。

明日は、前線は日本の東海上に進み、高気圧が黄海に移動して本州付近をおおう見込みです。

このため、関東甲信地方は晴れ、または晴れ時々曇りでしょう。

東京23区では、今日の夜のはじめ頃まで風が強く、波がやや高いでしょう。大島では、今日の夕方にかけて風が強く、伊豆諸島北部では今日の夜のはじめ頃まで波が高いでしょう。強風や高波に注意して下さい。

【 土日のお天気 】

	08日 (Sat)		09日 (Sun)	
	天気	最高/最低	天気	最高/最低
札幌	☉	11/ 7	☉	12/ 4
秋田	☉	16/ 10	☉	14/ 6
仙台	○	21/ 10	○//☉	17/ 9
宇都宮	○	25/ 12	○//☉	23/ 10
東京	○//☉	24/ 16	○//☉	23/ 14
横浜	○//☉	23/ 16	○//☉	23/ 14
長野	○	24/ 7	○//☉	22/ 7
静岡	○	22/ 12	○//☉	24/ 14
名古屋	○	27/ 11	○//☉	26/ 13
新潟	○//☉	21/ 9	☉//○	18/ 9
金沢	○	21/ 11	○//☉	21/ 10
大阪	○	24/ 12	○//☉	24/ 14
神戸	○	24/ 14	○//☉	24/ 14
広島	○	24/ 12	○//☉	22/ 13
松江	○	22/ 12	○//☉	21/ 10
高松	○	25/ 13	○→☉	24/ 13
高知	○	25/ 14	○→☉	23/ 13
福岡	○	24/ 15	☉	24/ 15
鹿児島	○	26/ 15	☉	24/ 15
那覇	☉→●	27/ 21	☉/●	26/ 22

(○:晴れ, ☉:くもり, ●:雨, *:雪→:のち, //:時々, /:一時)

【 お天気モード 】

「 **快挙！川崎市で潮干狩り復活** 」 2010年4月30日の日記より編集

長らく続いた不順の春の天気も去り、昨日（4月29日）の大風の後にはようやく本来の天候になりそうな期待が出てきました。

さて、昨日の昭和の日のNHKのテレビでは、川崎市の臨海部に2年前に復活した人工海浜「**かわさきの浜**」（約180メートル）で潮干狩りが約半世紀ぶりに復活したというニュースでもちきりでした。

潮干狩りといえばアサリ。サイズや持ち帰ることのできる量のチェックなども行っているということでした。子どもたちの笑顔が心にしみました。

復活に努力されたNPO等の関係者に、心からエールを贈ります。家族連れの方々の光景は近來まれに見る素晴らしい快挙のニュースでした。

昨今の騒々しくまた視聴する人々の心に不安や不信感を煽るものとは違って、とてもうれしい限りでした。こんなニュースなら、何度見ても飽きないですね。

「**ニュース報道の原点は視聴者を元気づけること**」ではないだろうか？

古き良き昭和の生活を思い出しました。忘れてはならない親子の絆を育む潮干狩りが、新緑萌える列島の津々浦々で復活することを楽しみにしています。ナイスショットは写メールで、きっと**子供たちのお宝になる**ことでしょう。

浜辺のおともに最適ソリューション)

健康な体の基本は水素豊富水 [新元祖活性水素くん](#)

【 e健康生活 】

「 **エゾシカ肉がメタボや貧血に効果的** 」 2010年5月2日の日記より

エゾシカの増加による食害対策の一環として、北海道で食肉に利用する動きが広がりつつあるそうです。

【 エゾシカ肉の特徴 】

1. 牛肉や豚肉に比べて**脂質が少ない一方で、栄養価が高い**ので、健康的な食材として注目されている。
2. 普及には衛生管理などの面で課題も少なくない。

【 エゾシカの現状 】

1. 2009年3月末（道庁調べ）の生息数は52万頭。
2. 近年越冬が容易になっていることと狩猟者が減少し、「捕獲しなければ、年20万頭のペースで増えている」。
3. 牧草や樹皮が食い荒らされる農林業被害は増加傾向で、08年度は40億円に達した。

【 エゾシカ肉の提供 】

1. 有機農産物販売の「大地の会」は、増えすぎて崩れた生態系のバランスを取り戻す必要があるとし、4年前から食卓向けに肉の提供をしている。
2. 程よい野趣を感じ、牛肉より好み（銀座のレストランの女性客（42））と満足げ。

釧路短大岡本講師（動物資源利用の研究者）の話（ ）

1. 肉は低カロリー、低脂肪、高たんぱく、鉄分も豊富なので、メタボリック症候群や貧血の予防に役立つ。
2. ただし、屋内での食肉処理が義務付けられているほかは規制がなく、「衛生面で業者や消費者の不安を呼び、流通の妨げになっている」

【 行政の対策 】

1. 06年に、処理工程や衛生管理の方法を定めたマニュアルを策定しその浸透に勤めている（北海道）。
2. 業者向けに全国共通マニュアルを10年中にまとめ、食肉利用を促進する考え（農水省）。

（ 農業新聞4月29日 より編集 ）

【 感想 】

今の日本で、どのくらいの頭数の牛や豚が食肉に加工されているのだろうか。エゾシカの好ましい頭数による生態系維持で、北海道の生物多様性が保たれる方策を是非とも定めて実行してほしいと思います。

ヨーロッパでは、秋の狩猟の後のジビ料理が大いなる楽しみになっています。そんなスポーツ・レジャーと食文化の共存共栄も考えられますね。それこそ、地域の活性化や他業種との連携につながると思います。何よりも、「健康に良し」の食材とは最高にうれしい。

良い食生活のおともに最適（ ）

健康な体の基本は水素豊富水

新元祖活性水素くん

【 WISからのお知らせ 】

***** 天気で元気! *****

世界初 「ソリューションする気象会社」

防災メールなら **地震番**

<http://www.wis-x.co.jp/jishinban/jishinban.html>

トータル節水システム (**経費節減効果NO1**)

http://www.wis-x.co.jp/kachiaru/kachiaru_shouhin.htm#echoj

たのしい競馬に 「**馬場コンディション情報**」

<http://babacondition.sblo.jp/>

減災とセキュリティ 「**ミスター防災**」

<http://mrbosai.sblo.jp/>

取れたて安全・安心農産物 「**直売所NOW**」

<http://chokubaisho.sblo.jp/>

天気と健康のお話 「**ウェザー&ビューティ**」

<http://weatherandbeauty.sblo.jp/>
