

紙

特集 クローズアップ

にまつわる

An interesting number about paper

意外な数字

私たちにとって、最も身近な存在である紙。
紙にまつわるさまざまな数字を通して、紙と私たちのかわりについて
考えてみませんか？

610
年ころ

製紙法が日本に伝わったとされる年。推古天皇の時代、高句麗の僧・曇徴

によってもたらされたものを、聖徳太子が工夫改良を行い、普及させたと言われています。富士市における製紙業は、明治28年、富士郡下の有志が、富士郡原田村に原田製紙を設立。数年で良質紙を製造するに至ったことが他の地元資本の導入を促し、現在の産地を形成する基盤となりました。

平成16年の国民一人当たりの紙・板紙消費量。30年前に比べて約3倍、現在の世界平均の約5倍です。

245
キロ

61
社

富士市内の製紙会社数(平成18年4月現在)。また工場数は73で、全国一の規模を誇っています。

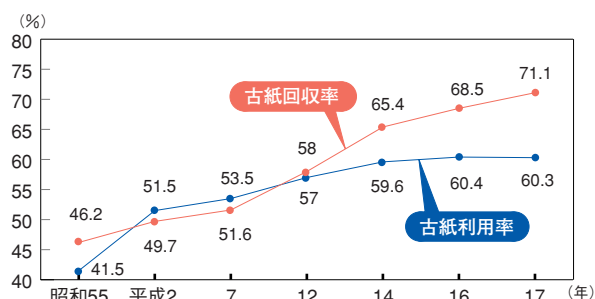
トイレットペーパーの生産量が、富士市は30万4,269トンで日本一！ 全国生産量の31.5%を占めています。また、紙・板紙の総生産量は366万8,181トンで、全国の11.9%です(平成16年)。

30万
4,269トン

日本の古紙利用率(平成17年)。この数字は世界でもトップクラスで、紙のリサイクル先進国と言えます。日本では平安時代から古紙のすき返し、つまりリサイクルが行われていました。当時は脱墨技術が未熟だったため、墨色が薄く残っていて、“薄墨紙”と呼ばれていました。

60
%

日本の古紙利用率と回収率の推移



資料：経済産業省「紙パルプ統計」

今までに日本の製紙会社が植林した面積。国内に15万ヘクタール、海外に39万ヘクタールです。紙は、石油や石炭と違って人が育てることのできる資源です。植林は製紙会社にとって重要な取り組みの一つとなっています。

東京ドーム
10万
2,000個

特集 クローズアップ

意外と知らない お茶のあれこれ

Do you really know Japanese tea ?

茶どころに暮らす私たちにとって、お茶は大変なじみ深いものです。しかし、意外と知らないことも多いのではないのでしょうか。皆さんはお茶に関するこんなこと、知っていましたか？

Q 富士市のお茶はなぜおいしいの？



A お茶には、山で栽培され香りがよいとされる“山の茶”と、平地で栽培され味がよいとされる“里の茶”があります。富士市では両方を生産しているので、2つを程よくブレンドし、質の高いおいしいお茶を製造できるのです。また明治時代には、富士市の製茶業者の野村一郎氏が考案した、低温でじっくりもみ、形を針状につくる「天下一製法」のお茶が



天下一製法の再現に挑戦

絶賛を浴びました。現在「天下一製法」の復活を目指し、研究が行われています。

Q 静岡県でお茶の生産が盛んになったのはなぜ？

A 気候が適しているのはもちろんですが、江戸末期の輸出解禁により海外でのお茶の需要が高まり、交通の便がよい静岡でお茶を生産するようになったのがきっかけです。

Q 富士市大淵の開墾に尽力した人物は？

A 清水次郎長です。山岡鉄舟のすすめで、次郎長は投獄されていた模範囚たちを指揮し、約76ヘクタールを開墾しました。現在、その土地には次郎長町（大淵）という地名が残っています。

Q お茶の木がかまぼこ形なのはなぜ？

A 機械で葉を刈りやすくするためです。

Q 日本茶の資格があるってホント？

A 本当です。平成11年に（社）日本茶業中央会が、日本茶文化の発展と、日本茶の正しい理解と普及を図ることを目的にした「日本茶インストラクター制度」を制定しました。この制度により認定された「日本茶インストラクター」「日本茶アドバイザー」は、お茶に関する幅広い知識・技術・教養を備えた「お茶博士」です。現在、約1,700人の日本茶インストラクターと約3,000人の日本茶アドバイザーが全国各地で活躍しています（平成17年4月現在）。

Q&A About Tea

1度で3度おいしい！のんびりとお茶の時間を楽しもう！

1煎目、2煎目、3煎目には、それぞれ違った味と効能があります。家族や友人とおしゃべりしながら、ゆっくり、のんびりとお茶の時間を楽しんでみてはいかがでしょうか。

	成分	味	効果	お湯の温度
1煎目	テアニン	甘い	ストレス解消、リラックス効果	70℃
2煎目	カテキン	渋い	消臭、殺菌効果、ガン予防、血圧上昇抑制	80℃
3煎目	カフェイン	苦い	眠気覚まし、新陳代謝促進	90℃

※茶葉は多めに。1煎目はぬるめのお湯を少量で入れるのがポイント！

