

のせ通信

株式会社 能勢建築構造研究所



漁場：和歌山県串本町

撮影日：2015年4月，雨，波高3m

釣り人：

釣果：メジロ（ブリの幼魚）73cm



のせ通信

二〇二五年春 第五号

目次

- 能勢的事業品同様式 く 轟ノ章く
- 我が家の癒し
- ☆趣味が原因で一文無し？☆
- お出かけ
- 地元の酒蔵開きに行ってきました
- サヴォワ邸に行ってきました
- お祓いと花見と格闘技
- 春の大BBQ大会
- ハムロール

我が家の癒し

我が家のダイニングの隅に4・5年程前からある水槽について書きたいと思います。

最初は、熱帯魚やエビを飼っていて、殺風景だから水草を植える程度だったのですが、シヨップやフログなどで一面に水草を茂らせている水槽を見るうちに、水草に興味を持ち「水草水槽」を始める事としました。

調べてみると、「???」な事だらけ。

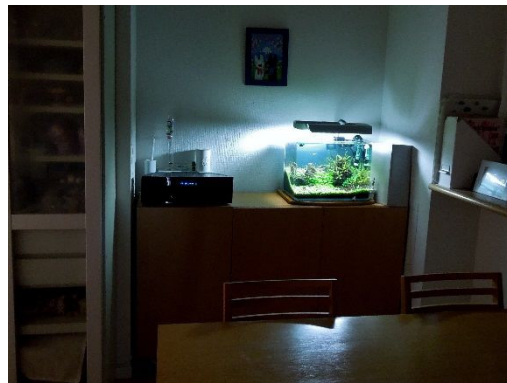
光合成には、光量、二酸化炭素が必要。

水草の種類によって適した水質（pH、硬度）や水温があり、栄養素のバランス（窒素、リン、カリウム）が整っており濾過が十分に行われている必要があるとの事。



『発酵式 CO2 発生装置』 レシピ

水: 400ml
砂糖: 100g
ドライイースト: 1g 程度
重曹: 適当(発酵を弱める)



ネットで調べた情報で機材を見直すことにしました。光合成のために、ライトを増設して光量を増やし、二酸化炭素発生装置を追加した。二酸化炭素発生装置と大きさに言いましたが、ただのペットボトルです。

ポンベを使う機材もあるのですが、発酵式というものを使うことにしました。メリットは、なんととっても「安く済む」。ただのペットボトルですから。発酵式とは、イースト菌が砂糖を食べ、アルコールに分解（発酵）される。その際に二酸化炭素が発生するというもの。

デメリットは、安定して発酵しない。

まったく二酸化炭素が発生しないかと思えば、急速に発酵して大量の二酸化炭素で水槽が泡だらけに。

今となつてはデメリットが大きいような気もしますが、生物の働きで二酸化炭素が発生すると思うと面白いので、使い続けています。

次に底に敷いていた砂利をソイルと呼ばれる水槽用の土に変えました。

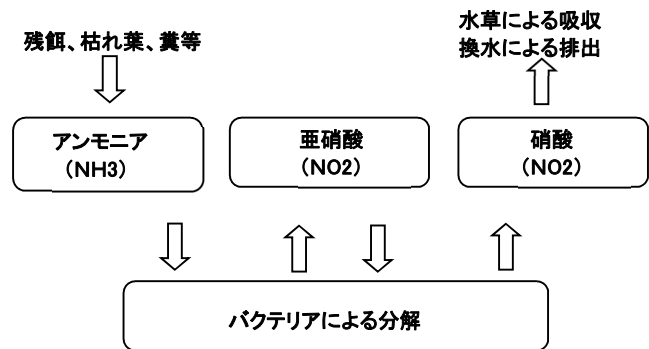
土といつても土を固め焼いたもので、水質を水草に適した軟水、低pHに調整し栄養素を供給する効果があります。

植物は三大主要栄養素である窒素、リン、カリウムが必要であり、どれかがひとつでもかけると生長が低下します。そうすると、水槽では余剰となった栄養素により三大主要栄養素のすべてを必要としないコケ（藻類）が繁殖しさらに水草の生長が低下するといった悪循環が起こり、あつという間にコケだらけになってしまいます。ソイルは栄養素のバランスを考えて配合されておりまた、水草の生長に適した水質に調整してくれるため、比較的簡単に水草が育つようになります。



ネットで情報を収集しているときに「水を育てる」と書いている人がいました。それは、濾過について書いているものでした。水槽での濾過は、物理的に濾す物理濾過、濾過バクテリアにより生物が出すアンモニアなどの有害物質を分解する生物濾過があります。濾過装置には、多孔質のセラミックを入れています。水を循環することにより濾過バクテリアが住み着き活動します。濾過がうまくいっているときは、水が澄み、水草の成長も良い様に思います。

始めたころは、いろいろとハブニング（コケまみれ、ミジンコ・糸ミミズの大発生、ヒドフ（淡水性イソギンチャク）の大発生、等等。最近では、難しい水草を選ばなければ、それなりに水草は育ちますし、熱帯魚やエビも元気に泳ぎまわっています。



熱帯魚の中には、寿命2〜3年のものが、4年以上生きている老魚もいます。腰が曲がっていますが元氣そのものです。

左の写真はセットして4ヶ月となる今の状況です。

美的センスに乏しいので微妙な感じですが、状態は水草の生長も良くコケも殆ど発生しておらず調子が良いです。

しかし、半年〜一年で、余剰な栄養素が蓄積し、ソイルの水質調整効果も低下してくるため、コケが繁殖しやすい環境となり、全て入れ替えることとなります。

毎日、状態を推測しながら観察し、眺めています。見ていて飽きません。これからも、こんな感じで水槽に癒されたいと思います。

地元の酒蔵開きに行ってきました

今年の二月中旬、福岡県久留米市で開催された「城島酒蔵びらき」に行ってきました。

私の地元ですが、今回初めて足を運びました。はるばる遠方から訪れる方々もたいへん多くて、なかなかの盛況ぶりに驚かされました。

この酒蔵開きは、九つの蔵元による合同開催で、一度に蔵元各社の酒が味わえることもあって、年々人気が増加し、近年では二日間で十万人もお客さんが集まるといふ九州最大の酒蔵開きとなっています。

開催地の久留米市城島三瀬地区は、筑後川の下流域に位置し、筑後川の豊かな水、水運の利便性、良質な米作りに適した土地柄から、江戸時代より酒造りがたいへん盛んです。酒造業界では、この地域一帯を「城島」と呼んでおり、兵庫の灘、京都の伏見などと並ぶ全国有数の酒どころと言われています。



利き猪口で飲みくらべ

「城島酒蔵びらき」の最大の魅力は、蔵元各社の自慢の酒を同時に飲みくらべできることです。飲みくらべ会場では、普通酒クラスから大吟醸クラスまで、合計40種類の酒が参加蔵元から出品されており、利き猪口（500円）を購入すれば、6杯まで自由に選んで試飲することができます。

同じ城島の酒でもそれぞれ個性があり、違った味わいがありました。城島のすべての酒が揃っていますので、好みの酒を探すこともでき

て楽しめました。また、この時期にしか味わえない新酒も堪能することができます。とても美味しかったです。

飲みくらべ会場には、酒まんじゅうや酒を使ったパン、地域の特産品なども販売されていて、酒を飲めない人も十分楽しめるようになっていました。

また、各蔵元では酒蔵も一般開放しており、酒蔵巡りを楽しむこともできました。それぞれの蔵の雰囲気を感じながら、地元の文化・歴史を再発見することができました。

兵庫の灘などの有名な酒どころでは、仕込み水に硬水を使われることが多いようですが、城島の酒は軟水を使用することが特徴だそうです。明治時代、城島の酒が全国に販路を広げていく中で、この水質の差がうまい酒造りの障壁になっていたようです。しかし、新しい製法開発に着手するなど、試行錯誤の末、軟水仕込みの醸造法を確立し、他の酒どころに負けない味わい深い酒を生み出していったという歴史があります。

ぜひ一度、皆さんにも城島の酒を味わって頂ければと思っています。



参加蔵元の酒樽



酒蔵巡りの様子