

# 占冠村地下水保全条例・占冠村水道水源保護条例 を制定しました

村民の生活にかけがえのない資源である地下水を将来にわたって保全するとともに、安全で良質な水を確保し、良好な水環境を将来の世代に引き継ぐことを目的として、条例を制定しました。

この条例による採取の許可及び施設の設置協議などを審議するため、学識経験者や専門家を含めた審議会が設置されます。これら関係条例は平成29年4月1日から施行されましたが、地下水保全条例における許可申請や水道水源保護条例の設置協議などの手続き関係は、一定の猶予期間を設け、平成29年9月1日から適用されます。また、違反行為には罰則規定が設けられています。

・・・・・・・・条例ごとの主な内容・・・・・・・・

## ◆ 占冠村地下水保全条例 ◆

- ・目的（第1条）：地下水の採取について必要な規制を行い、将来にわたって水資源を保全し村民の健康で文化的な生活に寄与する。
- ・採取の許可（第5条）：揚水機の吐出口の断面積が8平方センチメートル（基準）を超える井戸を掘削しようとする者は村長の許可を受けなければならない。
- ・許可基準（第6条）：次に定めるところによる。
  - (1)地下水の有効な利用に支障がないこと。
  - (2)既存の水道水源又は井戸に影響を及ぼすおそれがないこと。
  - (3)採取する地下水の用途が必要かつ適当であること。
  - (4)他の水をもって代えることが困難であると認められること。
- ・説明会の開催（第7条）：井戸の工事内容の説明会を開催し、必要が生じた場合は関係住民等と協定を締結する。



- ・基準を超える場合は許可申請
- ・基準以下は届出（第13条）

## ◆ 占冠村水道水源保護条例 ◆

- ・目的（第1条）：水道に係る水質の汚濁及び水資源枯渇を防止し、水源の保護を行うことにより、良好な水環境を将来の世代に引き継ぐこと。
- ・協議対象施設（第2条、第8条）：次の施設で設置する場合は村との協議が必要です。
  - (1)給排水を利用する施設
  - (2)砂利採取場、岩石採取場及び鉱物を採取し、又は土石を採取する施設
  - (3)産業廃棄物処理施設又は産業廃棄物を保管する施設
  - (4)水質汚濁防止法に定める特定施設
- ・水源保護地域の指定（第5条）：水源保護地域を指定しようとするときは、占冠村水源保全審議会の意見を求め、関係図書を一般の縦覧に供しその意見を求める。
- ・規制対象施設（第6条、第7条）：次に定める施設は設置することができません。
  - (1)水道の水質を汚染するおそれのある施設
  - (2)水源の水量に影響を及ぼすおそれのある施設
  - (3)水源涵養となる樹木の伐採が必要となる施設
  - (4)取水を目的として水源の枯渇を招くおそれのある施設
- ・説明会の開催（第10条）：協議対象施設の事業内容並びにその事業活動の影響及びその防止対策について説明会を開催し、必要が生じた場合は関係住民等と協定を締結する。

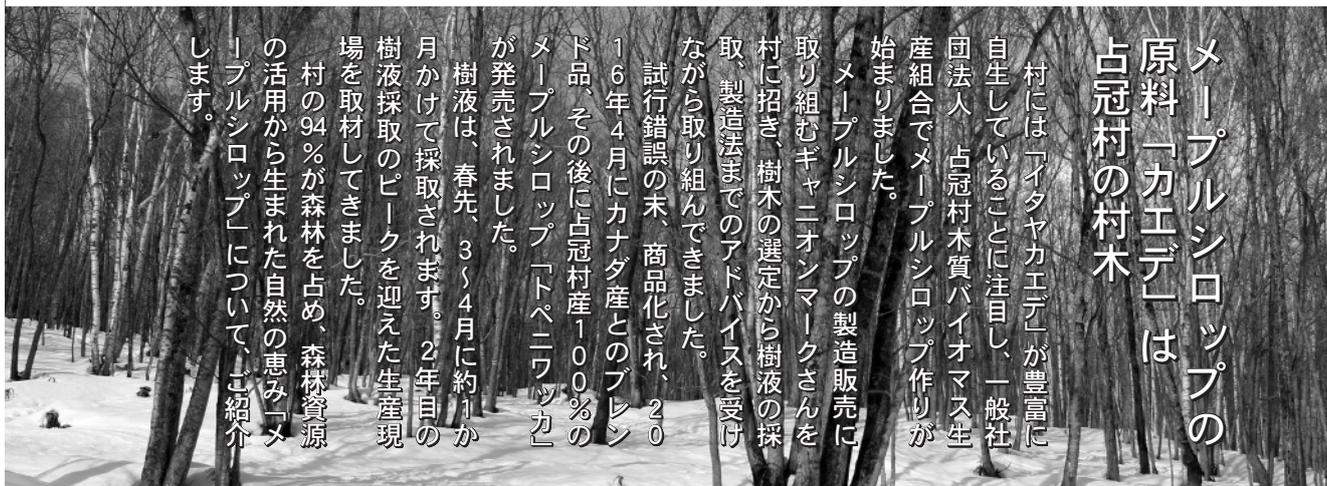


## ◆ 占冠村水資源保全審議会設置条例 ◆

- ・審議事項（第2条）：村長の諮問に応じ地下水及び水道水源等に係る水環境の保全に関する事項を審議する。
- ・組織（第3条）：6人で組織し、次に掲げる者のうちから村長が委嘱する。
  - (1)学識経験を有する者 1人
  - (2)水環境又は森林保全に関する知見を有する者 2人
  - (3)村長が適当と認める者 3人

■お問い合わせ 企画商工課企画担当 電話56-2124

# 手づくりのおいしさ 占冠村産メープルシロップ



## メープルシロップの原料「カエデ」は占冠村の村木

村には「イタヤカエデ」が豊富に自生していることに注目し、一般社団法人 占冠村木質バイオマス生産組合でメープルシロップ作りが始まりました。

メープルシロップの製造販売に取り組み、キャニオンマークさんを村に招き、樹木の選定から樹液の採取、製造法までのアドバイスを受けながら取り組んできました。

試行錯誤の末、商品化され、2016年4月にカナダ産とのブレンド品、その後には占冠村産100%のメープルシロップ「トペニワッカ」が発売されました。

樹液は、春先、3〜4月に約1か月かけて採取されます。2年目の樹液採取のピークを迎えた生産現場を取材してきました。

村の94%が森林を占め、森林資源の活用から生まれた自然の恵み「メープルシロップ」について、ご紹介いたします。

## ■栄養豊富なメープルシロップ

- ・メープルシロップは、他の甘味料よりカロリーが少なく、カルシウム、カリウム、マグネシウム等のミネラルが豊富！
- ・乳幼児からお年寄りまで口にできる甘味料。
- ・血糖値を緩やかに上昇させる働きがあり、糖の病気の方の甘味料として、使用されることが多い。

## 成分比較 (100gあたり)

	メープルシロップ	蜂蜜	上白糖
エネルギー (Kcal)	273	294	384
カルシウム (mg)	220	2	1
カリウム (mg)	480	13	2
マグネシウム (mg)	42	1	微量

※メープルシロップは占冠村産で、一般財団法人日本冷凍食品検査協会に依頼した分析結果です。

◆メープルシロップと相性がよいものは一般的には、ホットケーキやデザートに使うことが多いですが、普段の料理に使うみりんや砂糖などの甘味料をメープルシロップに置きかえることで栄養面がアップするとともに、コクや風味が増す。発酵食品(ヨーグルト、納豆、チーズ、みそ、しょうゆ)との相性も抜群。



「トペニワッカ」はアイヌ語でカエデ樹液という意味



前日イタヤカエデに取り付けた樹液ボトルを一つ一つ手作業で回収。スノーモービルも使用し、もれなく回収。



手づくり薪ストーブの上には3段階の煮詰める容器があり、ていねいにこしながら移し樹液を煮詰めていく。



煮詰めていくと、気泡がきめ細かくなっていく。糖度66%をめざし、じっと待ち続ける。



こし器を通して出てきた黄金色のメープルシロップの完成！樹液60Lからできるメープルシロップは約1L。



糖度計で糖度66%を確認！

■メープルシロップができるまでの工程  
一切添加物を使用せず、樹液を長時間煮詰めることでメープルシロップができます。