



# なぎさは海のゆりかご

海のゆりかご通信 No.10 Jun.2010

～ 藻場・干潟・サンゴ礁・ヨシ帯・浅場… 「なぎさ」は人と海との共生の場 ～

「なぎさシリーズ」再スタート！

今回の旅は、福島県相馬市にある「松川浦」。古くは万葉集にも唄われ、江戸時代には相馬藩主の遊休所でもあった地。子ども達が泳ぎ・にぎわう「東京の海」を目指す田中克哲さんが、干潟の再生に取り組む漁師さんを訪ねました。

なぎさシリーズ No.7

## 「松川浦」の環境・生態系保全活動

田中克哲

### 「松川浦」って、どんなところ？

「松川浦」は、福島県の北東部にある汽水湖で、主に「あさり」や「ひとえぐさ」、そして「かき」もわずかながら水揚げされています。平成20年でいえば、あさがり105トン、ひとえぐさが1,123トンの生産量となっています。

実は、松川浦を訪れる前日、私は、松川浦と同じような環境を持つ汽水湖である静岡県「浜名湖」を訪れ、あさり密漁監視活動に参加していました。そこは、私の生まれ故郷であり、小さな頃から潮干狩りや海水浴を楽しんだ場所でもあります。

ですから、私にとって「松川浦」は、以前から一度訪れてみたい場所であり、そこがどんな状況になっているか、ワクワクして今回の取材に取り組みました。



### 「松川浦」の漁業制度面からみた特色

松川浦の漁業（※漁業法では、水産動植物の採捕又は養殖の事業を漁業といいます。）で特徴的なのは、第一にその制度面からみた特色です。というのは、普通、漁村の地先には、「共同漁業権」が設定されているのですが、松川浦には、共同漁業権は設定されていません。ではどんな漁業権が設定されているかということ、養殖を行う

	都道府県:	福島県
	地域協議会:	福島県環境・生態系保全地域協議会
	活動組織名:	相馬双葉漁業協同組合松川浦支所干潟保全協議会
	協定先:	相馬市
	構成員数:	161名
	対象資源:	干潟
活動内容:	計画づくり、モニタリング、機能低下を招く生物の除去(腹足類)、死殻の除去、客土、浮遊・堆積物の除去	

漁業権である「区画漁業権」だけが設定されているのです。

もう少し詳しくお話しすると、「あさり」については、地まき式養殖業の性格を持つ「第三種区画漁業権」が、「ひとえぐさ」や「かき（垂下式養殖）」については、「第一種区画漁業権」が、組合管理漁業権として知事から相馬双葉漁協に免許されていて、それぞれの漁業権行使規則に定める資格を持つ組合員が、「あさり」の収穫や、「ひとえぐさ」や「かき」の養殖を行っているのです。



### あさり養殖業の現状と問題点…

#### そして「環境・生態系保全活動」

あさり漁業は、あさり稚貝を移植し、これを大きく育てて収穫するという方式がこれまで行われてきました。収穫の時期は、各地区の管理する区画漁業権においては、個別に差はあるけれども、おおむね4月から9月頃までで、「レイキ」という、クマデを大きくして網を付けたような漁具を使用し、網の目合いを16mmなど規制して小型の貝を収穫しないようにし、週に2回程度、朝7:30から15:00まで、1日50kg程度の収穫量制限を設けて行わ

れています。



また、一部の海域については、潮干狩り場も開設されており、大人千円、子供五百円で入場させており、大人1人2キロまで、子供1人1キロまであさりをとることができます。この潮干狩り場には年間3万人程度が訪れているといえます。

あさりの収穫量は、昭和54年にピークに達し、700トン弱となりましたが、その後、異常貝の発生や台風等による淡水化に伴う大量斃死、サキグロタマツメタの侵入などにより減少し、平成21年には77トンの収穫にとどまっています。また、貝殻によりあさりの生息地である干潟が覆われることや、カキ礁の拡大による生息地の減少も問題と考えられています。

これらの対策として松川浦では、相馬双



葉漁業協同組合松川浦支所干潟保全協議会を組織し、サキグロタマツメタやその卵塊の除去、あさり死貝やカキ殻の除去作業、



客土を行っています。また、潮干狩り場の放流あさりのカモによる食害も問題となっていて、平成20年にはあさりの食害のため有料の潮干狩り場は開設せず、無料開放となってしまいましたが、カモのいない春になってからのあさりの放流を行うことで対応が行われ、21年度からは再び有料の潮干狩り場の開設ができたということです。

## 干潟の環境の変化

私は、松川浦の干潟がどんな環境に置かれているか興味があり、干潟を少し掘ってみました。すると、場所にもよりますが、数センチ下からは、硫化水素の発生した真っ黒な泥混じりの砂が出てきました。



「昔は、ここの干潟はキラキラした砂で、場所によってはハマグリもいたんだよ」と地元の漁師さん。また、「近年は干潟の砂がどんどん運ばれてしまって、環境はだんだん悪くなっている」といいます。そして「昔はなかった”カキ礁の発達”や”アマモの大量発生”がみられるようになった」といいます。さっそく、私は、干潟の周りを歩いてみました。すると、大規模なカキ礁があり、昔あったであろうあさりの湧く干潟の姿はそこにはありませんでした。

実は、私たちのNPOの活動の場である東京の葛西海浜公園の人工なぎさでも砂の流出が問題となっています。以前、大分の中津浜の「ささひび」を設置した場所は砂が堆積しているというお話をお聞きしたこ



とがあり、今年から竹ひびの設置により、砂の流出を止められないかという実験を開始しようとしています。また、「アマモ場」や「カキ礁」なども竹ひびのように砂を止める作用があるのではないかと考えて、松川浦の現場を見たのですが、期待通り干潟の境目には、まるで土俵の俵のようにカキ礁やアマモ場が発達し、そこには多くの砂が止められている様子がみられました。ただ、カキ礁やアマモ場の発達による本来の

干潟の消失に対する危機感も同時におぼえました。

今、松川浦の漁師さんたちは、現存するあさりなどの二枚貝が生息する干潟を、砂を止めているであろうカキ礁は残しつつも、カキ礁がこれ以上に拡大しないよう努力されています。



### 干潟の貝殻除去作業に参加して

私が訪れた当日は、あいにく朝から雨が降り続きました。にもかかわらず、この日は松川地区の漁師やその婦人が多く参加しました。みなカッパを着て、干潟へ向かいます。そこはまだ、干潮時間の少し前なので、干潟は膝まで程度の深さがありましたが、参加者はどんどん海に入っていく、手慣れた手つきで、かき殻やあさりの死貝を



集め始めました。

冷たい雨の中での作業は続きます。数十人の漁師さんたちによって集められた貝殻は、かごや袋に入れられ、何段にも積み重ねられていきます。

やがて潮が引き、干潟が現れると干潟のそこかしこに「だるま落とし」のような格好の貝殻袋が置かれています。これらの貝殻は、午後になって潮が満ちた後、船で回収し、陸揚げされるのだそうです。まるまる1日かかる貝殻除去作業、漁師さんたちには本当に頭が下がる思いでした。



～ 著者プロフィール ～

田中克哲（たなかかつのり）氏

認定 NPO 法人ふるさと東京を考える実行委員会  
事務局長

次世代の子どもたちに親しまれる海、里海づくりを目指し、二枚貝を利用した水質浄化や環境教育など様々な研究や活動を展開。



【一言メッセージ】

次世代の子どもたちが泳ぎ・親しめる海を！！

## 技術をみがき・学ぶ「技術講習会」の開催

環境・生態系保全対策に参加する・検討されている方々を対象に、環境・生態系保全活動の技術をみがく・学ぶための「技術講習会」を開催します。

現在、多くの活動者が悩む「モニタリングの考え方や方法、結果の見方・etc」を中心に研修を行います。ご応募お待ちしております。



会場	開催日程
干潟	三重会場 06月30日-07月01日
ヨシ帯	茨城会場 07月06日-07月07日
干潟 浅場	広島会場 07月11日-07月12日
藻場	三重会場 07月27日-07月28日
藻場	北海道会場 08月24日-25日
藻場	鹿児島会場 10月下旬-11月上旬で調整中
サンゴ	沖縄会場 9月以降で調整中(10月下旬第1候補)

### ●詳細情報は！

#### JF全漁連ホームページ

「環境生態系保全活動サポート情報」サイトへ

[http://www.zengyoren.or.jp/env\\_support/index.html](http://www.zengyoren.or.jp/env_support/index.html)

#### ひとつみ.jp

トップページ「イベント情報」へ

<http://hitoumi.jp>



### ●お問い合わせ

JF全漁連漁政部 環境生態系チーム

Tel: 03(3294)9616 Fax: 03(3294)3347 e-mail: k-support@zengyoren.jf-net.ne.jp

### ●干潟・浅場・ヨシ帯講習会申込窓口：株式会社 水土舎 吉永、野口、かしい

Tel: 044(922)3265 Fax: 044(922)9369 e-mail: yoshinaga@suidosha.co.jp

### ●藻場講習会申込窓口：社団法人 水産土木建設技術センター 安藤、石岡

Tel: 03(3546)6858 Fax: 03(3546)6826 e-mail: w-ando@fidec.or.jp

### ～ 編集後記 ～

松川浦といえば、アサリと青のり（ヒトエグサ）。今回、取材を行った時期は、まだまだ潮干狩りシーズンということもあり、天候が雨にもかかわらず、潮干狩りを楽しむお客さんもみられた。ちょうど、取材を終え、着替えをしていたところ、仙台市からきた家族づれのお客さんに出会い、収穫したアサリをみせてもらった。まず、アサリの粒が大きいことに驚いた。「大きいですね？」「松川浦のアサリは大きくて、食べごたえがあるよ！」。2kgの網袋が二つに、1kgの網袋が一つ……その網の中に入ったアサリは本当に大きかった。小学2～3年生のお嬢さんも、びしょ濡れにもかかわらず、満足した笑み。

是非、食べてみたい！何度か、松川浦に訪れているが、まだ肝心のアサリを食べたことがない。無理を承知で JF 双葉相馬漁協松川浦支所の高橋さんに、松川浦のアサリを持って帰り食べたいと伝え、わざわざ松川地区の漁師さんに連絡をとってくれ、1.5kg ぐらい入ったアサリを買って帰ることができた。

家についたのが 22 時を回っていたが、早速、網袋に入ったアサリを開いた。本当に、アサリの粒が大きい。おもわず一番大きいアサリを計ってみた。殻長（かくちょう）5.9cm、殻高（かくこう）5.1cm、殻幅（かくふく）3.1cm……でかい！！漁協にあった年齢別のアサリの標本を参考にすると、この大きさのアサリは 7～8 才になる。その貫禄というか、威厳のあるアサリをみると、ありがたく、生命を頂かなければと思えた。

5cm 以上の大きな貝は、バター焼き。その他の 4cm ぐらいのアサリは、味噌汁にいただいた。どの貝も身が大きく、肉厚で、プリプリしていて美味しかった。熊本県の八代で育ち、身近にアサリを食べて育った私にとっても、初めて出会ったアサリの食感であった。（吉）

