

いのちを育む 江戸川 の海

撮影：中村征夫
2008.6.18 葛西海浜公園・東なぎさ

2008 7/6(日) — 8/31(日)

開館記念特別展示

初年度テーマ

大都市圏に創造した豊かな自然環境

第1弾：知られざる江戸川の海—その1

【いのちを育む江戸川の海】

特別協力 中村征夫(水中写真家)

◎写真展示：「命めぐる海」より
東京湾の生き物たち

◎映像展示：江戸川区・葛西の海の今
(掘り下ろし)



3F

しのぎ
文化
プラザ

森の南は、
いのちの海



ちよっとひと足

江戸川区の南は青い海。島に魚に貝に蟹。遠浅の干潟は、今もかわらず生命をたくんでいます。

〒114-8601 東京都江戸川区南葛5-1-1
TEL 03-5621-1111 FAX 03-5621-1112
営業時間 10:00～17:00（年中無休）
お問い合わせ先 江戸川区環境課
〒114-8601 東京都江戸川区南葛5-1-1
TEL 03-5621-1111 FAX 03-5621-1112
営業時間 10:00～17:00（年中無休）
お問い合わせ先 江戸川区環境課

江戸川区環境課
〒114-8601 東京都江戸川区南葛5-1-1
TEL 03-5621-1111 FAX 03-5621-1112
営業時間 10:00～17:00（年中無休）
お問い合わせ先 江戸川区環境課

豊 かな 海と

江戸前名物・葛西海苔

江戸川区沿岸は700年前から漁港であることが江戸幕府の取調書に記載されているなど、古くからの漁村として知られていました。江戸時代には海苔やアサリ、ハマグリを採って収入源とし、明治以後は特に養殖に適した条件を持っていたことから、葛西海苔は特産物となりました。大正時代にはその最盛期を迎え、沖のひび建てや海苔作りは、情緒ある海辺の風景を形作っていました。



海苔の産子（うぶこ）を付着させて育成するために海に建てた竹製のひび



ひびが潮になってからも、不純物を取り除く手入れは欠かせない作業でした



網全体に黒いワロンをつけたかのように海苔は生育します



海苔賣も水辺のヨシを材料に漁民が編み上げていました



採取した生海苔は潮かきしてから裏に貼り付けます



一枚一枚海苔を裏に貼る作業はまさに職人芸でした



台置に架べた海苔は真冬の天日によって乾燥させていました



ひびの手入れや積み取り作業は一人乗りのべかふねで行われました

とも にも にあ った 暮 ら し

潮の満ち引きが

ありし日のアサリ漁



かつて、葛西沖には採りきれないほどのアサリがいたといわれています。特に戦争が終わりを告げ、男たちが漁村に戻ってきた古き良き時代、すくすくと静かに生育していたアサリは驚くほどよく採れたといえます。日の出とともに首まで海水に浸り採ったアサリは、大人だけでなく子どもも行商にかり出され、日比谷や千住、恵比寿にまで出掛け、声を張り上げ売り歩いたといえます。家族の課も働き手としてアサリ漁を支えた江戸川区の昔の海は、生活の糧を得る場であり、自然の厳しさを知る学びの場であり、人々が集い人々を引き寄せる豊饒な海の畑だったのです。



アサリ漁は、主に2つの漁法で行われました。ひとつは腰巻き漁といわれるもので、熊手がついた籠を腰に巻いた紐で後退しながら引き、アサリを探っていく方法です。海に入るとアサリ漁の達人は足の裏で海底の砂場を探り、良く採れる場所をビタリと見つけたといえます。もうひとつは長尺の籠籠を船から海に放り込み、海底を掻きながらアサリを探っていく方法です。重い籠籠を船の上で上手に操るのは、タツイや腕力のある逞しい男たちでした。食事も船の上で取り、作業は潮の満ち引きにあわせてすべて行われたといえます。

写真提供：江戸博物館 資料部

毎日のリズム

いい
いい
いい
海
は

株式会社 関口金物 関口政永さん

海には、必ず“べかぶね”で行っていたね。海に入るには“べかぶね”も上手を越えなきゃいけないんだけど、重くてね。上手に敷かれたレールに“べかぶね”を置き、みんなでよいしょよいしょと押し上げて、それでやっと海に入り、貝や海苔を採った。潮が引くと土手から先、遙か4kmくらいまでが干潟。アサリなんて湧くほどいて、泥砂の下で沈滞を起こしているから、貝の形が変形する“鼻曲がり”を良く見たよ。大雨が降ると砂の上に傅っすら泥がたまって、干潟は“わた泥”になる。栄養豊富なその土壌では、ハマグリがよく採れた。アサリ採りの腰巻も、海苔の作り方採り方も学び、半農半漁だから田植えもやった。行商先で潮干狩りの客を募って、船で送り迎えしたり。その時は昼食後わずかな休憩時間に船の上でうたた寝していると、潮が満ちて船底をびちゃびちゃと叩く。海風が気持ち良くてね、貧乏だったけどいい時間だった。

仕事を覚えるのと並行して、昭和30年頃から海が変わり始めた。魚が採れなくなり、海苔の生育が遅くなった。海に残る者、陸に上がる者、二分した。海から上がった河童は何をやってもダメだったね。だけど、いい海は、人の心も良くしてくれるんだと思う。葛西の誰もが辛い時期を体験したけれど、食べ物を分けあい、貧乏に耐えるたくましさがあった。たぶん自然が生きてするためのいろんな知恵を与えてくれたんだと思う。辛くても人生を投げ出さなかった。数年前からは、小学校で海苔蒺き体験を教えているよ。50年ぶりの海苔蒺きは1度で上手くいった。身体が覚えているんだね。



●べかぶね：海苔の蒺き取りに使われていた一人乗りの小舟。長さ約4.5m、幅約0.8m。

写真提供
上：ふるさと文化会館 関口金物株式会社
下：江ノ島自然館

いい
いい
いい
心
を
育
て
る



すべての水は



●江戸投網保存会

船宿あみ井 小島一則さん 船宿あみ元 関口幸彦さん 船宿あみ貞 小島貞明さん

船の上から網を打ち、採った魚をその場で刺身や天ぷらにして振舞う、網船は江戸時代から続い
てきた船遊びです。一時下火になったその伝統を復活させ、多くの人に水を、川を、海を、考えるきつ
かけにしてほしいと平成13年に発足したのが、江戸投網保存会です。



約40年前まで、旧江戸川では白魚が採れ、沖に出ると夕立が降ったように海面で跳ねる芝エビが
見られました。江戸前鮎の定番コハダは、網が持ち上がらないほど採れました。そうした魚が採れ
なくなり、海で高売がしにくくなった頃、草野だらけの水辺はコンクリートに変わり、ケケチッと鳴くヨシキリの声は聞こえなくなり
ました。浅瀬がなくなったことで、小鱼や貝が育たなくなり、生物や植物による水が本来持っている自然の治癒力が弱くなったん
です。上下水道が整備され、近年は天然のウナギやワカサギが採れるようになりました。でも、飛び込んで泳いだ子ども頃の
ような水辺ではありません。川も、海も、つながっているから、一部の浄化では問題解決にならないのです。なぎさの沖に残る
干潟や、荒川と中川の間についた土手の浅瀬も、魚がまた食べられる自然を取り戻す力になっています。私たちが所属する漁業
組合でも、三枚洲に新しい砂を入れ、硬くなった浅瀬を耕すなど、生物のためのさまざまな環境づくりに取り組んでいます。自然
の力を借りて、自然の浄化システムを回復させる。それが今、もっとも大切なことなのだと思います。

写真提供：NHK Eテレ



つながっているから

「都内で干潟や浅瀬と出会う」

東京湾には、葛西海浜公園沖の三枚洲をはじめ、盤洲干潟、富津干潟、三番瀬、多摩川河口、稲毛海浜公園など、約1,730haの干潟が残り、自然の大きさや生物の不思議を今に伝えてくれています。



つな
がる

生命の
リ
ン
ク

干潟にはさまざまな生物が暮らし、干潟の環境の中で「食う・食われる」食物連鎖という関係を形成しています。川が運んできた栄養塩類や有機物から植物プランクトンが生まれ、そのプランクトンを食べる底生生物は魚に食べられ、魚は鳥のエサになる。そうした関係の中で、豊かな生態系が出来上がっているのです。また、人間や鳥が干潟の魚やカニを採って食べることも、豊かな生態系を維持する大きな役割を果たしています。人間や鳥がそれら栄養を陸上に戻すことで、干潟が処理する汚れの量を減らし、自然界による水の浄化作用の一助となっているのです。

干潟の食物連鎖



東 なな ぎ の な の



ハマヒルガオ



ツルナ



ウラギク



ゴカイ



セイタカシギ



アサリ



ママコブシガニ



コメツキガニ



トビハゼ



コアシサシ



コノシロ



カンムリカイツブリ



エドハゼ



マガキ

約20年前に完成し、ハードサンクチュアリとして大切に守られてきた東なぎさでは、多い時で60種以上、少ない時でも40種の野鳥が観察されるようになりました。国内における分布の北限であり、準絶滅危惧種に指定されるトビハゼもこの干潟に戻ってきています。

鳥類

カンムリカイツブリ
セイタカシギ
コアシサシ
スズガモ
コガモ
ダイサギ
チュウサギ
アオサギ
アマサギ
コサギ
オナガガモ
カルガモ
ミサゴ
ホウロクシギ
ウミネコ
オオセグロカモメ
セグロカモメ
ヒバリ
ハクセキレイ
セッカ
ユリカモメ

魚類

トビハゼ
エドハゼ
コノシロ (コハダ)
アベハゼ
マゴチ
イダテンギンボ
アシシロハゼ
スズキ
ボラ
ミミズハゼ
ヒモハゼ
ピリンゴ
ウロハゼ
マハゼ
シモフリシマハゼ
チチブ

底生生物

ゴカイ
アサリ
コメツキガニ
アナジャコ
ヤマトオサガニ
アシハラガニ
マテガイ
ニホンスナモグリ
ママコブシガニ
マガキ
シロスズフジツボ
コウロエンカワヒバリガイ
フナムシ
シラタエビ
クロベンケイガニ
ドロフジツボ
シオフキガイ
ヤマトシジミ
エビジャコ
ケフサイソガニ

植物

ウラギク
ハマヒルガオ
ツルナ
ノイバラ
セイタカアワダチソウ
チガヤ
ヨモギ
コセンダングサ
メマツヨイグサ
ヒメム
カシヨモギ
スズメウリ
アキノノゲシ
アレチウリ
キンノエノコログサ
コウボウシハ
ヨシ

藻類

アサクサノリ
ヒラアオノリ
スジアオノリ

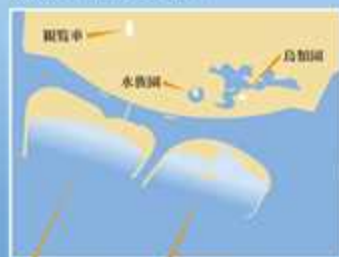


アサクサノリ

生 き 物

葛西臨海公園

1989年、平成元年に開園した葛西臨海公園・葛西海浜公園は、東京湾の自然のままの海辺を損なうことなく、ひいてはかつての自然環境を積極的に取り戻すことを目的に、誕生した現代の海辺です。水族園や鳥類園などを有する葛西臨海公園の開園面積は、日比谷公園の約5倍、80.5ha。その前面に広がる干潟を合わせた葛西海浜公園の開園面積は411.8haにも及びます。葛西海浜公園に設けられた人工なぎさは、砂浜に砕ける波の作用を利用して、東京湾の水を浄化するとともに、魚介類や野鳥の棲息を回復するために造成されたもので、近年その効果が認められています。人工なぎさから沖には、現在、干潮時には約100mの干潟が現れます。



西なぎさの干潮時



西なぎさの満潮時

東なぎさ
面積 30ha (内砂浜 10ha)
厚さ約 1,400m
立入禁止 (バードサンクチュアリ)

西なぎさ
面積 30ha (内砂浜 15ha)
厚さ約 1,700m
葛西なぎさを跨って入ることが可能

葛西海浜公園の環境調査

場所：東京臨海西埠頭

水質調査	昭和 48 年	平成 2 年	平成 10 年	平成 16 年	平成 18 年
COD (mg/ℓ)	10.1	6.3	4.1	5.2	6.1
DO (mg/ℓ)	8.1	11.6	6.2	8.7	9.5

※COD：化学的酸素消費量の略称。有機物などによる水質汚染の有効を測るもので、数値が多いほど水が汚れていることを示します。
※DO：溶存酸素量の略称。水中に溶解している酸素の量のことです。DOの数値は生物が生息するのに影響を及ぼします。

葛西海浜公園

生

命

の

ゆり

か

ご干潟

勾配が緩やかで、月の引力による潮の満ち引きに伴い、1日のうち数時間以上干出する砂泥質の地形を干潟と言います。旧江戸川と荒川に挟まれた葛西沖は、両河川から排出される土砂の堆積により、干潟やそれに続く浅瀬が豊かに広がる地域でした。三枚洲と呼ばれるこの自然は、人工なぎさなどによって干潟を残し、生物の多様性の創出や水質浄化、大気浄化など、地球の浄化槽・生命のゆりかごとして、その機能を回復しつつあります。

主な3つの機能

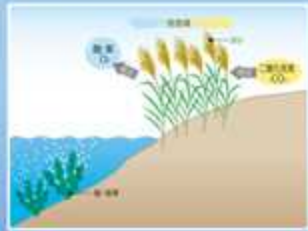
●天然のエアコン機能

熱吸収のいい砂泥質の浜は、太陽の光を受けると、周囲の気温・水温より高くなり、蒸発により活発な大気循環を起し、熱い空気が上空に上がることで、浜風が吹き込み涼しさをもたらします。



●大気をキレイにする機能

干出した浜の表面に生育する藻類や水辺にしげる塩分に強いヨシを中心とした湿性植物は、豊かな光を受けて光合成を行い、二酸化炭素を酸素に変換し、大気を浄化しています。



●水をキレイにする機能

干潟にはカニや貝類、ゴカイなどたくさん生物が棲んでいます。これらが川から流れ込む有機物や窒素、リンなどの栄養塩類を食べることで海水はキレイに、浄化されています。また魚介類の死骸やゴミは、波浪で破壊され、乾燥湿潤の繰り返しにより分解されます。



植物プランクトンが増殖し濁った海水にアサリを入れると約20分でキレイな海水になる