はじめに

有明海は、佐賀県、長崎県、福岡県、熊本県の4県に囲まれた面積1700k㎡、平均水深20mの閉鎖的な海です。

有明海には、大小100を超える河川が流入し、河口域には全国の干潟の約4割に及ぶ広大な干潟が広がっており、有明海の環境や水産業等は、これらの影響を強く受けています。

有明海再生に向け、佐賀県では、平成17年3月に「有明海再生のための県民行動計画」を作成し、山～川～海にわたり、再生へ向けた県民協働による取り組みを進めることとしています。

今回、自然や文化など幅広い観点から冊子“有明海”をNPO法人有明海ぐるりんネットのご協力により作成しました。

この冊子をとおして県民のみなさまに有明海の魅力を知っていただき、県民協働による再生への取り組みの一助となることを願っています。

平成18年3月

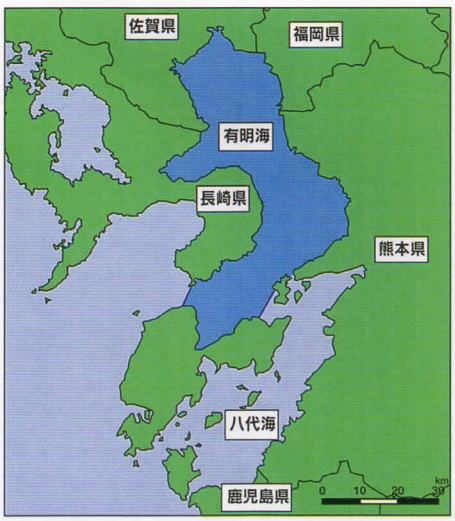
佐賀県くらし環境本部有明海再生課長

彩雲に舞う

小川 泰彦

佐賀市在住の染色家。日展会員。昭和58年から平成4年まで佐賀大学の教授。平成11年第21回日本新工芸展で内閣総理大臣賞受賞。日展審査員など歴任し現在佐賀県文化団体協議会会長。

2005年8月東京西武池袋本店で「海の自然に幻想を求めて」をテーマに個展を開く。その図録には「30年程前から有明海をテーマに朝夕の干潟や四季の限りない海の風情、その中に幻想を求めて染め続けている」と書いている。



有明海のプロフィール

有明海の位置

有明海は九州西岸に位置し佐賀県、長崎県、福岡県及び熊本県に囲まれています。

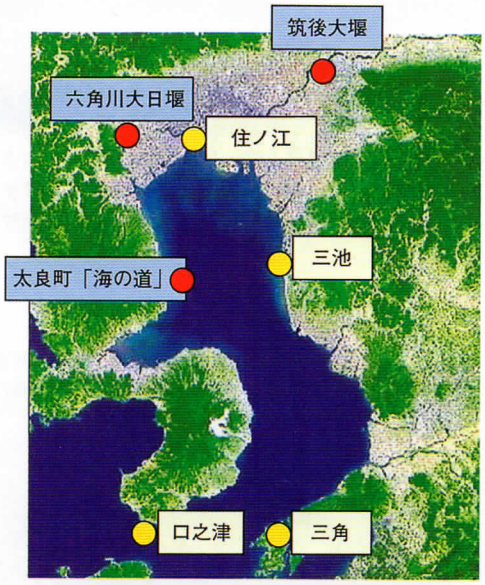
水域面積	1700km^2	流域面積	8420km^2
容積	34km^3	平均水深	20m
干潟面積	188km^2	流域内人口	約340万人

（環境省　有明海、八代海総合調査評価委員会資料より）

有明海特集❶

有明海の干満

有明海の干満差は日本一です。
六角川河口付近の住ノ江では
最大で6.8mにもなることがあります。



有明海と他の海との干満差比較

有明海は満潮と干潮の潮位の差、干満差が日本一の海です。

右下の図は、各地の干満の差を示した図です。右の軸は、大潮時の干満差の平均（大潮差）を示しています。もともと有明海の入り口にある口之津の干満差が大きい上に、有明海湾奥部六角川の河口付近の住ノ江では口之津の1.7倍に増えて日本一の干満差になっています。

日本の中では比較的大きい名古屋の大潮差は2.0 m、九州に近い韓国プサン（釜山）は、口之津の半分以下の大潮差です。観光地として有名な小樽ではほとんど干満の差がありません。

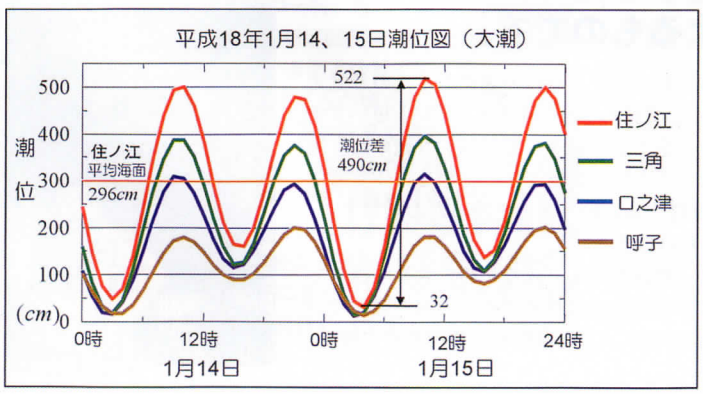
世界で最も大きな干満差を示すのは韓国の西海岸で、クンサン（郡山）の大潮差は5.7m、インチョン（仁川）では8.1mにもなります。

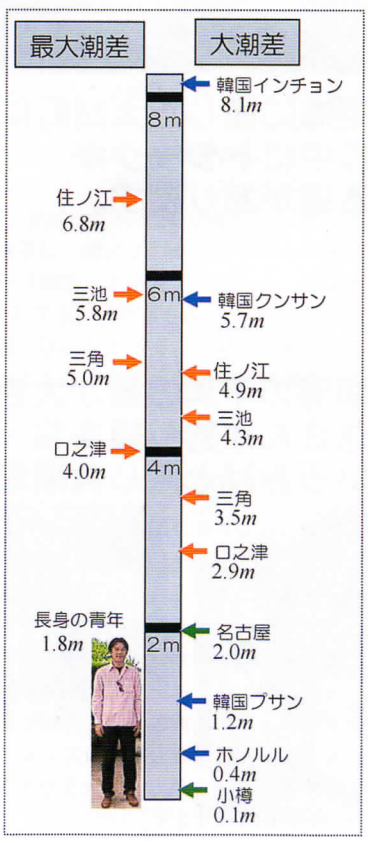
大潮差は大潮時の干満差の平均ですが、平均でなく最大の干満差を最大潮差と呼びます。有明海各地の最大潮差を右下の図の左の軸に示しています。住ノ江ではこれまでに6.8mの干満差を示したことがあります。2階建ての建物ならすっぽりと覆ってしまうほどの高さです。

潮位は正確に予測できます

有明海だけでなく、日本各地の港の干満のデータが蓄積、分析されており各港の干満は、ほぼ予測できるようになっています。下の図は、有明海の各港と、日本海側の呼子港を比較として平成18年1月14日、15日両日の潮位予測図を示したものです。ここで使っている潮位は、漁業者や釣り人が使うのに便利なように、港ごとの海底を基準点にしていますので、地図に示された標高とは異なっています。ちなみに、住ノ江港の標高を求めるには図の潮位から2.76mを引くと標高になります。

この2日間は大潮にあたり、住ノ江では最大潮位差4.9mで平均的な潮位差の大潮差とほぼ同じ値を示しています。大潮とはいっても干満差が大きくなる時と小さな時があること、場所によって干満差は大きく異なりますが満潮、干潮になる時刻は、ほぼ同じであることがわかります。





有明海の潮干狩りは船を干潟の上に座礁させてから貝掘りを始めます。

干満の差を利用した有明海の潮干狩り

有明海では日本一の干満の差を利用した楽しい潮干狩りができます。上の写真は川副町八田江川河口の広江漁港から南へ4kmの地点で潮干狩りを楽しんでいる風景です。水深が深くて船が動けるうちに目的地に着き、1時間ほど潮待ちをして、潮干狩りを楽しみます。干潟を掘り進めてアサリ貝やサルボウ貝を見つけるのは楽しいことですが、潮待ちをしているゆったりした時間は有明海ならではの楽しみです。干潟に潮が満ちてきたら船にあがってもう一度潮待ちをして港へ帰っていきます。

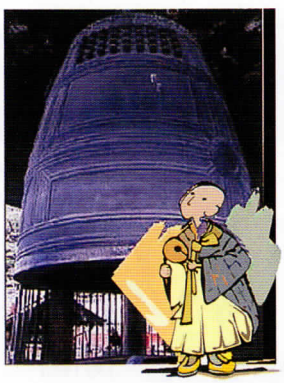
有明海に面した太良町には、海の中にトラックが走る道があります。

海の中の道

砂干潟をトラックやトラクターが走る風景は見たことがあると思いますが、海の中に長く伸びた道があることを知っていますか。

有明海の湾奥西岸部、太良町には潮が引いたときにトラックや乗用車が走る、立派な道が造られています。もっぱら漁業者の人たちの作業用道路で、一般の人たちは入ることはできませんが、潮が引いたときは海岸堤防から見ることができますので、訪ねてみてはいかがですか。

有明海の干満の差が大きくなるのは、一休さんが釣り鐘を指一本で揺すったというお話と同じ共振現象によるものです。



テレビアニメで一休さんが、大きな釣り鐘を指一本で揺すったというお話があったのを覚えていますか。古い世代の人たちは、義経と弁慶の説話として覚えておられる方も多いと思います。弁慶が力任せに動かそうとして、びくともしなかった大きな釣り鐘を、義経は釣り鐘の固有周期に合わせて何度も押し続け、最後は大きな揺れになったというお話です。何事も力任せではなく、物事の性質に合わせて粘り強く努力をすれば成功するという寓意を持ったお話ですが、これは実際に起こりうる現象で、共振現象と呼ばれるものです。

コーヒーカップや洗面器に水を入れて運んでいる時、傾けたつもりはないのに大きく揺れてこぼれてしまった経験をお持ちの方も多いと思います。容器内の液体の固有の周期と運んでいる時の揺する周期が一致して、大きな揺れになったものです。この現象も共振現象の一種で、スロッシングと呼ばれます。

有明海や東京湾のように閉鎖的な海は、釣り鐘や洗面器の水と同じように、非常に揺れやすい固有の周期を持っています。固有周期に近い周期で揺すると共振が起こって振幅が大きくなるのです。

右の表は日本の各湾の固有周期の概略値を示したものです。有明海の固有周期が他の湾より、月による干満の周期12.4時間に近いため、有明海の干満は大きくなるのです。この表では、有明海を口之津から奥と考えていますが、研究者によっては、長崎半島の先端野母崎から奥だと考えている人もおり、この場合の固有周期は約11時間になって、ますます干満の周期に近づくので、共振しやすくなります。

閉鎖性海域の固有周期

	固有周期(時間)
有明海	7.9
陸奥湾	3.6
東京湾	4.0
伊勢湾	5.5
大阪湾	3.9
鹿児島湾	2.7

有明海に面した川では1日2回下流から上流へ潮水が逆流します。

感潮域の風景

有明海に面した川の河口部付近では干潮から満潮にかけて、潮水が下流から上流へ流れる光景を見ることができます。河川の河口域近くで潮水が上る区域を感潮域と呼び、淡水と海水が混じり合うこの水域の両岸にはヨシ原が広がり、淡水と海水の間を行き来して暮らす、エツ、アリアケヒメシラウオ、ヤマノカミなどの、有明海でしか見られない魚たちの重要な住みかになっています。

六角川河口付近

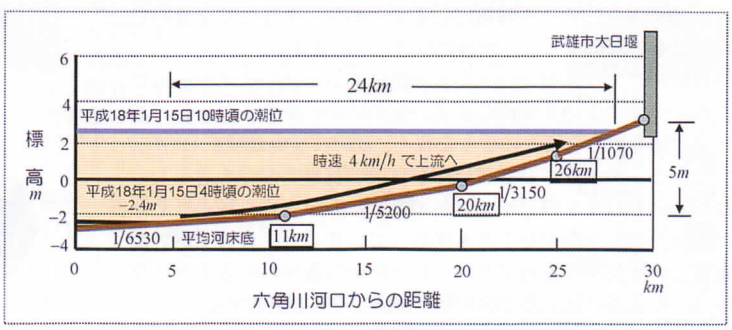
六角川は全長の6割が感潮域

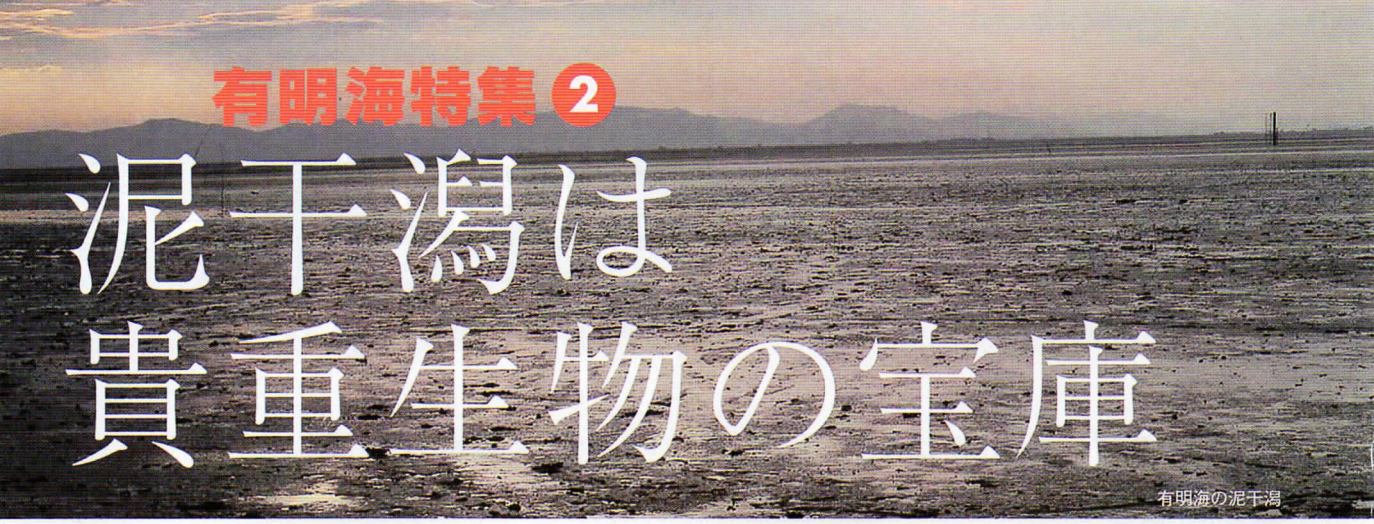
山内町神六（じんろく）山を源とし、武雄市、杵島郡の各町を蛇行して有明海に注ぐ六角川は、全長47kmのうちの６割、29kmが感潮域です。河川全長の6割も感潮域となるような川は六角川以外には見あたりません。低平地を蛇のように曲がりくねって流れる六角川は、他では見られない原始河川の面影を色濃く残しています。

この長い感潮域を持つ六角川では1日2回、干潮から満潮にかけて潮水が下流から上流へ流れます。下の図は六角川の川底の勾配を模式的に示したもので、茶色の線は平均的な川底の標高を示しています。縦軸の標高に比べて横軸の河口からの距離は縮めて書いていますので実際はもっと緩やかな勾配です。

平成18年1月15日の干潮時水面の標高は約－2.3m、満潮時の標高が約＋2.6m、約6時間で24kmの水平距離を潮水が昇ることになります。時速4kmですから人間が歩く程の速さです。河川堤防沿いに6時間かけて潮水と一緒に上流に向かって歩いてみませんか。有明海の干満差が大きいことを体感できると思います。

六角川(武雄市)





有明海特集 2

泥干潟は貴重生物の宝庫

有明海の泥干潟

有明海は貴重な生物の宝庫です。日本で有明海だけにすむ生物が23種もあります。

有明海特産23種、準特産種40種以上

国内での記録が有明海だけに限られる種を有明海特産種と呼び、有明海以外ではごく限られた海域にしか生息しない種を有明海準特産種と呼びます。有明海特産種が23種、準特産種は40種以上が確認されています。我々になじみの深いムツゴロウ、ワラスボ、エツ、ハゼクチなどは特産種に、シオマネキ、アゲマキ、ウミタケなどは準特産種に入ります。

これほど大量の特産種、準特産種がいる海は他にありません。海水と淡水が混じり合う汽水域にすむ生き物も含まれますが、多くは泥干潟に住んでいるか、泥干潟の豊富な生き物を餌にしている生き物たちです。

泥干潟の主役はムツゴロウ

泥干潟の主役はなんといってもひょうきん者のムツゴロウです。ムツゴロウはハゼの仲間で、朝鮮半島、中国大陸、台湾にも分布していますが、日本では有明海と、お隣の八代海の泥干潟でしか見ることができません。

ムツゴロウは1m位の深い巣穴を掘り、潮が引くと干潟に出て、表面で繁茂した珪藻を削り取って食べています。ムツゴロウの産卵期は5～7月です。オスは巣穴に産卵室を作って、メスを誘うために求愛のジャンプを繰り返します。

初夏の有明海に出かけてみましょう。ひょうきん者のムツゴロウが、精一杯に背びれを広げて求愛する姿を見ることができます。

泥干潟の美味、アゲマキの復活を

有明海は今でも私達に美味を与えてくれます。佐賀のりを少し火であぶって手巻き寿司にします。納豆とキュウリを巻いただけでも、高級な寿司を食べた気分になれます。

竹崎のカニは有明海の豊かな栄養分をいっぱいに詰め込んで、これこそカニという味がします。クチゾコ、ウミタケ、シバエビなどは今でも有明海の香りを我々に届けてくれます。

しかし、タイラギとアゲマキが私達の食卓から姿を消したのはなんと言っても残念です。タイラギは砂の底質を好みますが、アゲマキは泥干潟にたくさん生息していました。炭火で焼いた香ばしいアゲマキを地元だけでもいいから食べられるようになったら有明海の泥干潟は少しだけ復活したと言えるでしょう。

有明海だけにいる生物23種

魚類
- エツ
- アリアケヒメシラウオ
- アリアケシラウオ
- ハゼクチ
- ムツゴロウ
- ワラスボ
- ヤマノカミ

腹足類（海に住むカタツムリ）
- ウミマイマイ
- アズキカワゼンショウ
- ヤベガワモチ

カニ類
- アリアケヤワラガニ
- ハラグレチコガニ
- ヒメモクズガニ

二枚貝類
- シカメガキ

腕足類
- オオシャミセンガイ

カイアシ類 2種

多毛類（ゴカイの仲間）6種

出典　有明海の生き物たち 佐藤正典編より

求愛ジャンプをするムツゴロウ　撮影:音成 三男

アゲマキ

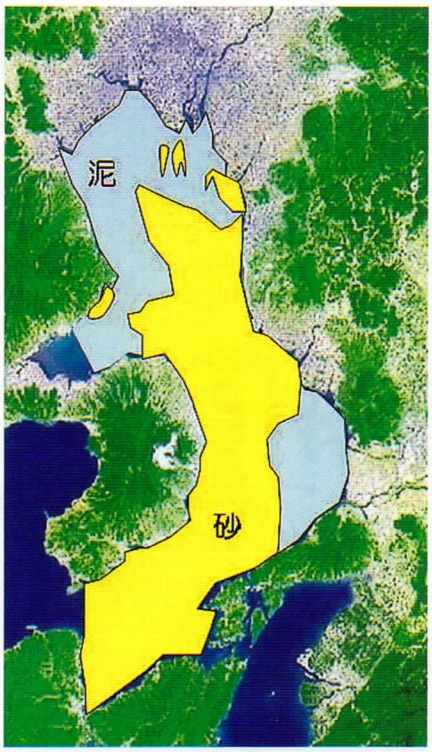
有明海特集 ❸

泥の海有明海

有明海は、広大な泥干潟と大量の浮泥（ふでい）が特徴です。
最近、有明海の浮泥が少なくなって透明度が上がっています。

右の図は、有明海の底の泥を採取して、粒度分布を調べた結果を泥と砂・礫に大別して示したものです。土は粒の小さいものから大きなものまでいろいろな粒径のものが混ざっていますが、粒径分布のちょうど真ん中の値（中央粒径値）が0.063mm以下を泥と呼びます。水色の部分が泥の部分を示しています。

有明海は湾奥部、諫早湾付近、熊本市周辺だけが泥で、他は砂っぽい底質なのです。しかし最も有明海らしい、いろいろのことは泥の地域にあり、ムツゴロウなどの有明海にしか見られない珍しい生物は、底質が泥の部分に集中して生息しています。



有明海表層堆積物の分布
『「がらかぶ」が見た有明海の風景』を参考に作成

浮泥は有明海における物質循環の主役

有明海に流れ込む微細な粘土粒子は、淡水中では分散して濁っているだけですが、海水中に入ると綿毛状の塊（フロック）に成長します。フロックにまとまる際に水中の栄養塩や有機物も吸着し海を漂います。これが浮泥です。

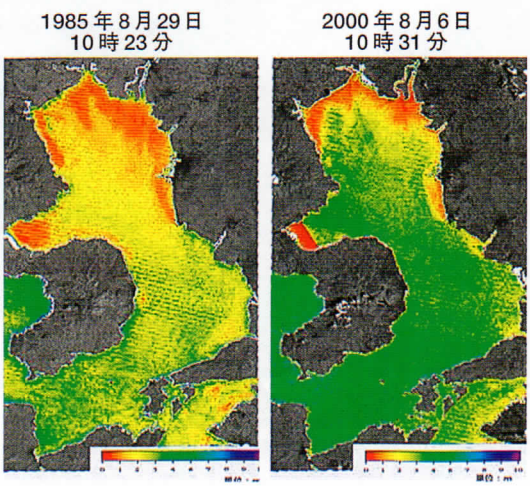
植物の腐食物や人間の生活排水などに含まれる有機物や窒素、リンのような栄養塩は、海に入り込む汚濁物質と呼ばれます。汚濁物質が増えると、海は、赤潮の多発、貧酸素の出現、有毒ガスである硫化水素の発生といった悪循環に陥り、死の海になってしまいます。

浮泥は、栄養塩を吸着します。浮泥は、動物プランクトン、ゴカイ、カニ、貝などの餌になります。彼らは浮泥を丸ごと体内に取り込み、浮泥に吸着した栄養物だけを吸収して、粘土粒子は糞として排出します。

浮泥中の有機物は、浮泥に住み着いたバクテリアの餌にもなります。浮泥はいわゆる下水処理場の役割も果たしています。また、有機物を分解する際には窒素とリンを低分子の栄養塩、アンモニア、亜硝酸などに変化させて水中に溶出します。これらは有明海の最も重要な生き物のひとつである珪藻と、有明海の重要な産業である海苔養殖の栄養となるのです。

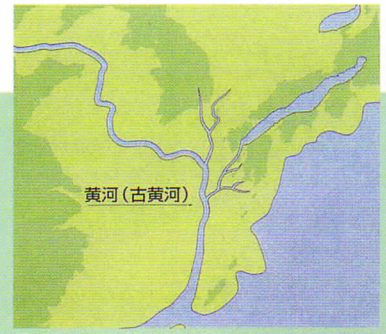
濁った健全な海が澄んだ不健全な海に

有明海で重要な役割を果たしている浮泥が最近少なくなっています。右図はランドサット衛星の写真を分析して透明度を推定したものです。赤い部分は濁りが濃く、緑色になるに従って透明度が高いことを示しています。1985年から2000年の15年間で透明度が上がって、浮泥が少なくなっていることがわかります。有明海では「濁っているから健全」なのに、現在は透明度が上がって不健全になっているのです。



透明度分布図

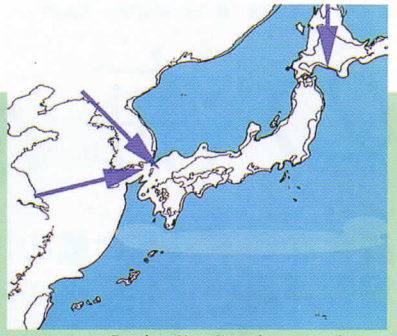
【約 200 万年前】



「水と道　上場台地物語」平成12年1月より

人類が出現する時代「第四紀・更新世」では、日本列島と大陸とは陸つづきであり、九州の西を当時の黄河が下り、琵琶湖と瀬戸内海とはひとつの内海でつながって、九州の西部を流れていたと考えられています。有明海の生きものたちの「ムツゴロウ」や「ワラスボ」「エツ」と同じような仲間の魚が、中国大陸や朝鮮半島に生息しているのは、はるか昔、有明海と同じ黄河下流周辺部であったことを物語っています。

【2 万年前】



「日本の第四紀研究」1977年より

九州大学の下山正一先生によると、第四紀を通じて氷期の海面低下と間氷期の海面上昇が起こり、過去70万年間に7～8万年の周期で、日本列島と大陸とは接続と分離が繰り返されてきたということです。海面の上昇と下降の変動幅は、100mに及ぶ規模だったそうです。2万年前の更新世後期のウルム氷期最盛期が最後の接続で、サハリン方面と朝鮮半島方面に陸橋が成立していたと考えられています。南北でつながる日本列島へは、マンモスなど多くの生きものたちや古代人が往き来していたことでしょう。この後、海水面が上昇し1万8千年前頃には、大陸と分離し今に至っています。

有明海をめぐる

２００万年のはるかな時の流れに、陸地の移り変わりをみてみると…

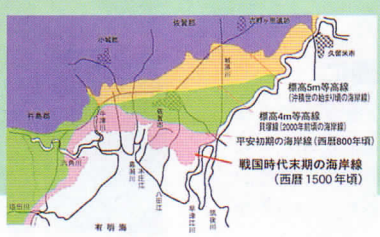
奈良時代以降、平野に碁盤の目のような条理（じょうり）の地割が引かれていきました。これは所有する土地の場所をわかりやすくするためのものです。平安時代には、鳥羽上皇の御領「神埼」の荘園を平清盛の父（忠盛）が管理していて、中国の宋との貿易で巨万の富を得ていました。佐賀平野が平家繁栄の支えを担っていたことを物語っています。

【800 年】

佐賀県資料より

中世には神埼町の姉川城や横武城、千代田町の直鳥城などクリークで囲まれた城が、佐賀平野各地に築かれました。これらの城を囲むなど縦横に張り巡らした水みちは、平野全体を迷路のように刻み、独特の景観を形つくってきました。

【1500 年】



佐賀県資料より

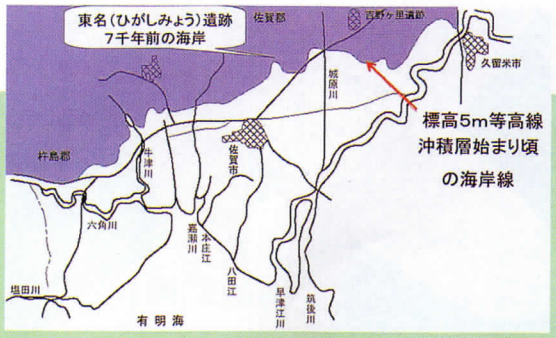
江戸時代になると、戦国時代までのような領地の奪い合いから、藩内の産業の安定や増産に軍事技術が活かされました。成富兵庫（なりどみひょうご）がひきいる技能集団は、ため池・井樋（いび）・堰（せき）・堤防などの利水や治水施設を整えました。また、地域の有力者によって新田開発や小刻みな干拓がくりひろげられていきました。

【1870 年】

佐賀県資料より

陸の移り変わり

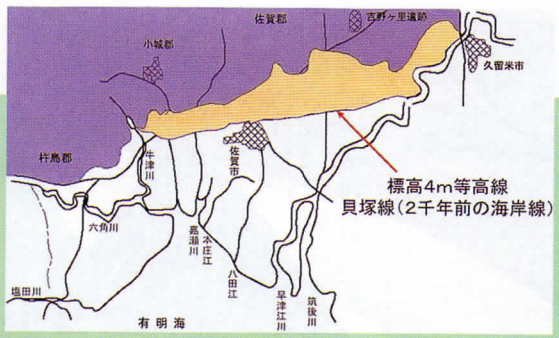
【6千年前】



佐賀県資料より

引き続く海面の上昇によって、現在につながる有明海が縄文時代に造られていきました。海水が入り始めるのは約1万1千年前と考えられています。この時期に海が陸地へ向かって進んでいくことを「縄文海進」とよんでいます。有明海が最も広かったのは6千年前だったと考えられています。佐賀市金立町の巨勢川調整地の東名（ひがしみょう）遺跡では、地表面から5m掘り下げたところから、7千年前の縄文時代の貝塚や生活跡が数多く発見されています。

【2千年前】

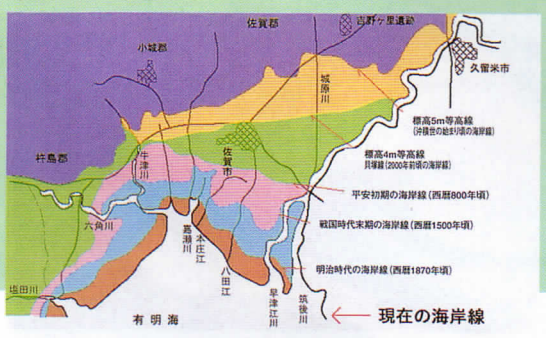


佐賀県資料より

縄文時代の後半から寒冷化が始まり、弥生時代にかけて有明海が陸地となって行きます。脊振山麓から舌状に伸びる丘陵に吉野ヶ里をはじめ数多くのクニがつくられていきました。中国から知識人や技術集団が有明海を渡って来たことが除福伝説として残っています。また古事記伝説に「海幸彦と山幸彦」の話が出てくる「塩盈珠（しおみつたま）」と「塩乾珠（しおふるたま）」は、有明海の満潮と干潮の淡水の動きを、水田にうまく利用する技術をもたらしたことが神話となり、クニを治めていったことが良くわかる事例です。

明治時代以降急激に人口が増えました。とりわけ20世紀の100年間で、日本の人口は9千万人増加しました。
食糧不足を解消するため、近代的な土木技術を使った大規模な干拓により農地が造られてきました。

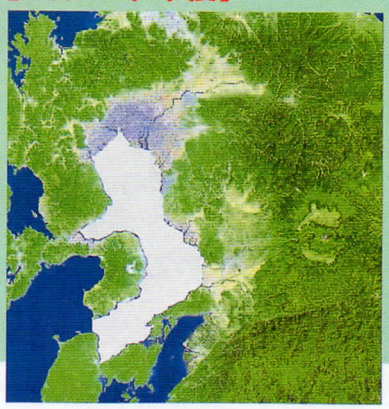
【2000年】



佐賀県資料より

現在の有明海は、面積1700 km^2、平均水深20mで、その容量は約340億 m^{3}です。有明海を取り巻く流域面積8400 km^{2}のうち山の割合を半分として、もしも河川からの土砂がそのまま有明海に貯ったら（外海との出入りや土砂の採取がないと仮定して）有明海が埋まるX年は、約2万3千年後になります。

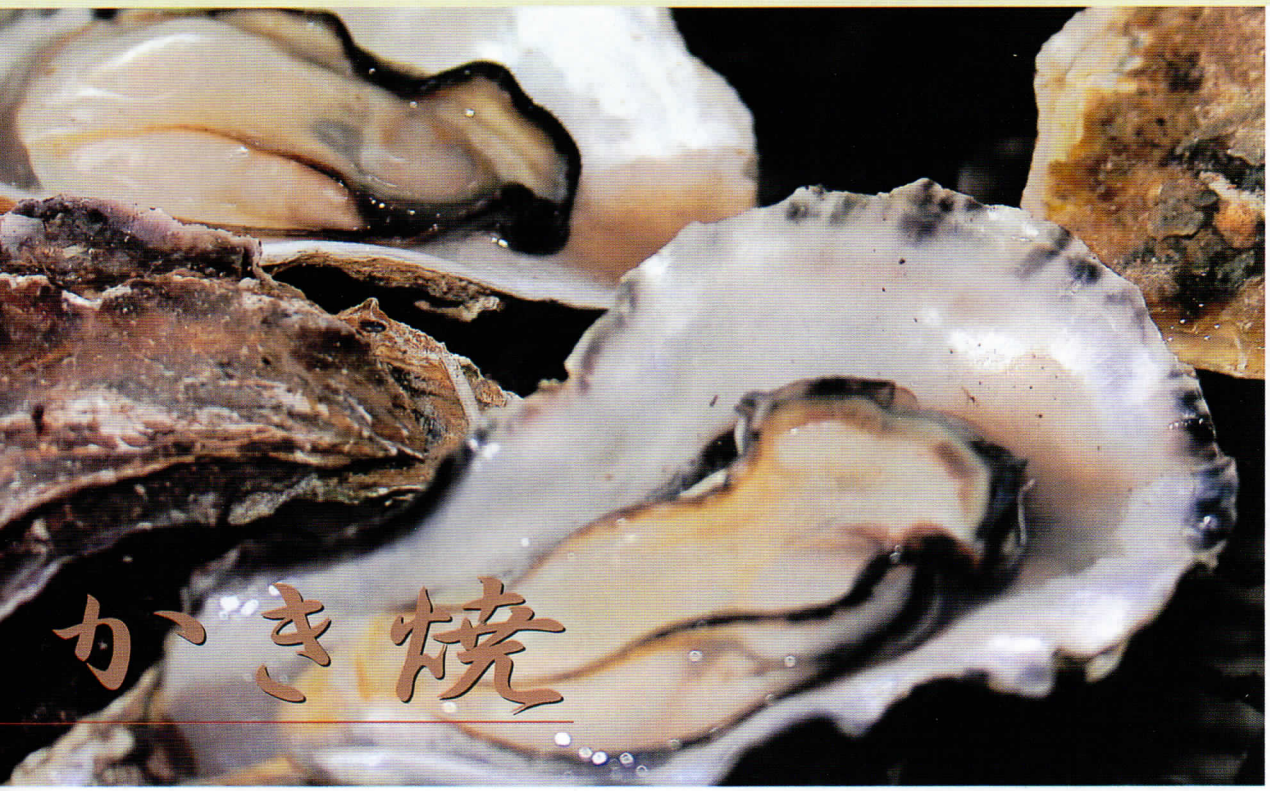
【2万3千年後】



佐賀県資料より

有明

有明海は海の幸の宝庫。ノリを売る人、かき焼をする人は有明海への恵みに感謝しつつ、自分の海として誇りを持っています。有明海に足を運んでもらい、その魅力を五感で感じてほしい。それが共通の願いです。



黒いつや、鼻をそっと近づけてみるとほんのり潮の香り。
これこそ、品質日本一の佐賀のりです。
口に含むと舌の上ですぐに溶けて、まろやかな甘みが残ります。

川原常宏さん
（のり道楽店主）

上「有明海は壮大な海です。外海のように潮の香りはありませんが広大な干潟、勇壮な干満、見る人を魅了します。ノリをきっかけにしてたくさんの人に有明海に足を運んで欲しいです」
下佐賀のり香味干し

佐賀県の有明海では昭和28年頃からノリの生産を続けてきました。今では、その品質は日本一と言われています。特に、佐賀県川副町は、筑後川がもたらす栄養分と6mにもなる有明海の干満の差のおかげでノリの生産が盛んです。川原常宏さんは父親の代から川副町でノリの加工販売を営んできた会社の二代目。「私のお店で扱うノリはすべて佐賀でとれたものです。有明海には佐賀以外の産地もあります。値段も質もいいものがあるかもしれません。でも、佐賀のノリは日本一おいしい」と語ります。

「黒くツヤがあり、柔らかく、口に入れるとふわりと溶けて、甘みが残るようなノリが、最もおいしいノリと言われています。日本でも佐賀県と福岡県だけしか生産できません。佐賀のりは福岡には絶対負けません。そして、お客様には私が吟味をしておいしいものだけを提供しています」

川原さんのお店のお客様の約７割は、近所の方や佐賀県内です。また、佐賀のりのおいしさを知っていただくために1994年からインターネット販売にも取り組んでいます。

川原さんは佐賀のりのブランドイメージの向上にも取り組んでいます。その一環として2005年3月から「佐賀のり香味干し」を販売しています。10月に佐賀県の看板商品実現化事業の商品として採択を受け、11月には全国特産品コンテストで全国商工会連合会会長賞を受賞しました。バラ干し※1したノリを焼きあげたもので、有明海の香りとうまみをギュッと閉じ込めた一品、白いご飯の上にふりかけるとノリ本来のもつ磯の香りと甘みで口の中に有明海が広がります。

有明海の恵みに脱帽、そして感謝です。

※1:ノリを収穫したままの状態で乾燥させる方法の事。ノリの細胞を傷つけずに加工するためにノリ本来の香りとうまみを味わう事ができる。

佐賀のり香味干し　のり道楽HP
http://www.noridouraku.com/tentyou/index.html

海を五感で伝える

ポン酢やタレはいりません。焼きたてのカキを、口に運べば
ほんのり塩味と濃厚なうまみが口に広がります。

小橋政勝さん
（ＲＩＣ七浦オーナー）

上太良町出身の小橋さん「鹿島と太良のかき焼き小屋が情報交換をしながら交流を広げて、安心でおいしいカキをたくさんの人に食べてもらうのが願い」
下カキを二百kg入れている水槽。有明海の海水に半日つけてカキのうまみを引き出す。

11月から3月になると、鹿島市から太良町の国道207号沿道には、赤色・紺色の「かき焼」看板やのぼりが目を引きます。この18kmの間に22軒のかき焼小屋があります。かき焼は、殻の付いたカキを炭火の上であぶり、蒸し焼きにして食べる方法です。

かき焼の始まりは、1980年代に祐徳稲荷神社のおひたき※2の時、参道で鹿島商工会議所青年部が殻つきのカキを焼いて販売したのが始まりといわれています。昔から鹿島・太良の人々は、秋から冬にかけて牡蠣打ち※3をして暮らしていました。そのカキを炭火で焼いて食べる習慣があり、それをヒントに始めたそうです。

鹿島市七浦にあるかき焼小屋のオーナーの小橋政勝さんは、商工会議所青年部時代にかき焼を始めたメンバーの１人です。「当時、かき焼が鹿島の名産になるのではないかと仲間と話し合いはじめました。当時から人気があり飛ぶように売れました」と話します。

「かき焼きで使っているカキと牡蠣打ちのものとは違います。かき焼き用はヒラガキ（和名マガキ）で、牡蠣打ち用はシカメ（和名シカメガキ）です。ヒラガキはシカメに比べて身が大きく、食感はプリプリしていて、カキ本来の味が楽しめます」

小橋さんは1995年から現在の場所で、本格的にかき焼小屋を始めました。カキは佐世保から仕入れています。「カキを入れている水槽の比重を比重計で確認しています。佐世保の海の比重※4は35と高く、そのまま蒸し焼きにしても塩辛くて食べる事ができません。ところが有明海の比重は20～22です。そこで、半日ほど有明海の海水につけてお客様に提供します。まさにアサリの砂抜きのようなものです」と小橋さん。

「有明海はカキのうまみを引き立てます。かき焼で、ポン酢などのタレを使わずにカキ本来の味を提供できるのは、日本の中でも有明海沿岸の私たちだけです。有明海に感謝しています」

カキは、11月から３月の間で新鮮なものを焼けば、栄養の豊富な海のミルクです。有明海の恵みでおいしい笑顔の輪が広がります。

RIC七浦のHP　http://www7.ocn.ne.jp/~kobashi/

※2:祐徳稲荷神社の秋の祭の神事。新暦の12月8日に行われ、春の祭によって山から田へお降り願った神霊に、秋の収穫と共にその働きを終え、再び山へお昇り願う為の感謝の祭。※3:有明海が干潮になったときに、女性が長靴を履いて干潟に出かけていき、かなづちのような道具を使って牡蠣を採る漁法。※4:海水の1気圧で一定温度(15度)の密度のこと。密度とは海水100cc中に含まれている質量をいい、赤沼式比重計で測定できる。通常1.020という比重を簡略化して20と表現している。

有明海 夢めぐり

有明海に思いをはせ、夢を巡らす人たちがいます。
県外から佐賀に来て有明海の魅力にとりつかれた人、
一度は佐賀を離れ、戻ったときに有明海の魅力に気づいた人、
彼らの夢は豊かな有明海を子どもに伝えたい。
有明海の明るい未来への道しるべです。

元気な有明海は私たちの手で作りたい。

フォーラム鹿島環境部長
亀本 昌子さん
Masako Kamemoto

有明海は童心に戻る場所です。子どもたちが干潟に入り笑顔で遊んでいる姿を見ると思わず一緒に入りたくなります。

フォーラム鹿島は1984年にできた佐賀県鹿島市を拠点に活動しているまちづくりの団体です。干潟のオリンピックとしておなじみの「ガタリンピック」を主催しています。環境部長の亀本昌子さんは「鹿島の街を元気にしたいと願っています。大学生や20代の若者のメンバーはいますが、主力は40代です。単にまちづくりに関わるだけではなく、鹿島の街のことを自分のこととして考える事ができる市民、つまりプロ市民になるために日々勉強しています」と話します。

亀本さんは生まれてから高校まで鹿島の街中で育ち、当時有明海は遠い存在だったと振り返ります。高校を卒業して福岡で暮らして、1994年鹿島にUターン。そのとき出会ったのがフォーラム鹿島です。「ガタリンピックに初めて参加して、干潟の中で遊んだ時の喜びは今でも忘れません。フォーラム鹿島は人を大切にします。年齢の差や男女の差はもちろんありません。一人一人が自分の思いを大切にしながら活動できます」

行政や企業が先導する従来型のまちづくりから、市民参加型のものが日本中に増えています。「私たちが住む街だから、私たちの手で作りたいと願っています。フォーラム鹿島にはいろいろな業種の人、いろいろな世代の人がいます。その人たちの力をあわせていけば、街への誇りや愛着も生まれます。それを子どもたちに残したいです」と亀本さん。「有明海を豊かな海として後世に残したいと思う気持ちは、沿岸地域に住む人の共通の願いだと思います。有明海と暮らしている私たちが手をつなげば大きな力になります。有明海への誇りと愛着も生まれます。私たちの有明海だから、元気な有明海は私たちの手で作りたいと思います」

フォーラム鹿島のHP http://www2.saganet.ne.jp/gatalym/

ガタリンピック

地まき養殖で アゲマキを増やす。

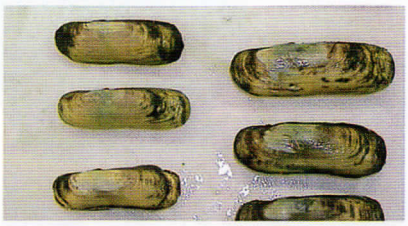
佐賀県有明水産振興センター 特別研究員
大隈　斉さん
Hitoshi Ohkuma

私にとってアゲマキは子どものような存在です。大きく育ってほしいと願いをこめながら有明海に放します。水槽の中を元気に泳ぐ姿を眺めていて飽きません。

有明海に流れ込む六角川下流の小城市芦刈町に、佐賀県有明水産振興センターはあります。有明海海域における水産業の調査研究や振興を図るために1992年に設置されました。特別研究員の大隈斉さんは「アゲマキ（和名アゲマキガイ）の人工種苗※1技術を確立普及させるための研究をしています。アゲマキは有明海のような干潟に生息する二枚貝で、大切な水産資源の一つです。干潟に深く潜る性質があり、畑を耕すように干潟の奥に酸素を送る働きがあります」と語ります。

大隈さんは広島県の出身。佐賀県庁に入庁してはじめて有明海に触れました。「6mの干満の差があると頭で理解していました。しかし、その現象を目の当たりにしたとき生まれ育った広島の海と同じ海とは思えませんでした。私が入庁した1988年はアゲマキの漁獲高が最高の年。しかし、翌年から急激に減少し1994年には全く捕れなくなりました」

干潟から姿を消してしまったアゲマキを復活させるために佐賀県は1997年からアゲマキの人工種苗を大量に生産する技術の研究をはじめました。「実験室ではなんとか増やせますが、有明海の現場ではできていません。この研究は漁業者の協力なしではできません。アゲマキの殻を割らずにとるのは技が必要です。農林水産統計のアゲマキの欄に数字※2がのるくらいまでに増やして技の伝承にも貢献したいです」と大隈さん。



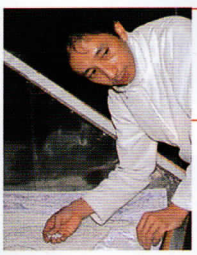
アゲマキを10㎡あたり1万個のアゲマキの種苗をまきます。
1年ぐらい経過すると約5cmになります。

「子どもたちにもおいしいアゲマキを食べてほしいと思います。そして、有明海の生態系にとって欠かせない生き物の一つです。地まき養殖※3でアゲマキの復活に挑戦し続けます」

佐賀県有明水産振興センターのHP
http://www.pref.saga.lg.jp/at-contents/shigoto/suisan/ariakesenta/

※1アゲマキの稚貝を人工的に増やす技術。※2農林水産統計では漁獲量が全くない水産物には「－」の印が入っている。1994年からアゲマキは「－」が続いている。※3「地まき養殖」は二枚貝の養殖手法のひとつ。天然水域からとった稚貝、あるいは人工的に生産した稚貝を干潟に直接まいて、自然に成長させる。

ラベルの向こうに 有明海が見える。



富久千代酒造有限会社 専務取締役 杜氏
飯盛　直喜さん
Naoki Iimori

「鍋島」は小売店とお客様に育てていただくお酒です。量はたくさん作れませんが、一本一本手作りで心を込めて作っています。

鹿島市浜町は長崎街道の宿場町で、江戸時代からの酒どころです。今でも浜町一体を散歩してみると当時の面影を探す事ができます。その中の一軒、富久千代酒造(有)さんは、2002年第14回国際酒まつりの純米酒部門で1位を受賞した「『鍋島』特別純米酒」を造っている酒造会社です。

杜氏の飯盛直喜さんは「子どもの頃から酒蔵が遊び場で、社長である父親や蔵人さんの背中を見て育ちました。高校を卒業して東京の大学に進学、会社勤めを経て1989年に鹿島に戻り手伝い始めました。初めは酒造りの手伝いや小売店回りをしていました。当時、思うように売れず苦戦を強いられました。試行錯誤の末に『鍋島』にたどり着き8年が経ちます。2002年から杜氏になりましたが、毎年米が微妙に異なるため酒の味を探し続けています。おそらく永遠の課題です」と話します。

2004年から飯盛さんは「マチとムラを繋ぐ運動」を展開しています。「お酒は蔵元の努力だけでは売れません。いいお酒は人のつながりが作ります。私たち蔵元、小売店さん、お客さんのお互いに触れ合う場所を作ろうと思いはじめました。参加者は家族連れが多く、マチに住む人です。ムラである鹿島に来て、6月の酒米の田植えに始まり、干潟体験、稲刈り、日本酒の仕込み、3月の出来上がったお酒の試飲まで、一緒に汗を流しながら鹿島の山から海までを堪能します」

「ウミタケの一夜干し、焼ノリ、がんづけは、お米本来のうまみがつまった『鍋島』の最適なおつまみ。有明海にお世話になりっぱなしです」と飯盛さん。

「マチとムラを繋ぐ運動を通じて、『鍋島』のラベルの向こうに有明海を見てもらえるようなお客様を増やしていきます」

富久千代酒造のHP http://nabeshima.cside.com/

「鍋島」特別純米酒

まつり

九州の代表的な塩生植物
シチメンソウ

表情や動きがユニークな
人気のムツゴロウ

生きている化石
ミドリシャミンセン貝

有明海に飛来する
代表的な渡り鳥ズグロカモメ

自然豊かな

めぐみ

ガタリンピック

恵みの雨と豊作を祈る「沖の島参り」

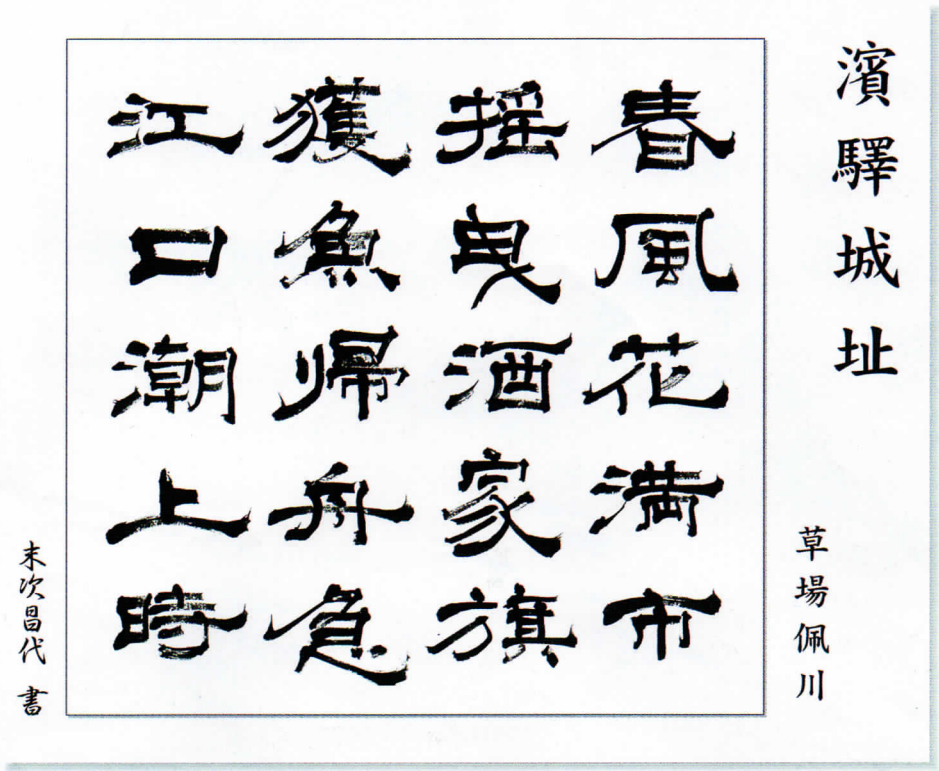
大串亮平 画

潮干狩り

風味・色つや・生産量ともに
全国トップレベルの海苔

竹崎ガニで有名なガザミ

有明海



濱驛城址（はまえきじょうし）

佐賀県鹿島市肥前浜宿の浜川沿いの臥竜（がりゅう）城跡という小高い丘に詩碑がある。
春爛漫の頃、佐賀藩の儒官、古賀精里（こがせいり）と草場佩川（くさばはいせん）の師弟が訪れ、丘から望む浜宿の風景を草場佩川が詠んだもの。

街いっぱいに花のかおりがただよう。新酒ができたという酒屋の旗がゆれひく。
有明海で魚を獲った舟が急いで帰ってきている。時まさに河口へ潮が満ちてきている。

草場佩川（くさばはいせん）（天明6年1786～慶応3年1867）

現在の多久市に生まれる。文化7年（1810）江戸に出て、同郷の儒官・古賀精里（こがせいり）に学ぶ。
天保5年（1834）帰郷して佐賀藩校弘道館教授となる。大隈重信・副島種臣・大木喬任・江藤新平などの人材を育てた。学問だけでなく、武芸・詩歌・絵画などにも優れた才能を持ち、詩は2万首にも及ぶ。佐賀県多久市先覚者資料館に草場佩川の資料がある。

CONTENTS

はじめに
有明海特集
有明海をめぐる陸の移り変わり
有明海を五感で伝える
有明海夢めぐり
豊かな有明海

編集協力　ＮＰＯ法人有明海ぐるりんネット
発　　行　佐賀県くらし環境本部有明海再生課
〒840-8570　佐賀市城内１丁目1-59
Ｔ　ｅ　ｌ　0952-25-7349
Ｆ　ａ　ｘ　0952-25-7521
Ｅ-ｍａｉｌ　ariakekaisaisei@pref.saga.lg.jp

R100
古紙配合率100%再生紙を使用しています。

人と自然と文化の交響県（シンフォニー）・佐賀

佐賀県

http://www.pref.saga.lg.jp/

有明海

Ariake Kai