

南湘む読

～少しだけためになる海の話～

vol.6
2012.5

生き物たちは見えています。
人が海を大切にしているかを

ズラッと並んだエアータンク。これがな
いと始まりません。



年間30回以上、
海底湖底清掃を
行う「海をつく
る会」の坂本昭
夫事務局長。



江の島海底清掃プロジェクト

● 2012年4月21日(土)22日(日)

● 場 所＝江の島湘南港

● 実施者＝海をつくる会

2日間延べ、ダイバー53人、陸上ボランティア約
100人で1500kgのゴミを海底から引き上げました。

【主催】 湘南ビジョン研究会
【共催】 財団法人日本釣振興会、海をつくる会、
NPO法人水資源環境保全協会



今回潜ったのは江の
島・湘南港東端の岸
壁。大潮の干潮時だ
ったため水面までの
高さは約3メートル。



出ました、ウツボ！引き上
げられたタイヤの中に「住
んで、いた模様。タイヤの
中からは他にもタコ、カニ、
ウニなどゾロゾロと…。

小～中型のゴミは玉
ねぎ袋に入れて引き
上げる。水切れが良
く、非常に丈夫。



坂本さんのエントリー。
「ジャイアントス
トライド」とい
う方法だそう。この
程度の高さならば
「楽勝」だとか。



ロープで結んで自
転車を引っ張り上
げる。さらに重い
大型のタイヤなど
は、まるで綱引き。



タコを捕るためのテ
ンヤにイカ釣り用の
エギが絡み、そこに
重りまで…。インギ
ンチャクの種類？ゴ
ミを探すダイバー。





上から時計回り=フジツボの付着状況から「2年から3年物」と推測されるカラーコーン。時代を感じさせる携帯電話に、出所は江ノ島ポウルか？というポウリングの球。ロープに釣り糸にエギに…と何もかもがごっちゃごちゃに絡んだ巨大な物体。根掛かりするなというのが無理な話。

海から上がる「海をつくる会」の安西さん。疲れた体でハシゴを登るのは一苦労。



湘南ビジョン研究会代表の片山も潜った。2週間前にライセンスを取得していきなりの海底清掃は坂本さんいわく「無謀なこと(笑)」。



小さなタコさんとは少し遊んでバイバイ。



ダイバー、陸上スタッフ、ボランティア全員で記念撮影して初日終了。翌22日の分と合わせ、自転車2台、タイヤ16本、約200kgの建材やゴムの角柱を含め1.5トンのゴミが引き上げられた。

もちろんお腹が空くわけで…(´_´)。おにぎりとハマグリ、シラス、ワカメの海鮮汁。



炊き出しにご協力いただいた「井上つりえさ店」さんに感謝！



【協力】 神奈川県藤沢土木事務所、藤沢市、社団法人藤沢市観光協会、藤沢市産業振興財団、海上保安庁湘南海上保安署、株式会社湘南なぎさパーク、江の島片瀬漁業協同組合、公益財団法人かながわ海岸美化財団、藤沢市ヨット協会、社団法人江の島ヨットクラブ、小田急ヨットクラブ、漁民会、江の島釣道会、一般社団法人J E A N、N P O 法人海掃、江の島飲食店ほか

湘南各地で行われるようになったビーチクリーン。とても嬉しいムーブメントではあるけれど、浜からは見えない海の底に“無秩序”が広がっているとしたら…？様々な生物とともに生きるため、私たち自身の生活を、より豊かにするため。海底の現実を見てみましょう。
——湘南ビジョン研究会代表 片山 清宏



私たち「湘南ビジョン研究会」は毎月1回、「湘南の海を考えるミニフォーラム」を開催しています。「読む湘南」ではフォーラムの内容を毎回フォローしていきます。

講師 海をつくる会 事務局長 **坂本 昭夫氏**

ゴミのない海を子供たちに残そう

坂本 「海をつくる会」の坂本といいます。私たちは横浜・山下公園の海底清掃を機に生まれたボランティア団体で、1981年に発足しました。海底や湖底の清掃を中心に、年間30回ほど潜っています。昨年は釜石などで海底の震災ガレキの清掃なども行いました。（注※「海をつくる会」は2012年、春の褒章で「自ら進んで社会に奉仕する活動に従事し徳行顕著なる者」に授与される「緑綬褒章」を受章しました。）



今日潜った江の島は水深3～5㍍で、透明度も4、5㍍くらいありました。以前行った別の港では潜った瞬間に緑色、バスクリンを撒いたみたいで何も見えないというところもありましたから、江の島はきれいな方だと思います。



海底湖底の“宝物”たち

今日は今までの海底湖底清掃で拾った私たちの“宝物”をご紹介します。紹介したいと思います。

【婚姻届が入ったガラス瓶】

昨年10月に山下公園で拾ったガラス瓶です。中に婚姻届が入っていました＝写真。婚姻届に名前を書いてですね、「結婚できたらいいね♪」「うん♪」となりまして、瓶のなかに入れちゃったんですね。その後どうなったか私は知りませんが（笑）。水に入れたことで、水に流れなければいいなと思っています。

【トイレ】 こういうのはよくあります。前の日に和式トイレが見つかって、翌日に洋式トイレが見つかったので、ワンセットだと思うんですけどもね。これは諏訪湖でございます。芦ノ湖なんかは観光客が多いじゃないですか。そうすると旅館から夕涼みに出てくるんですね。その時、大瓶のビールを持ってくるんですよ。で、飲みながら栈橋の所まで行って、ビールを飲み終わったら捨てる。で、酔

っぱらった挙句何をするかと言うと、フェンダー代わりに使っているタイヤのロープを切って沈ませる。最悪はボートに穴をあけて一艇沈ませる。ということもあったと聞いています。

【注射器】 これはよくあります。注射器ですね＝写真。中を調べてもらうとたいていドラックが出てきます。横浜市金沢区に野島公園という、横浜市で唯一残っている自然海浜公園があります。この



浜を守ろうということ、生き物の調査や海藻、アマモを植えたり、海

浜清掃を行ったりしているんですが、毎月必ず3～5本くらいは出てきます。満潮線と言われている浜の潮の線の所にあるものは、たいがいどこかの川沿いとか海沿いでやられたものです。公園側の階段のところにあるものはその場でやられたものとわかります。金沢区の警察に連絡をすると張り込みをしてくれます。そうすると2～3週間でだいたい捕まらずね。野島の真正面が八景島シーパラダイスなんですけれども、そのイルミネーションを見ながら土曜日の晩に注射を打つのが楽しみと言う人が1人いました。なんでここでやってるんだと聞いたら、「夜景が綺麗だから、ここで打つのが素敵なんだ」と言っていたそうです。



【ランジェリー】 ちょっとマニアックですが、これランジェリーです＝写真。これも諏訪湖でございます。40～50枚はあります。湖に入った瞬間に目の前全部ランジェリーでし

湘南海岸の希少な生態系を守れ

2012年4月21日 第6回テーマ

山下公園前の海底から瓶に入った婚姻届が…(笑)



た。使うわけにもいけませんし、配るわけにもいけません。結構過激なものがありました。一応写真のために広げました(笑)。

【花火のかす】 江の島でも花火をやっていますが、これは山梨県の西湖です。花火の発射台です=写真⑤。発射台がありますと当然打ち上げ花火のかすがあります=写真⑥。江の島でも横浜港でもいっぱい打ち上げてますよね？1万発上げると



1万発分のゴミが沈んでるということになります。これ、溶けるまで1年くらいかかるだろうと言われてます。花火がきれいだと思っても、やっぱり最後に残るのはゴミだというのは忘れずに、この会場にいる皆さんは頭の片隅に入れておいてほしいなと。私はこうやって海底から見ると、花火なんて上がらなくてもいいのかなと思いますけどね。

【トカレフ】 山下公園で発見しましたトカレフです=写真。これ本物です。あと実弾27発が捨てられていました。この後、延々と海上保安庁と水上警察に私は拉致されて。私は悪いことしていないのに夜中の2時まで拘束されました。

【かぼちゃの芽】 嫌なゴミばかりではありません。これは先ほどお話しした野島ですが、春先から夏にかけて砂浜にかぼちゃの芽が出たりします=写真。水が無いですからすぐに枯れてしまうんですけど、非常に可愛くて、



こういう自然の力が僕は好きだなと思わずと見ています。ゴミや注射針ではなくて、こういうかぼちゃの種のような自然のものが流れてくるっていうのが本当の自然体系なのではないのかなと思います。今日のテーマじゃありませんが、子供たちに残していきたい海っていうのは、ここだと僕は思っています。

■魚が育つ環境づくりから

■ ありがとうございます。坂本さんを始め、海をつくる会の皆様のご協力がなければ今回のプロジェクトは実現はしていなかったの本当に感謝しております。続きまして第2部に入りたいと思います。パネルディ

トカレフ出てきて疑われた！

スカッションとして講師あるいは会場との意見交換をしていきたいと思ひます。まず初めに工藤さんより自己紹介をいただきたいと思ひます。神奈川県水産技術センターの主任研究員をされていらっしゃる。業界では非常に有名な方でして、講演に引っ張りだこで全国を飛び回っている方です。自己紹介を含めご活動を紹介していただければと思ひます。

講師 神奈川県水産技術センター主任研究員

工藤 孝浩氏

■ 工藤 私は生まれも育ちも横浜です。大学在学中に東京湾に潜り始めました。神奈川県に就職しまして、現在は水産技術センターというところで海の環境や生物の研究をしています。城ヶ島にある試験場に勤めています。



最近タイやヒラメ、トラフグの「栽培漁業」の研究をしています。魚というのは卵で産まれて大きくなる過程で、1カ月の間に99.9%が死にます。餌が取れなかったり外敵



に食われてしまったり。その1000分の1に減ってしまう時期に人間が水槽の中でエサをやり、水温を変わらないように育てると、1000匹産まれて1匹になっちゃうのが500匹くらい残る。自分でエサを食べ、外敵から逃げられる力がついたら、後は海で生きろよと放流します。

この放した魚がうまく育ってれば、もっと獲れるはずなんです。でも現実はずなっています。なぜか。海の中の

環境が整っていないからです。森のように海草がわっと茂っている場所が海の中にないのだろうかということで、2001年から砂地に生えるアマモという植物の研究を始めました。アマモは昔から「海のゆりかご」とも言われています。色々な魚が産卵がしますし、茂みの中に小動物がいますのでエサ場でもあります。同時にこの茂みは稚魚にとって隠れ家でもあります。

実は今日上がった自転車のスポークに甲イカの卵がみっちり産みつけられていました。あれは何とも複雑でした。上がったものですからイカの卵は死んでし



「海のゆりかご」とも呼ばれるアマモ

まうわけですが、海の中にこういう藻がいっぱい生えていれば全く問題なくイカは海草に産卵します。藻がないからあんなゴミに産むしかないという状況なのです。だから本当に今日は問題意識を強く感じました。

「海のゆりかご」アマモ

現在は水産庁からまとまった予算が下りたこともあり、市民と協働でアマモ場の再生に取り組んでいます。城ヶ島の私の職場に大きな水槽を設けて、そこに天然のアマモを活けて種を取ります。その中から苗を育てています。それを坂本さんのお話にもありました横浜唯一の浜、野島や横浜港の一部に干潟をつくり、そこに植えたりしています。

ありがたいことに、天皇皇后両陛下がこうした活動にご関心をお寄せくださっております。昨年春、両陛下は4月から6



天皇皇后両陛下にアマモの生育状態を説明する工藤氏



神奈川県水産技術センター主任研究員 工藤 孝浩さん
工藤氏は「鉄腕ダッシュ」にも出演している

週連続で被災地の慰問に入られました。体へのご負担が大きいため、4週目あたりから周囲がご静養下さいと言ってもお休みにならなかったそうです。その後ようやく葉山でご静養に入られたのですが、ちっともじっとしていない(笑)。城ヶ島が近いのでアマモが見たいということになりまして、水産技術センターに非公式のお出ましということ

になりました。

それからテレビでも情報発信をということで、「鉄腕ダッシュ」という番組でTOKIOのメンバーと一緒に、砂を入れたり藻を植えたり色々なことをしています。

片岡 続きまして日本釣振興会専務理事の清宮さんから自己紹介いただきたいと思ひます。清宮さんは今まで色々な形で海底清掃を後援されております。今日は自らロープを引っ張っていただきました。

講師 日本釣振興会
専務理事

清宮 栄一氏



ざいまして今の釣振興会というところに勤めることになりました。

日本釣振興会そのものは1970年発足です。当時はまだ高度成長期のまただ中で、工業化がものすごいスピードで

清宮 私は沼津で生まれまして、沼津の海岸で小さい時代を過ごしました。東京で小学校から大学まで暮らしまして、卒業後は釣りのメーカーに30数年おりました。魚のいるところ北海道から沖縄、東南アジアと釣り道具を担いで仕事をしていました。53歳の時に退社し、縁がございまして今の釣振興会というところに勤めることになりました。

進んだ分、多摩川や隅田川の水は真っ黒でした。20年先、50年先に釣りができるだろうか、という環境面からスタートした団体です。坂本さんの団体(海をつくる会)と行動をともにするようになったのは、6年前に東神奈川の運河にアマモを植える活動を見に行った時からです。いくらやってもゴミばかり出てくる場所を何とか再生しようとする姿を見て、この人たちならどんなに汚いところでも一緒に行っていただける(笑)と思ひましたね。

坂本さんも工藤先生もそうですが、私たちの目的はゴミを拾うことではありません。ゴミを捨てないということです。幸い今日も清掃している時に一般の釣り人の方もいました。やっつてることを見ていた人たちが、何かを感じてくれればいいなと考えています。

参加者から講師に質問

眞壁氏 (ドーバー海峡独泳日本人最高齢記録保持者)

よく「ゴミはお持ち帰り下さい」と言われますが、遠くからみえる方っていうのは、そうはいってもなかなか持って帰らない人が多いのではないかと。ゴミ置き場をきちんと設置した方がとりあえずはいいいんじゃないか、という風に思ひます。

清宮 これに関しては我々日本釣振興会の中でも設置すべきという意見とすべきでないという意見、どちらもあふるんです。清掃車が常時入れるような場所は回収もスムーズなんです、そうでない場所は逆にゴミが重なってひどいことになってしまう。今は釣り人に対して、まずゴミを出さない、持ち帰る、落ちていたら他のものも拾って帰る、というのをメインにしています。新潟のある堤防ではゴミ箱を全て閉じたら見る間にゴミがなくなった、という報告もあります。

参加者 湘南の生態系の実情と、私たちにできることを教えてください。

工藤 1つに下水の問題があります。湘南の下水道普及率はかなり高いのですが、大雨が降ると下水が未処理のまま海に流れてしまう場合があります。都市システムの問題であつて我々個人ではどうすることもできないのですが…。元々湘南エリアの海洋生物は富栄養化には馴染まない、ちょっと難しい話になりますが、リンや窒素の濃度が低い場所を好む生物が中心です。逆に東京湾はそれをいっぱい必要とする生き物が暮らしています。ですから今、東京湾は下水処理水がきれいすぎて、むしろ栄養が足りないという問題が出てきています。とはいえ、湘南においてはまだまだきれいにしなくてはいけないという段階です。

参加者 子供たちが川や海での遊び方を知らないのではと思ひます。これから海や川の楽しさをどういった形で教えられるのでしょうか？

坂本 我々の世代が率先して遊ぶことですね。砂遊びとか磯遊びができる所があれば、大人が率先して遊びに行つて、なおかつ子供と一緒に遊ぶ。先ほどありました野島公園なんか、我々いつも遊んでますから。子供の頃やった遊びを今、大人が学術調査の名目でやっているわけ

まずは大人が率先して海で遊ぼうよ

です。引き網やっていっぱい魚が獲れてワーッと叫んでるわけですね(笑)。地域レベルでこういった市民活動ができれば、必ず周りの学校が寄ってきますよ。現在は5校の環境教育活動を私たちが担当しています。

参加者 今日清掃した岸壁もそうですし沖釣りでもそうなのですが、相模湾では釣りの際にコマセ(冷凍のオキアミ)を撒きますよね?少し過剰ではないかと思うのですが、生態系に及ぼす影響はないのでしょうか?

工藤 これは大きな問題で、でも実はよく分かっていない問題でもあります。大磯あたりではアジ釣りの最盛期になると何十隻という船がコマセを撒くんですね。感覚的に海底はひどいことになっているだろうと思っていました。ところが海底を調べてみると、コマセの痕跡って出ないんです。堆積していないし、泥を取ってもコマセに由来するものはないんです。有機物として何らか腐ったようなものは確かに見つかっているんですが、コマセと海洋汚染につながる事例はまだありません。

ただ今日潜った場所に関しては直感的に、これコマセ

(左から)湘南ビジョン研究会代表・片山、清宮氏、工藤氏、坂本氏



の影響かな?と思っただけです。クモヒトデが非常に多いんです。クモヒトデは海底の半分腐ったようなものがエサなんです。そのクモヒトデが

ちょっと他では見ないほどおびただしかったですね。
参加者 最近は湘南＝シラスというイメージが定着してきました。ただ先ほど工藤さんから魚は1000個卵があっても大きくなるのは1匹だけとお話があったように、そんなに獲って大丈夫なののでしょうか?自然界の掟に人間が輪を掛けて根絶してしまっていないですか?

工藤 シラスというのは一般的にはイワシの子供です。今はほとんどがカタクチイワシですね。それでこのシラス漁の生態系への影響ですが、ざっくり言えば、人間が獲る量は海の中でシラスが他の魚に食べられている量よりかなり少ないという推測があります。定置網に入ったアジやサバ、カマスなどシラスを食べているであろう「容器疑者」の腹を片っ端から割いて調べたところ、船1隻の



少し遠くに見にくいですが、何か分かりますか? ビニール袋をかぶってしまったり、カメラです。本誌カメランが片瀬漁港で偶然撮影しました。沖だったため助けることができなかったと落ち込んでいました。私たちのゴミはこうして生き物を苦しめています。

年間の漁獲量くらいのシラスが、定置網1カ所に入るアジ、サバ、カマスに食われている、と。そういうレベルでシラスは凄い勢いで食われているんですね。だから人間はちょっとその上前をはねているだけ、くらいの認識で結構だと思います。

シラスはいっぱい食べても大丈夫です

片山 どうもありがとうございました。以上をもちまして意見交換の時間を終わりたいと思います。最後に講師の方々から一言づついただきたいと思います。

清宮 今日は本当にどうもありがとうございました。私どもの財団は、これからも魚が産卵できてそこに住めるという自然環境、これを目指して事業を推進していきたいと思っておりますので、どうかよろしくをお願いします。

工藤 今日は海底清掃がベースで始まったので、ゴミ問題に終止するのかなと思ったら、そうでもなかった、広がったのがよかったかなと思います。あわよくばもっと若い人たちに来てほしかったかなと思います。自分の立場から言えば、海の中での生き物の気持ちを抱きつつ暮らしてほしいかなと思います。

坂本 これからここ江の島での海底清掃が増えるんだなど(笑)。これからもどうぞよろしくお願い致します。

片山 今日は海底清掃とフォーラムということで非常に充実した1日になりました。最後に私の感想ですけれども、今日の海底清掃の目的は1つに何が沈んでいるのかを調査したいというのがありました。汚れた原因が分かるから、ということです。もう1つはこういった海底清掃は湘南ではほとんど行われておりませんので、これから広く住民あるいは観光客の方に知っていただいて、これを継続するようなムーブメントを起こしていければと思います。改めまして今日の講師の方にお礼を申し上げたいと思います。どうもありがとうございました。

第8回湘南ミニフォーラムのご案内

テーマ「湘南観光の魅力と新たな戦略」

- ▼日時 6月28日(木) 19:00~20:50
- ▼場所 茅ヶ崎市勤労市民会館 6階A研修室
- ▼講師 新谷雅之氏(茅ヶ崎市観光協会事務局長)
海津ゆりえ氏(文教大学国際学部准教授)
高橋十大氏(湘南ちがさき屋十大代表取締役)

湘南は言わずと知れた関東屈指の観光地。夏の賑わい

は日本一と言っても過言ではありません。しかし、私たちは果たしてこの「海」という観光資源を十分に生かしているのでしょうか? オフシーズンの134号線沿いの集客状況を見ると、改善の余地はありそうです。通年リゾートへの脱却、増加するアジア地域からの観光客の誘致、世界クラスの知名度を誇る鎌倉からの波及効果…。

新しい「観光」のあり方を一緒に探りましょう。
湘南ビジョン研究会は、このミニフォーラムへの参加者を募集しています。ホームページからお申し込み下さい(www.shonan-vision.org)。

Restaurant & Bar

デニーム・タルタル

DE NIMES TARUTARU



左の写真=Antipasto
5種 ¥1050、トマト
とアンチョビのサラ
ダ ¥630、マルゲリー
タ ¥1680

野菜って仕込みに手間がかかるから野菜が美味しい店はいいお店だと思いますよ。



藤

沢駅南口、OPAの裏を抜けた先に一面をツタで覆われた一軒家のレストランバーがある。今年創業45年を迎える「デニーム・タルタル」。この界限を最も古くから知る飲食店の1つだ。「店も料理もレトロなんです」と語るのは店長の嶋田斉久さん(42)。

今でこそ珍しくなくなった薪で焼くピザの石窯を、20年前から使っている。

「社長が昔、トスカーナで食べたピザが忘れられなくて、それをイメージしてほしいと言われている」というピザは、ナポリピザ全盛期にあって対照的に薄くクリスピーな仕上がり。古き良き日本のイタリアンを知る世代からは「これこれ！」と声上がるスタイルだ。珍しいのは生地

に塩を使っていないこと。「今のピザは生地の存在感が際立つものが多いけど、ソースとチーズのトータルで1つの味であってほしいので生地が目立ちすぎないようにしています」

客層は家族連れから職場の歓送迎会まで幅広いが、特に多いのは地元に住む40~50歳代だという。「湘南のお客様はこれと決めたものは外さないですね。日替わりのオススメなんかがあっても、いつものものを食べに来た

という方が多い。自分が食べたいものがしっかりイメージできているんだと思います」

湘南一海の幸と考えがちだが、タルタルが最も意識しているのは野菜だ。三浦や鎌倉産を中心に仕入れている。「野菜って仕込みに手間がかかりますよね。例えばジャガイモの皮をむくの1つとっても結構な時間がかかります。しかも1個じゃないですからね。それに比べたら肉、魚は楽なもんですよ(笑)。だから野菜がおいしい店はいいお店だと思います。菜の花でもトマトでも神奈川の野菜はおいしいですよ」

もちろん魚介類も片瀬や腰越の物を中心に鮮度の良いものを用意している。「腰越で上がる赤座エビはうまいですよ。20センチくらいあるやつが獲れるんです。お寿司屋さんなどでは1匹で何千円もしちゃう高級食材ですが、魚屋さんにも協力してもらってお手頃な価格でお出ししています」

ワインもボトルで2000円代からとリーズナブル。ディナーはすべてアラカルトだが、お任せでコース仕立てにしてもらうことも可能だ。金額やお腹の空き具合を伝えればOKだとか。居酒屋ではなく、かといってかしこまるでもなく。趣ある店構えにフラッと気兼ねなく、というのが「デニーム・タルタル」の一番の魅力かもしれない。



1階はバーカウンターとテーブル席。入り口右側にピザ窯がある。



店長の嶋田さんは「タルタル」で働き始めて24年目。



◆営業時間

ランチ 火~土 11:30~15:00 (L O 14:30)
ディナー 月~土 17:00~26:00 (L O 25:00)
日 17:00~24:00 (L O 23:00)

藤沢市鶴沼橋1-17-6
TEL 0466-27-8910

※藤沢南口徒歩3分。OPAの裏を進んでコンビニのある角を直進。突き当たりを右折してすぐ右側。

Antipasto盛り合わせ 3種 ¥735 5種 ¥1050。
ピザは常時15種類。飲み放題付きのパーティープランも ¥4000前後から応相談。パスタとカレーのランチはサラダとデザートが付いて ¥650~