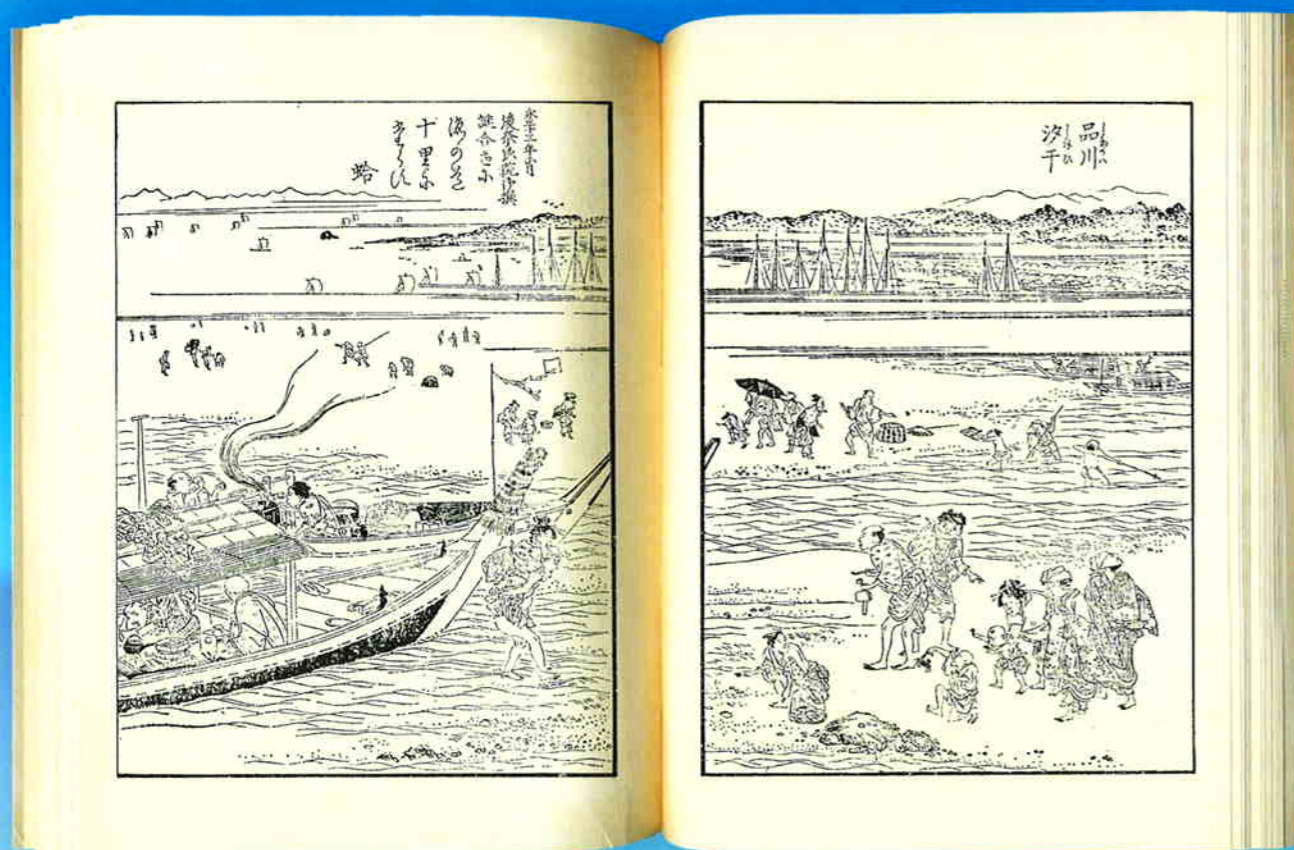
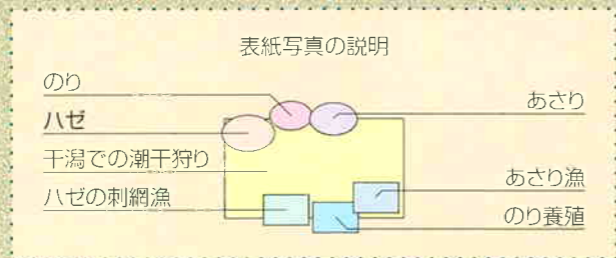


江戸名所図会より「品川 汐干」

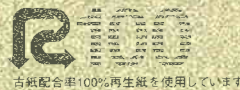


江戸時代の東京湾・品川の様子。
春の大潮のころ、江戸に住む人々は海へアサリやハマグリを求め、潮干狩りに出かけました。
昔から人は身近な海に親しんでいました。



水産庁 漁場資源課 漁場保全指導班
〒100-8907 千代田区霞ヶ関1-2-1
TEL.03-3502-8111 (内線7374)

社団法人 日本水産資源保護協会
〒104-0055 中央区豊海町4-18 東京水産ビル6F
TEL.03-3534-0681 (環境部)



干潟

ひがた

海の幸と
人のくらし



水産庁



社団法人 日本水産資源保護協会

干潟

波のしずかな内湾や入江に流れこむ川の出口には、長い間に土や砂がたたくさんつもり、浅い海ができます。海には潮の「満ちひき」がありますが、潮がひいた時浅い海の底が広く干あがる場所があります。このような所を「干潟(ひがた)」といいます。



ダイシャクシギ



イソガニ



トビハゼ



生き物いっぱい・干潟

潮がひいて干潟があらわれると穴から出てくるのはたくさんのカニの仲間たちです。九州の有明海の干潟には、ムツゴロウなどかわった魚も住んでいます。カニやムツゴロウは、干あがった砂や泥の上でふえる小さな藻類をえさにしているのです。

干潟の生きものはこれだけではありません。砂や泥の中には、アサリやバカガイ、マテガイなどの貝、ゴカイの仲間やスナモグリなどの生きものがいっぱい住んでいます。また、これらの生きものたちをねらって鳥もたくさんとることができます。そして、潮干狩りなど海とふれあうためにたくさんのお人も干潟にやってきます。

タマシキゴカイ



アサリ



ニホンスナモグリ



アラムシロガイ



マメコブシガニ



シャコ



おいしい干潟

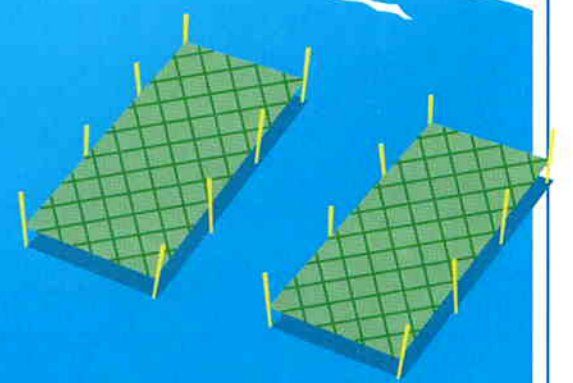
アサリのみそ汁、のりたっぷりのおにぎり。あさは潮干狩りでとるように、干潟やそのまわりの浅い海に住んでいます。のりも干潟で養殖されています。おすしやてんぷらで食べるエビやよせなべに入ってるわたりがに、からあげがおいしいカレーもみんな子供のころは干潟で育ちます。干潟は海のおいしいものをたくさんつくってくれるのです。

きびしくてやさしい干潟

干潟は、潮がひいた時に海水がなくなってしまいます。干潟のなかにわずかに水が残る潮だまりでも、太陽や風にさらされて、塩分がこくったり、水の温度も夏にはお湯のように熱くなったり、冬には凍るように冷たくなり、とてもきびしい環境です。そのために海の生きものたち、とくに大きな魚たちなどには住みにくい場所なのです。

しかし、小さな魚やエビ・カニの子どもたちにとっては恐い大きな魚たちが近よれないし、えさになる小さな生物たちも多く、とても居ごちの良いやさしいゆりかごのような場所なのです。

シロギス



海苔



おにぎり、のりまき、のり弁当、日本人の食生活には欠かせない海苔。いそべ焼きにしたおもちゃおせんべい、お茶漬けやふりかけにものは使われています。のりは、波のしずかな浅い海や干潟で養殖される海藻です。

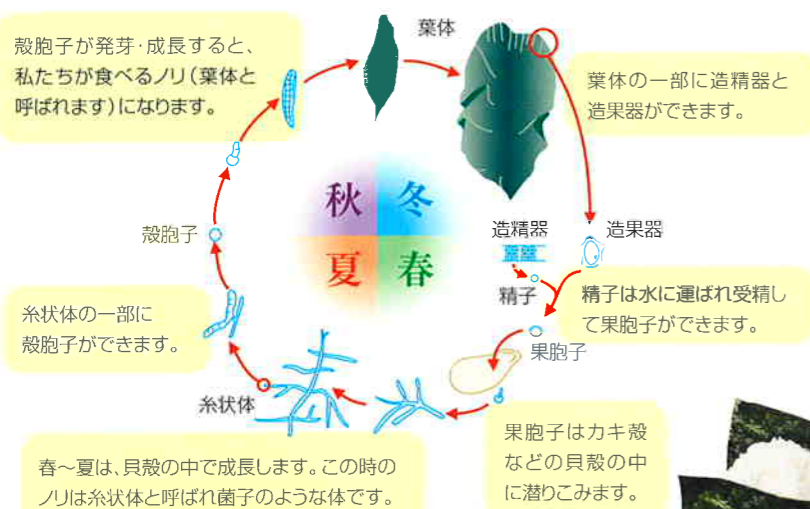
海苔の作り方

のりは網を使って養殖します。まず、陸上の水槽で網に海苔の胞子をつけます。つぎにこの網を海に張りのりを数cmにまで育てます。この時、網の一部は冷蔵保存されます。数cmになったのりは海の栄養を吸収しながらさらに成長をつづけ10cm以上になると収穫されます。一つの網でのりは何回も収穫できますが生え方が悪くなった網は海から引き上げ、冷蔵庫から新しい網を出して海に張り養殖をつづけます。



夏のノリと冬のノリ

ノリは春～夏には糸状体という菌糸のような形で貝殻の中に潜っていて、秋になるとこの糸状体にできた胞子が海の中へ出て成長します。私達が食べているのは、この冬の姿の海苔なのです。



海苔の栄養は天下一

海苔は、ビタミン類がとても豊富。A、BをはじめD、Eも含んでいます。そのほかマグネシウム、リン、亜鉛、鉄分をはじめ、陸上植物にはないヨードも含まれています。

アサリ



アサリは塩分濃度のやや低い内湾の砂や泥の海底に住んでいます。日本のアサリの産地を見ると、有明海や伊勢、三河湾など、干潟のある海でとれています。

東京湾でも干潟や浅瀬が残っている木更津や富津、三番瀬が漁場の中心で一年間に8,000～10,000トンのアサリが採れます。

アサリ漁

アサリ漁は、岸から歩いたり、船に乗ったりして漁場に向かい、つめのついた鉄カゴを長い棒で操作できるようにした「じょれん」や「まきかご」と呼ばれる道具を使って採ります。砂や泥ごと貝をすくくと、貝だけ残るしくみで、まだ小さな貝はカゴの目から落ち、成長した大きなアサリだけを採ることができます。



あさりパワー



アサリは1時間に1リットルもの海水を吸い込んで、その中の餌となる植物プランクトンを食べています。

東京湾に残されている干潟のアサリ全部が1日に吸い込んでいる海水の量は9千万m³(東京ドーム約70杯)という計算もあります。

アサリはたくさんの海水を飲み込んでその中に含まれるプランクトンなどをこし取って海をきれいに行っているのです。

おいしいアサリ

アサリの旬は春の大潮のころ、このころのアサリは産卵前で一番太っています。海の潮も一年でもっとも干く時期で潮干狩りには最高のシーズンです。



マハゼ



たくさん種類がいるハゼの中でも一番有名なのがマハゼ。マハゼは、干潟ができるような河口に近い浅い海で一生をすごします。

ハゼ釣り

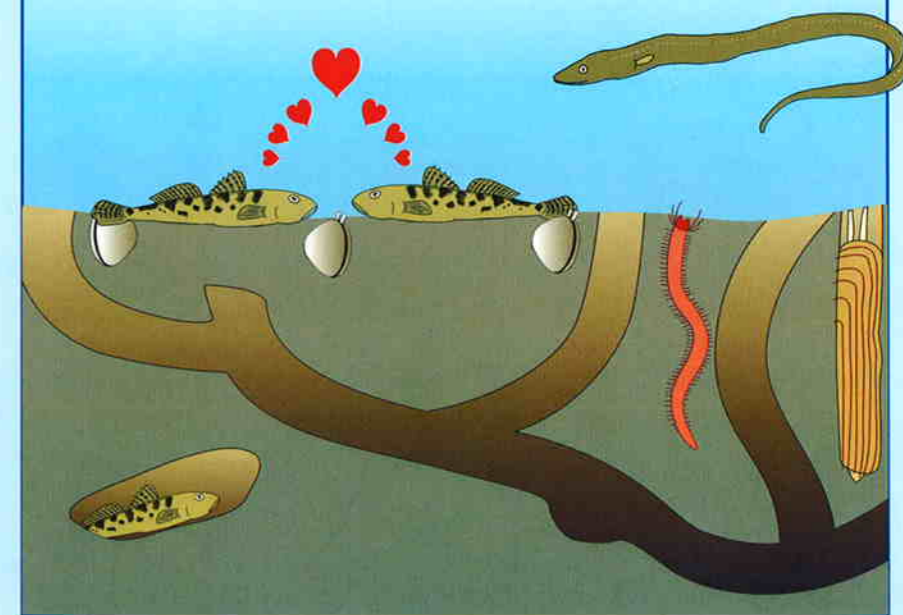
ハゼ釣りは、子供から大人までだれでも楽しめる釣りとして人気があります。また、7月頃から翌年の1月頃まで長い間できるのも特徴です。

エサはゴカイ、ミズ、アオイソメなどを使いますが、ふだんのマハゼはゴカイのほかエビ・カニや貝類、藻類など何でも食べる雑食性です。目で餌をさがすことが多いようで、動きのあるエサによくとびつくといわれています。食べ方は天ぷらが有名ですが、お刺身や煮つけにしてもおいしい魚です。



男はつらいよ マハゼのお父さん

マハゼの産卵期は12月から翌年5月ころです。オスは浅い海の底に3～5か所の出入り口がついた深さ1m以上の巣穴を掘り、メスを待ちます。オスと巣穴が気に入ったメスは穴の中に卵を産みますが、そのあとオスは子供たちが産まれてくるまで巣穴の卵をずっと守ります。



海苔づくり に挑戦!!

東京湾の近くに校舎を構える千葉県市川市の妙典みょうでん小学校では、市の農水産課の協力を得て、子供たちが海苔づくりを体験しました。
ふだん食卓にのぼるのは、すでにできあがった海苔ですが、実は自分たちの住む町の近くで養殖され、加工されていたものだったのです。
いつも食べている海苔。なにげなく食べていたけれど、海苔づくり体験を通して、住んでいる町の産業や暮らしの歴史を知って、海が少し身近に感じられるようになりました。



とれた海苔を
飛行機包丁で
細かく刻みます



型に海苔を
流し入れます



乾燥させて
上手にはかせば
できあがり



箸の子に
とります



今日の給食、名づけて行徳こんだて

同じく市川市の行徳小学校では、給食で干潟でとれる海の幸を味わいました。
メニューは行徳ごはん（あさりのたきこみごはん）、生のみそ汁、やきのりとレンコンの煮もの（レンコンは、昔行徳でたくさんとれていました）。のりとおさは、すぐ近くの市川の海でとれたものを使用しました。

食が結ぶ 人と海

いまの暮らしは、大昔にくらべると、とても豊かで便利です。のりもあさりも1年中お店で買うことができます。でも、のりやあさは工場で作られたものではありません。人の住むすぐ近くの浅い海や干潟ひがたではぐくまれたものです。時代や人々の生活が変わっても、食を提供しつづける海、干潟ひがた。人と海とは強いつながりで結ばれています。ありがとう海、干潟ひがた。

