有明海の生き物

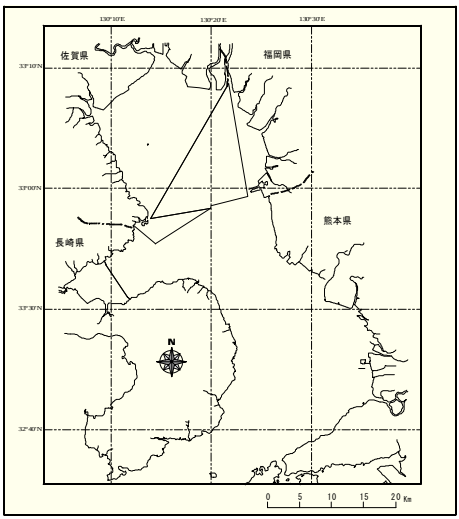
佐賀県有明水産振興センター
所長　野口敏春

皆さん、こんにちは。ただ今紹介頂きました佐賀県有明水産振興センターの野口といいます。宜しくお願いします。

今日は私の後に『有明海はおいしい』という事で筒井ガンコ堂さんからお話があるということで、私が初めということですので、あまりおいしくはない話ではないですが、皆さんに有明海を紹介していけたらなと思っております。

お手元の方に『有明海の生き物』という１枚のレジメの簡単なメモ書きのものと、これから紹介させていただきますパワーポイントの図の方がお手元に資料として入っているかと思いますので宜しくお願いしたいと思います。

特に本日は『有明海の生き物』ということで、話の内容は A4、１枚の紙の内容になるかと思います。私は話がへたなものですから、あっち飛びこっち飛びになるかと思いますけれども、宜しくお願いしたいと思います。



この図は、これは一般的に有明海と言われているものですが、本当は有明海はもう少し下から上の方になるわけですけれども、我々佐賀県有明水産振興センターでは、佐賀県海域を主に調査研究をやっております。貝類は足を持っているが泳がないので、大体佐賀県海域にいるわけですが、泳げる魚、エビ、カニ類につきましては、佐賀県だけではなく、福岡県、熊本県、長崎県海域の色々な所に行きますので、今現在は有明４県が連携して取り組むということでやっています。地図の上中央が筑後川です。その左の最奥部が六角川になりますけれども、ここから、

この河口から 1.2 キロ位上流に行った辺りに有明水産振興センターがあります。

図の左上方が佐賀県海域で、筑後から竹崎島を結んだ上の方になります。本当は竹崎島の少し下の所も入ります。中央の三角形の所は何かといいますと、非常に珍しい海域で、佐賀県と福岡県が共通で使っている農林水酸大臣管轄区域という、我々は天領と言っていますけれど、両県が操業出来る所ということです。後でタイラギとか色々の話が出てきますけれども、ここの漁場は重要な位置を占めています。

今日は魚介類について話そうと思いますが、あいにく私の方がうまそうな魚介類の写真がなくて、少し特殊な魚に限定をされた様な感じになっていますけれども、先程司会の中野さんの方からも話がありました様に貝類関係が非常に特徴的だということです。生産が多い。それはどうしてかといいますと、そこのレジメの中にも書いてあります様に所謂干潟です。

図の主要介類の分布（1）の岸よりの所に薄い線が入っていますが、これから岸側が大潮干潮時の干潟になる所です。佐賀県で大潮の時に一番遠くまで干潟になる所はどこかと言いますと、九州佐賀国際空港の沖辺りで、約 7 キロ位沖まで干潟になります。干潟になる所に貝類関係の生息場があります。それと竹崎島沖辺りが佐賀県海域で深いのですけれども、ここでどの位かといいますと水深 20 メートル位しかありません。ですから非常にだだっぴろい、緩やかな傾斜の入り江ということです。外海からしますと非常に薄っぺらい水深の浅い海ということがいえると思います。

それと、河川では、有明海の中でも一番大きい筑後川や六角川、塩田川があり、こちらの福岡県側には矢部川があります。熊本の方でも白川とか緑川、

色々入って来ているわけですけれども、こういう色々な河川が入ってきているということで、外海と較べたら非常に塩分が薄いということです。

それと雨が降ったら、強内湾性ですから河川水は非常に流れ出ていきにくいという特徴があります。干潟と塩分が薄い、さらに干満差が大きい、先程見ていただいた閉鎖区域の中で干満差が大きいということで、非常に特徴的な生物が今現在もいますし、特徴的な生物が漁業としても獲られているというのが特徴的かと思います。

この図に示しているのが、スミノエガキ、クマサルボウ、サルボウ、ハイガイの生息域ですが、一番岸よりの所にスミノエガキの生息域が見られます。このカキは、普通のマガキと較べたら殻が平べったくて漁業者の方たちはヒラガキとも言われているのですけれども、普通のマガキと較べたら塩分が少し薄い、川近くに生息している、ということは適しているということで、こういう所に漁場が形成されています。

それと図の青色の所がハイガイの生息域です。これは次のサルボウやアカガイなどはご存知かと思うのですが、腹の方から背を見たら、肋（ろく）という線がいっぱいありますけれども、ハイガイは少ない。それから殻皮という毛が殆ど生えてない。

その沖の方にサルボウという貝がいます。赤貝の缶詰というのを皆さんお聞きになったことがあると思うのですが、そのラベルの所を見ますとサルボウときちんと書いてあるのですが。ここが漁場になっています。

そしてサルボウの沖合にクマサルボウの漁場があります。残念なことに今現在クマサルボウは殆ど見られない状況です。と言いますのも、このクマサルボウは、殻長が 3 センチ位まではタイラギの殻にくっついているのが良く見られました。しかし、タイラギの生息数がかなり減少しており、以前は図のような広い範囲に生息していたのですけれども、現在かなり減少している状況です。

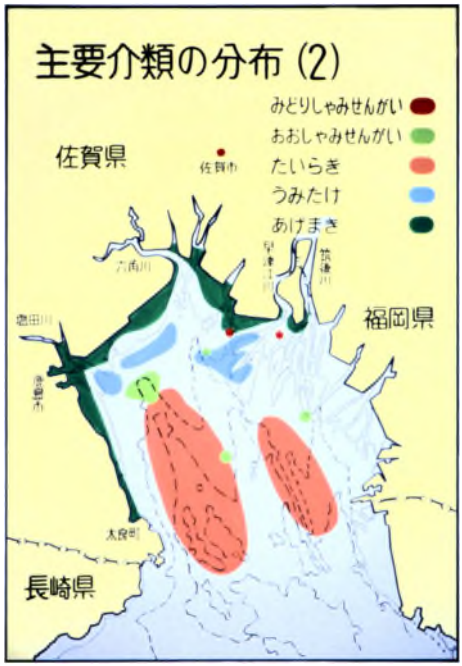
この図は、何かと言いますと、四角い線がたくさんあるのがお見えになるかと思うのですけれども、これは海苔の区画漁業権漁場と言い、海苔の養殖をしているところです。色がついているところが、海苔養殖をしている下の所

に貝類の養殖漁場があるということを示しています。先程出てきたように、この図の養殖場沖合にもサルボウは生息できますし、クマサルボウも生息できます。天然には生息しているということです。このように特徴的な点として、海苔養殖漁場の下にそういう貝類の養殖漁場があるということです。

先程の図とは方角の向きが違い、右下に筑後川が、図の中央に六角川となっていますが、これを見てもらいますと特徴的といえると思いますが、六角川から左側が水色になっています。これは何かと言いますとサルボウです。六角川から西の長崎県よりの海苔の区画漁業権の下に養殖され、大部分を占めている。それと六角川から東の所、福岡県に近い所ではアサリの区画漁業権になっています。これはどういうことかと言いますと、筑後川から河川水が流れて来ますが、砂も一緒に流れ込むわけです。そういう砂っぽい所が好きなアサリの区画漁業権の養殖場としてここら辺に集中している。そして六角川以西は、潟と言われますけれどもそれが特徴的な所でして、そこにはサルボウの養殖漁場があるということです。

もっと岸よりの所に茶色っぽい所がありますが、アゲマキの養殖漁場です。これは潟の軟らかい泥の所に区画漁業権の養殖漁場として設定されているということですが、残念なことに今現在このアゲマキはほぼ壊滅状態になっています。我々としましてはアゲマキの復活、自然回復のために種苗生産に取り組んでいる所でございます。これについても後ほど説明させていただきたいと思います。

次の主要介類の分布（2）には、もう少し種類が変わってミドリシャミセンガイ、オオシャミセンガイ、タイラギ、ウミタケ、アゲマキという形で出していますが、先程説明しました様にアゲマキが一番岸よりの所に生息している。こういう生息場を利用して区画漁業権の養殖場も設定しているということです。ウミタケはご存知ですか、後で又写真が出てきますけれども、図の青色の所で、河口の少し沖の所に漁場が形成されています。ただこれも、



今現在は非常に少ないという状況にあります。次に図の赤い小さい点の所がミドリシャミセンガイです。地元の人達はメカジャと呼んでいます。私は経験はないのですが、良く町の方に売ってこられたという話もあるのですが、これも生息漁場はある特定の所に限られているようで、漁業者の方達に場所はどこですかと聞いても中々教えてもらえないというような状況です。図の黄緑の所がありますがオオシャミセンガイの生息場で、後で写真をお見せします。ただ文献などを見ますと島原の方では、かなり岸よりの所で見られるという話です。このオオシャミセンガイというものは非常に珍しい、我々にとっても非常に貴重な種類で年に1個見つかったら良いという位珍しい貝でした。ミドリシャミセンガイもカイと名前が付いていますが、実際は貝ではなくて、腕足類です。普通の貝だったら殻を折ったらパリンと割れますけれども、これはポコポコとした感じで、どちらかと言いますと昆虫の羽根というか、甲虫に近い様な成分構造と聞いています。図の青色の所がウミタケの生息場です。ウミタケは、ねじ棒というTの字型をした漁具で水管を出した所を採る方法です。今はアクアラングを使った簡易潜水で採られています。そういう漁法が出て来たものですから、オオシャミセンガイが、こういう所にいたよとか、又沖合の所はタイラギを採る潜水器漁業がおこなわれますので、そういう時に見つかったという情報からこういう所にいましたということで生息場を出しております。

図の橙色の所がタイラギの生息域です。食べる所は主に貝柱なのですけれども、この貝柱は非常においしいということで安く手に入らないかという話しを良く聞きますが、少なくなってしまい、最近獲れたのは、平成15年と平成18年度ですが、やはり量としては少ない状況です。この図では分布域を広

く書いていますが、これは以前の話です。今現在は図の左の方は殆どいなくて、どちらかといえば図の上の方のアサリ漁場の沖合の所にポツポツと見られる程度です。今現在は大牟田沖の辺りに見られる程度に少なくなっている状況です。（最近では、平成 21 年に図の左側の漁場で、漁獲があった。）

次は、ムツゴロウの話です。我々有明海水産振興センターに展示館というものを設置しているのですけれども、ここに良く小学生３，４年生が見学に来るのですが、「有明海で知っている魚は？」と聞いたら必ず出てくるのがこのムツゴロウです。ムツゴロウの分布の図で、赤い所がムツゴロウの生息漁場ですけれども、佐賀県海域で分布調査をしたことがありますが、ムツゴロウに関する試験研究は昭和 60 年代に集中的にやっています。昭和 63 年位が一番漁獲量としては少なくなったのですけれども、今現在はある程度復活してきているが、一番減った時で統計に出てくる数字が2トンです。現在は大体 10 トン～20 トンの間で動いている状況です。今現在でも六角川河口域等には、たくさんいるのですが、全体的な情報は少ないのかなという状況です。

それでは今からムツゴロウを始めとして、魚種毎の説明に入らせていただきたいと思います。

この写真がムツゴロウです。これは何をしているところかと言うと、ムツゴロウというのは泥の表面に珪藻という物が生えているのですけれども、

それを頭を左右に振りながら餌にして食べます。東与賀海岸で、昨年 10 月に「豊かな海づくり大会」というものがあったのですけれども、天皇皇后両陛下においでいただいて、放流事業ということでムツゴロウを放流していただきました。多分私の記憶では、3 年前位前になりますが、手前の柔らかい少し水溜りのある所は小さいその年生まれのムツゴロウしかいなくて、その先にはヤマトオサガニという、生態系には重要な役割をしているのでしょうが、我々水産業をやっている人間からしたら食料にもあまりならないようなカニがいっぱいいました。それが 2，3 年位前からそこにムツゴロウが住みついたのです。今ではいっぱいいます。どうしてムツゴロウが増えたのかなと思って、その行動を良く見ていたら、ムツゴロウは餌を食べる前に、近くにある水溜りに行って、エラ蓋に水を含んでいるみたいなのです。そして頭を振りながら削り取った珪藻を、その含んでいた水を使いエラの所で濾している様です。鰓に蓄えた水が無くなったら先程の水の所に戻って又含んでくる。ですからムツゴロウの餌を食べる行動によって段々潟が濡れてくるのです。

地盤高というと分かりになりにくいかと思うのですが、大潮の干潮時に一番引く所が 0 メートルという基準にした言い方ですが、ムツゴロウが生息しているここの地盤高は 5 メートルもあるのです。ですから小潮の時は海水が来ません。ですからムツゴロウが活動をすることによって生息漁場を作ったのではないかなと私は思ったところです。見ていて面白かったのは、小さなムツゴロウがとった行動です。かなり暑い日のことでした。ムツゴロウも魚ですからカラカラになったら死んでしまいます。見ていたときは、餌を食べるのに夢中になってかどうか知りませんが、急いで水の所に戻って体をくねらせて濡らして又戻って食べ始めたのですが、まだ体が良く濡れていなかたのか、又ひっくり返って体を濡らす行動をとっていました。

この写真がワラスボです。これは上から撮った写真で、怖そうな顔には見えないのですが、食べるのはどちらかというと干物にして食べるのですが、干物を正面から見るとエイリアンの顔に非常に似ているな

と思います。漁獲されるのは、干潟だけではないですが、後で漁具の所で写真が出てくるかと思うのですが、干潟で使う漁具としてワラスボ掻きというのがありますが、そういうもので採ったり、泳ぎ回っているのは網の中にも入ります。次の写真は、チワラスボです。ムツゴロウ、ワラスボ、チワラスボは、ハゼの仲間です。鰓の少し後ろの腹側に腹鰭がありますが、2 つが合わさって吸盤状になっているのが特徴です。チワラスボは、ワラスボの写真と撮り方が違って比較しにくいかと思うのですが、体に少ししわが寄った感じで、口の下辺りにひげみたいな物が付いています。先程のワラスボについては、日本では有明海だけと言われています。チワラスボは、全国的には瀬戸内海にもいるということは言われているのですが、専門的に研究されていた先生からはワラスボは漁業で漁獲物として獲れているが、チワラスボは、非常に希少で大事にしないといけない種類かも知れませんよと言われた記憶があります。

次の写真は、アカウオです。これもハゼの仲間です。鱗が取れ易くてすぐ死んでしまいます。この写真は、少し色が悪いですが、もっと新鮮な時は体全体が赤っぽい色です。あまり皆さんにはお目にかからないのではないかと思いますけれども、全国的に見ますと珍しい魚になります。

次の写真は、ハゼクチです。有明の人は当たり前にハゼ、ハゼと言うのですが、地区によってはハシクイと言われます。ハゼクチもそうですし、それとアサリなどの貝類もそうなのですが、有明海の特徴としては非常に成長の早い物が多いです。普通マハゼで東京湾とか博多湾で釣られるハゼはマハゼといいますが、大きくなっても 20 センチ止まりかなと思いますが、ハゼクチは 60 センチ位になり、

年魚、1年で死ぬ魚です。

ハゼクチもワラスボもムツゴロウもそうですけれど、小さい時は河川と非常に大きい関係があります。潟の中に産卵室を作って、その中で卵を産んで、卵が割れて、稚仔は海水中に泳ぎ出す。そのような小さい時期は、川の中の塩分が薄い所に生息しているのが特徴的です。

この写真がアリアケヒメシラウオです。ハゼクチなどは、親の時は海に住んでいて、小さい時に河川の中で過ごすタイプですけれど、こちらは逆に大きい時は河川の中にいて、産卵期には汽水域、海水と淡水が混じり合う様な所に下りて来るという魚でして、これは世界で有明海に流入する河川流域だけに生息すると言われています。

この写真は、シロチチブです。以前は世界で有明海だけにしかいないと言われていました。大きさが3センチから4センチ位しかない小さいハゼなのですけれども、韓国でも見つかったと言われています。さらに瀬戸内海辺りにもいたよという話になりまして、世界で有明海だけと言う話は今の所無くなっています。ただ有明海には豊富にいる種類です。有明海だけにしかいないという話が出て来たのも、そういうふうにたくさんいて容易に見つかったのだろうと思います。

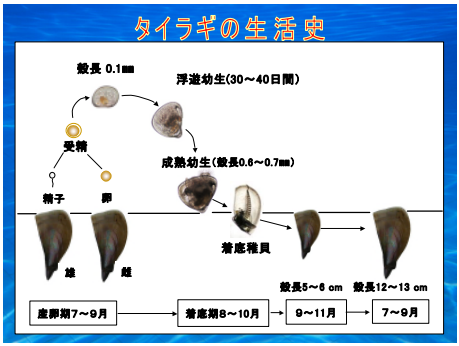
この写真が、ショウキハゼです。これも有明海だけではないのですが、やはり有明海にはたくさんいるということです。口の所を見てもらったら、ひげ

が一杯あってこれがショウキさんに似ているという所から付けられたのだと思われます。

今日は写真をお見せできないのですけれども、ヤマノカミというものもおります。これもアリアケヒメシラウオと同じで親の時には河川域にいて産卵の時には、ヤマノカミは海の方に下ってくる種類です。

ヤマノカミ、ショウキハゼ、シロチチブ、これらは何が共通しているかと言いますと、産卵の生態が共通しているのです。それはどういうことかと言いますと、産卵する場所が貝殻で、その天井に卵を産み付けるのが特徴的です。佐賀県の有明海域では、海苔が始まる前は何が盛んだったかと言いますとカキの養殖です。スミノエガキ、シカメガキが養殖されていました。その死んだ殻に産卵すると言うことが共通的な特徴だということです。なお、シカメガキは、小型のカキで、マガキとは違うということで分類されています。

この写真は、シオマネキです。先程ムツゴロウの所では説明しませんでしたが、ムツゴロウは昭和 63 年から保護区の設定や漁獲体長制限などを設けられました。先程ムツゴロウの漁獲量が昭和 63 年頃一番減ったという話をしましたが、このままでは減ってしまってどうなるか、有明海のシンボル的なムツゴロウですから、どうなるか分からないという事で六角川の流域を保護区にしました。そうしたらムツゴロウを増やすのに、ムツゴロウだけを保護対象種にしても中々増やせないのではないかということで、同じ場所に一緒に住んでいるシオマネキも対象にすることになりました。と言うのも、近くに住んでいる方は、ムツゴロウも採られる方はおられるのですが、案外年配の方たちは自分の家でマガニ漬け、ガンヅケと言われていますが、それを作られるために潟に入ってシオマネキを結構採られるのです。そこにはムツゴロウも一緒に住んでいるわけですから、どうしてもムツゴロウの穴も一緒につぶしてしまうので、ムツゴロウとシオマネキを一緒に保護の対象にし守ってきた所です。いま現在も保護区ということで設定されています。そのおかげかどうかは分かりませんが、ムツゴロウの



生息状況はだいぶ安定している状況です。

この写真は、チクゴエビです。多分あまり聞かれた事はないのではないかと思い、写真を持ってきたのですが、これはいくらか河川の影響が強い所で、以前はかなり獲れていて、よその県の市場で競りに並んでいたという話ですが、今は殆ど獲れていません。詳しい漁師さんに頼んだところ、漁師さんが呼ぶのと我々が呼ぶのとではかなり違うものですから、これではないかということで持ってきてもらった物がこのチクゴエビです。「ああ、やはりいたのだ」という事で標本として作りました。

この写真がタイラギです。これが先程言いました様に今現在はかなり少なくなってしまって、以前の漁獲量は、佐賀県だけで1万トン以上の漁獲があったのですけれども、平成15年で30トンしかないという状況です。

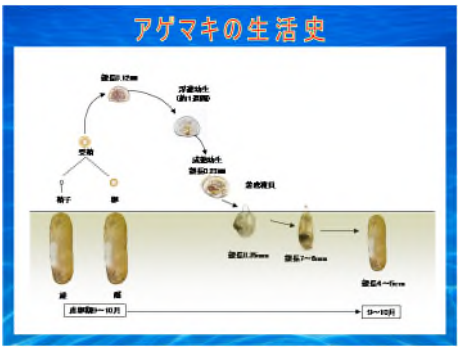
次の写真は、タイラギがどういう生活をするかというものですが、大体二枚貝というものはこれと似たような生活をします。写真の中央下の線が泥です。泥の所に立って潜った形でいるわけです。これが産卵､孵化して、D状ラバー（写真左上）になります。大きさとしては0.1ミリです。これが段々成長して来て少しタイラギと似た様な感じになるのですけれども、これが大きくなってきて海底に下りる。そして着底稚貝の所が分かりにくくて申し訳ないのですが、

普通ですと成熟幼生の時の殻が拡大されるように成長していくのです。タイラギの場合は非常におもしろくて、成熟幼生時の殻は、着底稚貝の下側に残っているのですが、新しくできていく殻は、角度が 90°位違って成長していきます。タイラギの種苗生産にとって何がネックになっているかといいますと、大量生産ができないということです。非常に難しいというのが、浮遊幼生期間です。産卵から着底までの期間は、30 日から 40 日かかります。ですから非常に長いです。室内で人工種苗という形で取り組んでいるのですが、平成 15 年に何個体か、ここまでなす事ができたのです。これは、その時の写真です。着底時にどういうふうに変化していくかというのが中々分からなかったのが、これで分かった。また、最近では種苗生産された貝を使った養殖試験もおこなわれています。

もうひとつのネックは、後で出て来ますアゲマキとかアサリの違いである水管、水を出し入れするものですが、タイラギには無いことによる問題です。タイラギの外套膜のことを良くビラと呼ばれていますが、タイラギは、そのビラを 2 枚合わせて入水口、出水口という形を作ります。着底稚貝は、何かくっつくものが無いと立ち上がりきれず、寝転がったままです。そうしたら大体泥っぽい所にいますので、水管がないため泥が入って来たりして息が出来ないということになり死んでしまいます。着底稚貝を海水だけの何も入れないシャーレーに入れたらどうなるかという実験をしたら、やはり立ちきれなくて死んでしまいました。やはり砂粒みたいなくっつくものが無いと立ち上がりきれません。稚貝は 1 日位で 2 倍位に成長しますので、そこの所が非常に重要だと分かってきました。

それと先程クマサルボウの話をしましたが、タイラギは立った形でいます。丁度泥の上あたりにクマサルボウはくっついています。ですからタイラギがいてクマサルボウがいる、そういうお互いに関係し合う、連携し合うのだなということも最近分かって来たことです。

これがアゲマキの写真です。先ほど言った水管は、写真右側の殻から少し出ている 2 個です。写真は、縮んだ状態ですが、かなり伸ばします。左側が、足です。アゲマキは、泥の中に垂直な穴（生息孔）を掘って生息していますが、これを生息孔の中で伸縮させて上下します。写真の貝は 4 年～3 年のものですが、どの位の深さの穴を掘るかと言いますと、1 メートル位の深さを掘ります。アゲマキの生活史の図のように、アゲマキもタイラギと同じ様に産卵をして、幼生が大きくなって泥に下りる。そして図のように水管を出して大きくなります。大きさに応じて穴を深く掘っていくという形をとっていきます。ここで注意しておくことは、先程タイラギでは 30 日から 40 日間、浮いている状態が長いといいましたけれど、アゲマキは1週間位で、こちらが普通です。1 週間から 10 日位の浮遊幼生期間があって海底に下ります。ですからタイラギについては、非常に長いというのが人工種苗を作る時の難しい課題になっている所です。アゲマキは、着底直ぐの時はアサリのような三角形の格好をしていますが、こ段々大きくなっていったら親と同じように長い形になっていきます。先程のタイラギについては最大 0.6～0.7 ミリ位で海底に降りますが、アゲマキは 0.2～0.3 ミリ位で海底に下りるという生活をしています。有明水産振興センターは、六角川河口から 1.2 キロ位上流にあり、海水を汲むのが非常に苦手な施設なものですから、試験的な種苗生産と生態的なものを探ろうという考えで取り組んでおり、また種苗生産したものは試験的に漁場で調査をやっていこうということで、今現在アゲマキについては 10 ミリサイズで 10 万個位出来ておりますので、それを使った試験も実施して、今現在 1 年後の歩留まりとして約 50 パーセント位できてきたと



ころです。只今１年目ですので今度それが残ってきてくれてそこから産卵してくれたら、今後資源の回復に繋がらないかなという事で期待をしているところです。

右の写真が、サルボウです。先に説明しましたようにアゲマキと同じように、産卵後１週間から 10 日位で、海底に下ります。サルボウについては、先程海苔漁場と一緒に示した図の中で説明しましたが、区画漁業権の中で養殖されていることを説明したのですが、漁業者の方達は採苗器というパーム（やしの繊維）を竹にはさんで漁場に刺したり、女竹の枝のところを海中に刺して採苗します。サルボウはモガイとも言いますが、モガイの名前の由来は藻に付くということからきています。女竹を海底に刺すと色々の物がくっつきます。その中にクラゲの仲間ですが藻みたいなものがくっつきます。これにくっつくということです。モガイの稚貝が付くのは地盤から 30 センチ位の高さのところです。

漁業者の方達は、海苔養殖が終わってから、サルボウの稚貝を漁場からとり上げて、別の養殖漁場に薄く撒くという方法で養殖をされています。

これはナルトビエイの写真です。突然ナルトビエイを出しましたが、魚の中で有明海の中で一生を終わるものや河川と海、逆に海と河川の関係が強いものがいるという話をしましたが、ナルトビエイというのは寒い時期は外海にいます。暖かい所に住んでいる魚と言われています。写真の左下は、口の部分を取り出したもので、下側の歯と上側の歯で、頑丈な作りになっています。最初、本当だろうかと思ったのが、牡蠣がエイから食害されているという話です。牡蠣を魚が食べたら怪我をするのではないかと言ったのですが、この歯を見たら

納得できました。頑丈にできているので、簡単に貝などは割って殻は吐き出します。これも有明海沿岸４県、佐賀、福岡、長崎、熊本で、600 トンほど駆除をしているわけですが、最近は少し減ってきたという状況です。これも獲るだけではなく有効利用として、食料にできないかと色々検討もしたのですが、アカエイとかガンギエイとかと較べると早く匂いが強くなり、腐りやすいのです。ですから早く処理しないといけない。そして身が黒いということで中々皆さん方へはお勧めではないかなということです。ただ食べられないことは無い物ですから、佐賀県では、これはガンコ堂さんの話に割り込んで申し訳ありません。シュウマイに利用したりということでやっています。ナルトビエイは、二枚貝が大好きなのです。

有明海は、干潟が発達していて浅海であり、河川が多いと言うことで栄養に富んでいる。有明海は、豊かな海とか豊饒の海とかと言われて来ているわけですけれども、最初に来たエイは「うわっ天国だ」と思ったのではないかと思う位どんどん貝を食べているのです。ナルトビエイの厄介な点は、外海から来て有明海で卵ではなく直接子供を産みます。そんなに多くは無いのですけれど、子供を産んだ後交尾して外海に出て行くのです。それが又産仔期になると有明海に入ってくるということで、そういうのを何と言いますか産仔兼食事場というか餌場というか、そういうことで有明海の二枚貝からしたら非常な外敵生物ということです。

これはウミタケの写真です。写真の左側こちら側を下にして、右側を泥の上に出しています。これは水管で、海底ではかなり長く伸ばしています。非常に水管が長いので、漁具のネジ棒の先の T の字状になった所で、水管だけをねじ取るというかたちで以前は漁獲されていたのですが、今は殻をそのまま残して付加価値を付けて出すようになってきました。水管は、普通アサリでもアゲマキでも２つありますが、これは２つが１つに融合しています。ですからこれを切ったら

中は２つに分かれています。

次の写真の左側がオオシャミセンガイです。右側の小さいほうがミドリシャミセンガイです。先程も説明しましたが、貝と名前がついていますが、腕足類ということで下等生物、下等と言ったらおかしいですけれど完全に違う種類です。ミドリシャミセンガイは、以前はたくさんいましたが、今現在は非常に少ないです。殻の下の部分を食べたり、殻も吸い物で出したりとか、惣菜的な使い方をされているようです。オオシャミセンガイは数が少なく、貴重です。

ここからは、説明してきた魚介類をどういう獲り方をしているかという漁法について説明したいと思います。ただ先程の説明で省いてしまったガザミですが、地元では竹崎カニという呼び方で有名です。ガザミとかクルマエビ、これについては寒くなったら外海、外海といっても有明海から続く橘湾や天草ですが、そことどうも行ったり来たりしているのではないかという調査結果が出て来ました。そこで、今ではクルマエビについては漁業者の方達がお互い了解し合って湾奥の方で４県分を放流しようとか、中央の方でも放流しようということで２箇所で放流しようと、そういうふうな対応をしています。クルマエビについては、４県の共通な資源だという取り組みがされています。

この写真は、皆さん良くご存知のムツゴロウを獲るムツカケです。ムツゴロウを獲る方法は、この他にもタカッポとか掘る方法とか色々あります。

これは潟スキーです。我々は押し板とも言います。泥の軟らかいところで

は､膝よりもっと入り込む様な所もあります｡潟での移動や漁に利用します。この写真では、棒の様な物を持っておられますけれども、先程出て来ましたワラスボ掻きの道具です。ワラスボの穴は少し分かりにくいのですが、漁師さん達は良く分かっておりまして、この穴はワラスボだと思うとそこを掻いて、先の所が曲がっている所に掛けて獲ります。

左の写真はアゲマキ堀りです。天然発生のアゲマキを獲る場合は穴の所に手を入れて獲ります。養殖漁場では、板鍬を使って獲ります。しかし、地盤の固いようなところでは、棒の先を平たいＬ字状にしたものをアゲマキの穴に入れて獲ります。今現在残念ですが写真のような風景は有明沿岸では見られなくなり、寂しく思います。良く沿岸域の方からは「以前は良くこうやってアゲマキをとっていたけれどなあ」と言われるのですが、我々自身も、早く資源回復をしないといけないなと思っているところです。

アンコウ網

アゲマキ掘り

これは小型機船底曳です。我々は「ジャンジャンマイ」といっています。これは区画漁権のある漁場でしか船を走らせながら採ると言う方法は許されていません。漁獲対象は、サルボウです。モガイを獲っているところです。棒の下に籠がついていて、船を走らせながら養殖漁場の中で獲ります。１隻当たり約１トン近く獲っているかと思うのですが、今現在少し不安定になっており、生産安定に取り組んでいるとこ

小型機船底曳き網

ろです。

網漁業については、海水中の状態を写真に撮れないため、説明が難しいのですが、アンコウ網漁の写真は、設置しているところと思います。

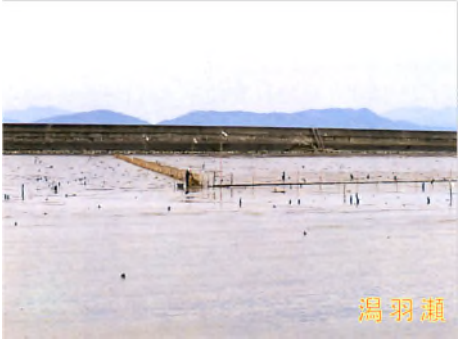
アンコウ網は、魚のアンコウは口を大きく開けますが、それと似たように網口を開いた状態で海底に設置し、河口域でする漁です。

次の写真は、コウモリ網といって小さい魚介類を獲り、河口域に近い所でする漁法です。

次の写真は、潮が引き、干潟になるようなところでやっている潟羽瀬という漁法です。

次の写真は、これは河口の中で流れに対して船を立てておこなう、手押し網漁です。

次の写真は、竹羽瀬漁です。これは沖の方に 1500～2000 本の竹を立ててV の字型や W 字型にして、狭くなった所に網を設置して獲る漁法です。時には冬場などですとこの中に鴨が入ることがあります。竹を立てることで流れをより強くするため、魚を追って来た鴨が、入ってから逃げられなかったということだろうと思います。この写真は、網を 2 段でやっているみたいです。上の方網はベイカやシバエビを獲る目的で2段にしているものです。



これで終わります。有明海での漁法について説明しましたが、言いたかったのは、有明海の漁法は流れを利用した、流れが速いということを利用した漁法が多いということです。それと対象物がベイカとかシバエビとかそんなに大きくないですから、他の漁法と比べ少し目合が小さめで、小型の魚介類も漁獲しますが、それでも有明海というのは今まで何の問題も無く成り立って来た、非常に豊かだったと思います。

もうひとつは、有明海の生き物は非常に川との関係が強い、海苔についても河川との関係が強い。魚介類と同じ様に、非常に河川の影響を大きく受けています。ですから雨が降る、降らない、たくさん河川水が流れてくる、来ないというのは海苔の成長にも非常に影響してくるということで、やはり我々としましても有明海を考える場合は有明海だけを考えるのではなく川、森、そこ辺りまで頭の中に入れて色々検討していくべきではないかというふうに思っています。