

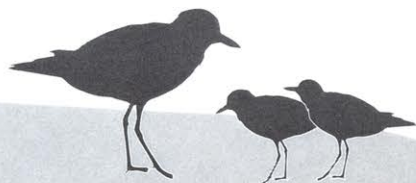


日本財団
The Nippon Foundation

助成事業

吉野川河口及び沿岸域における地域資源を活用した海辺の体験活動の実施
「吉野川 人と海と川とのつながりと恵みを感じるエコツアー」

報告書



とくしま自然観察の会



吉野川河口及び沿岸域における地域資源を活用した海辺の体験活動の実施
「吉野川 人と海と川とのつながりと恵みを感じるエコツアー」 報告書目次

エクスカーションの実施背景・目的	1
実施概要	2
吉野川河口汽水域の価値について	4
視点：吉野川河口のエクスカーショ	5
エコツアー春	8
エコツアー夏	12
エコツアー秋	18
エコツアー冬	22
寄稿：参加者の体験	26
ツアー総括	30
事業のふりかえり	31
吉野川の参考資料	32
「吉野川銀行」恵みマップ	

吉野川の生き物（左から）：ハクセンシオマネキ、サツキマス、アユカケ、フトヘナタリ、シオマネキ（詳しくはp.4）



エクスカーションの実施背景・目的

市民社会の参加と水循環の視点

吉野川が海と出会う河口の汽水域や干潟及び沿岸域は、生物多様性が高く国内でも最大級の規模と景観を誇り、健全な生態系を保持し、昔から流域や沿岸の自然特性を活用した産業が営まれてきました。

2002年8月の「持続可能な開発に関する世界サミット」(WSSD)では、きれいな水、安全で適切な食と住の保障及び生物多様性保護などに係る政策形成、決定、実施への「市民社会」の幅広い参加、海域まで含めた水循環の視点の必要性が再認識されました。

その後、日本で開催された第3回世界水フォーラム(2003年3月)では、水の統合管理のため海から大気、そして陸域の森林・河川・沿岸域へと循環する水全体を捉える必要性が強調され、そのテーマを議論するセッション「水はめぐる、森川海空」(日本財団助成)も開催されました。吉野川流域は、このセッションの具体的フィールドワークとして、流域から沿岸域の「水・自然・人」の関係がわかる日本の代表的な地域として、海外からの参加者も交えたエクスカーショ



ンが実施された場所です。

を形成することを目的として、吉野川の汽水域・沿岸域をめぐるエクスカーショ

ンを企画しました。今回、幸いにも日本財団による助成(海洋に関する研究及び情報・体制の整備事業)が受けられることとなり、実施のはこびとなりました。

エクスカーショ

ンは、「吉野川 人と海と川とのつながりと恵みを感じるエコツアー」と題し、春夏秋冬の計4回に渡り、「食」を通じて楽しみながら学ぶことも含めながら、全体を通じ多くの参加者を

また、このエクスカーショ

を得て実施することができました。

は、本会のような市民団体が実施することで、地域知の蓄積・継承、その価値に対する地域の認識の向上、学との連携、自然保護の視点にとどまらずまちづくりまで発展させて考える基盤を作り、地域外へ波及し、吉野川や徳島のファン層を広げる発展的な意義があるとの考えに基づいて行いました。

その報告である本書を是非ご一読頂き、エクスカーショ

ンを契機とした地域に対する価値認識の向上、自然環境保全のあり方について住民レベルで考え提案するための基盤形成、まちづくり・地域活性化への発展の可能性などについて考えを巡らせて頂ければ幸いです。

なお、本事業の実施にあたって助成を頂きました日本財団、東京大学大学院清野聡子氏、エクスカーショ

エクスカーションの企画・実施

ンにご協力頂きました方々、参加者の皆様、関係者の皆様に厚く御礼申し上げます。

一方、私たちとくしま自然観察の会(以下、本会)は、過去十数年にわたって、吉野川河口干潟を中心に観察会活動を実施してきました。その活動を通じて、河口域及び河口近傍の沖洲海岸を中心とする沿岸域の自然環境保全及びその意義に関する啓発活動を継続し、「干潟塾」「ふれあい調査」をはじめとした活動の成果として、様々な知(地域知)を蓄積しつつあります。

そこで本会は、活動成果・地域知を背景に、吉野川の汽水域と沿岸域を一体的に捉え、そのくらしとのつながりについて市民社会の気づきを促し、価値認識を高め、WSSDにおいて再認識された市民社会参加の基盤

2009年3月 とくしま自然観察の会

実施概要



吉野川河口空中写真・道路完成予想図（作成：野澤由志美）

エクスカージョンのフィールドとなる吉野川河口域及びその沿岸域は、人口 27 万の徳島市中心部の北及び東縁に当たり、河口域約 14.5 キロは、その上流部淡水域と海域をつなぐ汽水域です。ここは、上流はもとより、海域そして陸域の都市から様々な影響を受けています。潮の干満や水量が豊富で緩やかな流れは、上流からの土壌や有機物とあいまって、汽水域流域に、生物多様性に富み高い生物生産性を有する独特の生態系を育んできました。その恩恵は、古くから徳島市住民の食卓にぎわせてきたものです。

また、明治後期から現在までのわずか百数十年間においても、汽水及び沿岸域は、河川改修、新田開発、市街地開発、工業用地造成及び高速道路建設に伴う埋め立てや道路建設などにより、その様相を大きく変化させてきました。さらに沿岸域には港があり、藩政時代から京阪神地方と四国をつなぐ海上交通の要となってきました。

吉野川河口域においては、河口の自然地形が残っていたときには、ハマグリ漁場、ウ

ミガメや生物多様性としても比類ない自然がありました。今も、漁場としてのポテンシャルもあります。それゆえ、日本の各地から姿を消しつつある汽水域の多種多様な生物の RDB種がごくあたりまえに生息し、シギ・チドリ類など多くの渡り鳥が来るような場所としても重要であります。

このように汽水及び沿岸域は、淡水域と海域及び海域と陸域の移行部であると同時に、自然と人間の活動が濃密に絡まりあう場所であることから、第3回世界水フォーラムにおいて認識された海と淡水を含めた統合的水資源管理の要となるゾーンです。

国際的な見地からしても、吉野川河口が、瀬戸内の要所にある河口港として都市が発達したこと。つまり、海と密接な関係があった、汽水域の都市であったこと。しかし、自然地形を壊した都市や港湾ができてから、そのアイデンティティが急速にしぼんだことは、「地元学」的にも、本会が清野聡子氏らと主催する「干潟塾」として検討し、わかってきました。

このような観点から、春・夏・秋・冬の4回にわたり、エクスカージョンを下記要領にて実施し、4回を通じて延べ66名の参加を頂きました。各回季節ごとには、日本最大の汽水域、河口干潟と沿岸海洋域の生態系の連続性が、人の暮らしと自然を支えている場所として重要であることの理解を進めていく上で特徴的な探訪地を選び、訪問して解説を行うだけでなく、汽水域・沿岸域に密着した産業を営まれている地域の方々による説明・紹介はじめ、実際に「恵み」を食する実体験も含めました（以下、各回の概要）。

春

春（2008年5月18日（日）実施）

吉野川の恵み（潮干狩りや鮎の遡上や藍師の話など）を味わい、沿岸域の価値や暮らしとのつながりを体験しました（参加者：20名）。



夏

夏（2008年8月2日（土）実施）

吉野川の恵み（河口干潟の生物観察・吉野川の夏の幸・漁業者、農業者の話・藍染め工場見学など）を味わい、沿岸域の産業の価値や川と海の文化、ひとと自然とのつながりを体験しました（参加者：28名）。



秋

秋（2008年11月8日（土）実施）

海から船で徳島の沿岸域をみるという計画をたてていたが、悪天候のため、海に出ることができなかった。そのため、旧吉野川や今切川、吉野川北岸地域や漁港、水産研究所を見学し、講師の清野聡子氏と共に農業者、沿岸漁業関係者からの聞き取りを行い、夜はエコツアーのプログラム検討会を行いました（参加者：8名）。



冬

冬（2009年2月11日（水・祝日）実施）

吉野川の恵み（河口の青海苔養殖・沿岸の黒海苔養殖、吉野川の農業）の現場を見学し、漁業、農業者の話聞いた。徳島市内を流れる派川に注目して、沿岸住民の視点から都市の海のつながりを見直し、古老の話聞きながら地域づくりを考えていくためのタウンウォッチングを試みました（参加者：10名）。



吉野川河口汽水域の価値について

吉野川河口から第十堰までの 14.5km の汽水域は、人の暮らしと自然の健全さやワイズユーズ（賢明な利用）を謳っているラムサール条約湿地の国際基準を満たす、国際的にも重要な湿地です。

●自然度が高く、日本の温帯域では比類のない希有な河口域である。長大な汽水域に塩性湿地が豊富に点在している。（基準1）とりわけ都市部の大河川では、最も破壊されやすい河口部付近の干潟が海浜植物のゾーンを含めて維持されている。

●河口域のヨシ群落は、環境省の特定植物群落に登録されている。汽水域には、ウラギク（環境省と徳島県の絶滅危惧Ⅱ類）、イセウキヤガラ（徳島県の絶滅危惧Ⅱ類）、コアマモ（徳島県の準絶滅危惧）などの希少種が良好に生育しており、群落規模も全国有数であり、吉野川河口の汽水域は植物学的にも貴重な場所である。

●稀少性の種が多い。（基準2）

・底生生物は、シオマネキ、ハクセンシオマネキ、ヒロクチカノコ、ワカウラツボ、サザナミツボ、カワアイ、マゴコロガイ、ハマグリ、ハナグモリ、ムツハリアケガニ、フタハピンノなど約40種を挙げることができる。

・魚類のタビラクチ、イドミミズハゼ、トビハゼ、ヒモハゼ、チクゼンハゼ、マサゴハゼなどを挙げることができる。また、かつてはアオギスの生息地として知られていた。

・昆虫では、環境省のレッドリストで絶滅危惧Ⅱ類とされているルイスハンミョウ、ヨドシロヘリハンミョウが生息している。ルイスハンミョウは砂地の干潟に、ヨドシロヘリハンミョウはヨシ原などに伴ってできる泥質の干潟を好む種である。上流部の鮎喰川との合流部付近では、環境省の絶滅危惧Ⅱ類に指定され、成虫はやや乾燥した

砂地を好むカワラハンミョウも記録されている。河口部周辺の干潟には、環境省の準絶滅危惧種に選定されているオオヒョウタンゴムシも生息している。

・鳥類ではクロツラヘラサギ・ヘラサギ・カラフトアオアシシギ、ホウロクシギ・アカアシシギ・ズグロカモメ・コクガン・ナベヅル・コアジサシ・ベニアジサシなど絶滅危惧25種、カラシラサギ・ミサゴなど準絶滅危惧種10種を含む198種が汽水域で記録されている。特にシギ・チドリ類の渡りのルート上にあるため、中継地として重要な位置を占めている。なかでもホウロクシギは100羽を越える群れが観察されることもある。（日本野鳥の会徳島県支部による）

●河口から 14.5km と長い汽水域に沿って干潟とヨシ原が続き、それによって幅広い塩分濃度勾配と多様な底質環境をもつことで底生生物相も極めて豊富である。具体的には、265 種もの底生生物種が記録されており、シオマネキ、クシテガニ、ヒロクチカノコなどの生息数の多さは、他に類をみない。長い汽水域をもつことで、汽水域固有の種であるヤマトシジミ、イトメ、アリアケモドキなどが多いことも特徴的である。（基準3）

●広大な汽水域は、吉野川水系の魚類 194 種のうち 144 種（通し回遊魚 19 種、周縁性淡水魚）を支え、アユ、アユカケ、サツキマスなど多種多様な魚類の生息場所となっている。（基準8）

●長い汽水域は、ヤマトシジミ漁や、青海苔養殖、沿岸漁業などの生業を支え、人の暮らしと深く関わっている。また、広大な河口の景観は、多くの人々に愛されている。河口干潟は環境教育の場としてたくさんの人々が利用し、ワイズユーズとしての価値が高い。

視点：吉野川河口のエクスカージョン

海から徳島を歩き直す小さな旅

清野聡子（東京大学大学院 総合文化研究科）

エクスカージョンの背景

今回助成をいただいた徳島における吉野川河口域のエクスカージョンは、豊かな自然と元氣な市民活動のイメージがある徳島について、新たな視点にもとづく活力を育てる活動と考えられます。

徳島は、観光的には阿波踊り、八十八か所、渦潮の従来のイメージが固定化していますが、それ以上の掘り起こしは、自然観察や地域活動から生まれる可能性があります。住民が自ら、訪問者を地域に案内することにより、地域の再発見と発信が行われる可能性を秘めています。

吉野川のフィールドを「海域・汽水域まで」含めることで、「淡水域で閉じることが多い流域の視点」が「海も含めて」「実地で」「地域の人たちと直接触れながら」「食を通じて楽しみ学びながら拡大できる」のです。

沿岸住民の視点から都市の海のつながりを見直す

今回のエクスカージョンで示された「海から見た徳島」を改めて考えます。徳島の海域には、以下の特徴があり、エクスカージョンのフィールドとしては最適です。

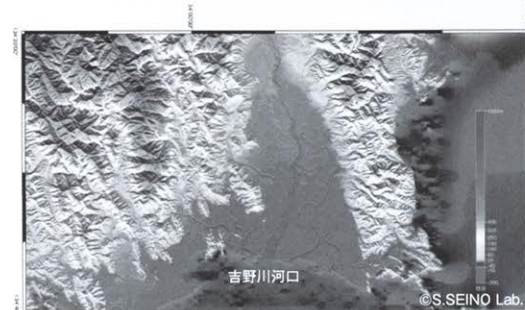
① 河口都市の原型

徳島の基盤は、大河の河口の港湾都市として江戸時代に確立されました。戦国大名の蜂須賀氏が阿波入し、吉野川河口デルタの開発を行いました。江戸時代を通じ、暴れ川の吉野川の自然条件を生かしながら、ダイナミックな都市を形成していきました。

眉山からの眺望では、自然地形である網目状水路を活用した都市の姿がよくわかります。驚くべきことに、徳島には日本の江戸時代からの都市の姿がまだ残っているのです。

河口都市の東京、大阪、名古屋では、舟運

時代には栄えた水路は、埋立や暗渠化で失われました。さらに、道路網が水路や川の上を走り、水の上の空間は閉ざされています。しかし、徳島を丁寧に見ることで、日本の都市の原型がわかるのです。



吉野川河口周辺地形図(国土地理院数値地図標高50mメッシュ使用 海域はJODC J-DOSS 500mメッシュデータ使用)

② 船・舟文化

今回のエクスカージョンでは、阿波水軍の拠点の地域の住民の方々のご協力もいただき、船・舟の視点から徳島を見ることもできました。「船だんじり」の伝統を引き継ぐ潤東地区では、地域に残る船の文化も垣間見ることができました。

地域では「船だんじり」は身近すぎて当たり前になっているようですが、日本の海の文化としての重要性を、地域住民の方々とも一緒に発掘していく必要があると考えます。

③ 海でつながる地域

古代からの海の要所の徳島は、海運により国内の人と物の交流に大きく貢献してきました。特に、徳島名産の藍の栽培には、干鰯の肥料を必要とし国内沿岸の各地より集め、海運関係者が藍染文化を各地に広めた歴史があります。

当時から続く藍の生産現場や染色、製品化の過程をエクスカージョンで見学させていただいた意義は大きいと思います。

また、壮麗な「海の参勤交代」の記録も船と屏風絵で残されています。日本財団により修復された千山丸などの資料も徳島城博物館に残っています。

房総半島の漁業者には現在でも、大漁のお祝いの「真祝」という藍染の法被をつくる習慣が残っています。千葉県九十九里町にも、藍と干鰯を通じた徳島との交流の記録が残っています。

(日本財団から2002年に発行していただいた「続・日本の海岸はいま九十九里浜が消える!?!」シリーズでも、九十九里浜でのイワシ漁業での、藍栽培の肥料にもなった干鰯の話が出てきます)

このように海の物流で人と物がつながり、日本の沿岸文化が形成されてきました。

今回のエクスカージョンを通じて、海との関係で徳島を理解することから、地域と国内・国際のつながりが発見でき、地域住民のアイデンティティや訪問者の感動も発見も育つと思います。

④ 河口デルタの農水産業と海・川のもたらす恵み

徳島の大河「四国三郎」吉野川は、紀伊水道に流入し、河口デルタの湿地や網目状水路、干潟、砂州、砂浜、海中の河口テラス地形の多様な環境要素を作り出しています。それに応じた生態系が形成され、汽水域から海域の生物多様性が確保されています。

自然の恵みとして、汽水域の青海苔やシジミ、干潟の貝類やエビカニ類、魚類は、河川と海の出会う場ならではの豊饒さです。実は、農業も、鳴門金時などサツマイモや野菜の栽培は、吉野川が運んだ砂が河口域に堆積して形成した基盤を活用しています(右写真)。

これらの農漁者と直接お話しする機会を、今回、徳島の住民のネットワークでいただく



ことができました。

特に、秋のエクスカージョンの企画で、徳島県水産研究センターから伺ったなかで、ハモ(鰻)の話が印象的でした。吉野川が運んだ土砂は、河口では干潟となって多くの生物の生息地となっていますが、ハモが生息する海底の泥の堆積には吉野川から流入した土砂のうち細粒分が貢献していると思われることです。

夏のエクスカージョンで漁業者の方がご馳走してくださったハモを通じて、秋には吉野川と海底の環境のつながりまで意識することができたのです。

開発により、河口の砂州の干潟での潮干狩りや、沖州海岸の海水浴場が失われたとはいえ、まだ残っている都市の中に広がる河口域や海岸の自然との共生の状況は、海の恵みを間近に感じる徳島の魅力です。海洋の自然の恵みへの依存の度合の時代変遷と、河口都市の姿が理解できる、総合的な意味ももつフィールドといえます。

エクスカージョンにより、上述の海の恵みが理解されることは、人々の海洋への理解にとっても重要と考えます。

エクスカージョンと地域づくり

2003年、京都で開催された第3回世界水フォーラムでは、日本財団が「森・川・海・空のつながり—水は淡水だけでなく海もふくめて考える」というセッションを展覧されました。京都の国際会議場に世界から参集した水関係の方々の予定の多くが、KYOTOとOSAKAだけを見て帰られると知り、日本の水と人の姿をもっとダイナミックな地域も見たいと考えてきました。

その具体的なフィールドワークとして、吉野川下流域のエクスカージョンを国際海洋研究所と企画しました。地域の方々のアット・ホームで具体的な探訪箇所選びや解説に、企画協力者や参加者の中に、国際会議や地域づくりに、この手法が重要と感じて、応援してくださいの方々が出始めました。

その後、地域、NPO活動、中部地方での土木学会の活動やアジア太平洋水サミットなどでエクスカージョンを重ねてきました。そして、現在、2010年に名古屋で開催される第10回生物多様性条約締結国会議でもエクスカージョンが検討されています。徳島でのエクスカージョンには、愛知からも参加者を得ており、将来エクスカージョンのネットワーク化にも発展するかもしれません。

このように、吉野川河口をめぐるエクスカージョンは、そういった動きの原点です。

今年度、改めて吉野川河口域の重要性を整理しました。吉野川河口域においては、河口の自然地形が残っていたときには、ハマグリ



ない自然がありました。今も、漁場としてのポテンシャルもあります。それゆえ、日本の各地から姿を消しつつある汽水域の多種多様な希少種がごくあたりまえに生息し、シギ・チドリ類など多くの渡り鳥が来るような場所としても重要です。日本最大の汽水域、河口干潟と沿岸海洋域の生態系の連続性が、人の暮らしと自然を支えている場所としてかけがえないこととの再評価が本事業で行えたと思います。

吉野川河口および沿岸域が、自然保護、漁業、農業、レジャーが都市生活と両立する、という稀有な場所であることを再認識し、吉野川河口の汽水域と海洋を人と自然とのつながりを再生してまちづくりへと発展させていきたいと思っています。

ですが、課題もあります。

この徳島での「春夏秋冬のエクスカージョン」のプログラムは、国内外向けにも十分発展し得る内容を持っていると思います。しかし、住民のボランティア活動としては、旅行会社と企画会社が有料で行う業務を数人が行うので、実際には過重であり、常時行うには負担になってしまいます。

小さいながらも一種の経済活動にしていくことで、徳島の自然を守る価値も、もっと地域にも理解していただけたらと思います。

それには、エコツーリズムのプログラムやベンチャープロジェクトの育成と同様のプログラミングが不可欠と考えます。今後、この企画を育て、根付かせるための、支援の方法も考え、協力していきたいと思っています。



実施日時 2008年5月18日(日) 9:00～17:30

四国三郎が堂々と海に注ぐ吉野川が海と出会うところの河口干潟や汽水域及び沿岸域は、国内でも最大級の規模と景観を誇り、生物多様性が高く、健全な生態系を保持しています。また、昔から流域や沿岸の自然特性を活用した産業が営まれてきました。さらに、日本の流域から沿岸域への水と自然と人間の密接なつながり関係の代表的な地域でもあります。

川は山と海をつなぎ、河口及び沿岸域は、川と海との接点。吉野川河口から約14km上流までの汽水域は、四国山地と紀伊水道の両方から水の動きを通して様々な影響を受け、さらに、それは、この流域に多くの実りをもたらしています。近代化された生活の中で、ともすれば忘れがちな自然との確かなつながりを、汽水域の農業や漁業をつぶさに目にしながら、もう一度探り、発見し、確認する旅です。



9:00	徳島駅出発
9:30 - 10:00	① 眉山山頂：陸と海につながる風景
10:30 - 10:45	② マリンピア沖洲周辺・吉野川河口：海と川が出会う場所
10:50 - 11:45	③ 河口干潟：わが国最大級の河口干潟・貴重種の宝庫 — トイレ休憩_コープ住吉 —
11:50 - 12:10	④ 吉野川橋南岸 潮干狩り
12:20 - 12:55	⑤ 吉野川河口に点在する干潟・水制、⑥ 渡し跡
13:00 - 13:05	⑦ JR 鉄橋下 干潟観察会と昼食
13:10 - 13:45	⑧ 第十堰 海と川をつなぐ魚 鮎の遡上見学・漁師の話
14:00 - 14:35	⑨ 吉野川再発見・褐色(かちいろ)との出会い 藍師(佐藤昭人氏)の話
14:40 - 16:00	⑩ 吉野川の恵みを食べる(お堰)ふりかえりの会
16:10 - 17:00	
17:30	徳島駅解散

① 眉山山頂から河道と海岸を眺める



眉山と共に徳島市のシンボルであり、「日本の自然100選」のひとつとして選定された。船王の古歌「眉のごと雲居に見ゆる阿波の山かけて漕ぐ舟泊知らずも」にその呼称が由来すると伝えられ、四季折々の景観は人々の心を和ませてきた。頂上からは、徳島市内が一望できる。麓の勢見金比羅神社の大灯籠は、日本一と称される。藍玉を大阪に積み出していた藍商人たちが奉納したものである。昔はこの常夜灯の火が遠く4km離れた津田沖からも見え、津田港に入港する船のよい目標になっていたという。

② マリンピア沖洲(おきのす)



吉野川河口に南接した海面埋め立て地。大型港湾流通施設として、昭和61年から沖洲海岸の埋め立てに着手し、平成5年に第1期工事として115haの人工島が完成した。1期工事によって、人工島と陸地間の海域は、多種多様な貴重生物が息する内湾性干潟環境となり、アサリの潮干狩りポイントとして賑わっている。

2期工事では四国横断ルートにあたるためインターチェンジなどを整備し、陸地との一体化も図る計画がある。

現在、希少昆虫であるルイスハンミョウのための代償措置として吉野川河口に隣接して人工海浜が造成されている。人工島として埋め立てされた浅瀬域では、1989年アオギスが3個体採集され、これは徳島県内アオギス最後の記録になっている。吉野川の名物のひとつとして、戦前戦後の一時期、最も有名だったのは青スギ釣りであったが、残念ながら幻の魚となってしまった。(写真2002年：新候一)

③ 吉野川河口干潟

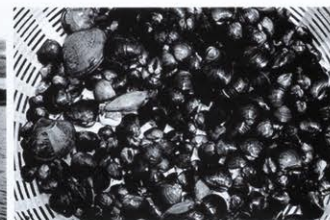


我が国最大級の河口干潟に立てば、豊かな水、川が育む青い景観が魂に入ってくる。その時、ニンゲン(人)は1匹の生きものになる。その醍醐味を味わうことができる。

河口域約500haは、1996年「東アジア・オーストラリア地域シギ・チドリ類重要生息地ネットワーク」に日本

で最初に登録され、環境省の「日本の重要湿地500」にも選定されている。ホウロクシギなど年間170種以上の野鳥が観察され、シオマネキの推定生息数は全国一と言われ、ウモレベンケイガニ、クシテガニ、ヒロクチカノコ、カワアイガイ、ハマグリ……今や各地の干潟から姿を消しつつある生き物がごく当たり前に見られる場所でもある。市街地のすぐそばにあるにもかかわらず今だ良質な海苔やシジミが産出され、第一級の健全な干潟生態系が保持されている。多くの市民が散歩や環境教育の場として利用し、大きな安らぎをもたらしている。

④ 潮干狩り体験（シジミ漁）



ヤマトシジミは日本人が古来から好んで食用としてきた貝である。吉野川橋とJR鉄橋下の砂泥地が格好の生息地である。腰まで川に浸かって鋤簾（じょれん）をひくシジミ漁師と潮干がりの老若男女で今も吉野川は賑わっている。

⑤ 吉野川橋周辺の水制



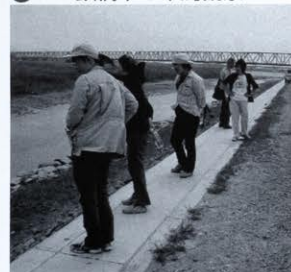
水制は、河川の流速を緩和したり、普段の流路を固定したりして、流水の侵食作用から河岸または堤防を保護するために設けられる。吉野川で伝統的に設けられてきた水制工には、ケレップ水制、杭出し水制、捨石水制、コンクリートブロック水制がある。

⑥ 古川舟渡し跡



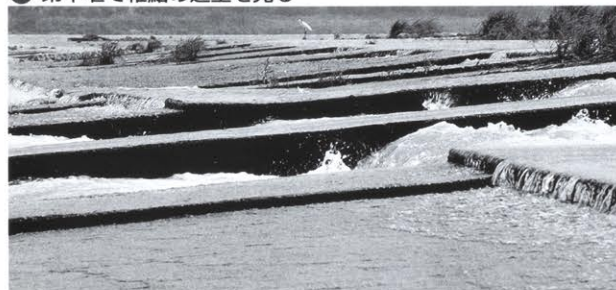
現在のように多くの橋梁が架設される以前の吉野川は、流域の人々の交通路として、物資の輸送路として、また文化の交流路として「渡し」は人々の生活を支える重要な役割を担ってきた。吉野川、旧吉野川、今切川には、かつて117箇所の「渡し」が存在した。（写真後方：吉野川橋と眉山）

⑦ JR鉄橋下の干潟観察



吉野川汽水域には、右岸左岸両方にヨシ原を伴う干潟が点在している。そのなかでこの場所は比較的大きな干潟であり、潮干がりやシオマネキなど干潟の生きものを楽しむ絶好のポイントである。

⑧ 第十堰で稚鮎の遡上を見る



吉野川の河口から14.5km 遡った地点にある斜め固定堰。その名前の由来は「第十村」という昔の地名からきているもので、「10番目の堰」という意味ではない。江戸時代中期の宝暦2年(1752年)、農業用水確保のため青石を積んで農民の手によって造られた。わが国最大最古の石積み堰で、今も

なおその役割を果たし、260年前の先人の知恵の結晶といえる。近隣の人々からは「お堰」と慣れ親しまれ、「お堰」にまつわる思い出話は尽きない。稚鮎が遡上する春には、大勢のニンゲンの見物人にまじって、鮎監視の漁師を尻目に獲物を狙うシラサギたちが魚道に並び、

⑨ 藍師の話をお聴く



藍は吉野川の育てた最大の産物である。19代目藍師佐藤昭人氏は、阿波藍製造の国選定保存技術者で「現代の名工」にも指定されている。今も江戸時代の伝統を受け継いで藍の栽培から、すくもまで昔ながらの農具も使って藍づくりに励んでいる。

佐藤家に代々伝わる本藍染めの作品は見事である。日本古来の天然灰汁醗酵建技法で染められた藍染めは「褐色（かちいろ）」と呼ばれ、太陽の陽のもと赤みを帯びている。止血の効果をもつ藍染めは、戦の勝ち（かち）色を願って武将が鎧の下にまとったと聞いた。佐藤氏から語られる藍づくりの心意気など吉野川の語り部として聴くもの心を惹きつける。

⑩ お堰の家でふりかえりの会



食卓には、ツアー当日採ったシジミと前日までにシジミ漁師さんに採ってもらった（砂抜きの関係）シジミをあわせた「シジミ汁」。吉野川が運んできた肥沃な土で育った豆類の料理が並び、吉野川の恵みを味わった。

実施日時 2008年8月2日(土) 9:00～18:00

四国三郎が堂々と海に注ぐ吉野川が海と出会うところの河口干潟や汽水域及び沿岸域は、国内でも最大級の規模と景観を誇り、生物多様性が高く、健全な生態系を保持しています。また、昔から流域や沿岸の自然特性を活用した産業が営まれてきました。さらに、日本の流域から沿岸域への水と自然と人間の密接なつながり関係の代表的な地域でもあります。

川は山と海をつなぎ、河口及び沿岸域は、川と海との接点。吉野川河口から約14km上流までの汽水域は、四国山地と紀伊水道の両方から水の動きを通して様々な影響を受け、さらに、それは、この流域に多くの実りをもたらしています。近代化された生活の中で、ともすれば忘れがちな自然との確かなつながりを、汽水域の農業や漁業をつぶさに目にしながら、歴史的視点も加え、もう一度探り、発見し、確認する夏の旅です。



9:00 - 9:30	徳島駅出発、舟付場待機
9:30 - 12:00	① 吉野川河口中洲上陸 (河口漁師さんに依頼)
12:20 - 13:20	② 吉野川の恵みを味わう (昼食) (とくしま生協) 吉野川・川と海の恵みを味わう (吉野川の沿岸域と中流域の肥沃な農地の恵み) ★小エビ・(沿岸域の漁師さんがその日の朝採った地エビ) ★鱧 (ハモ・徳島夏の海の幸) ★善入寺島のすいか (善入寺島で最もおいしい農家のもの)
13:15	住吉コープ出発→吉野川大橋→宮島江湖川沿い→阿波十郎兵衛屋敷前
13:30 - 13:40	③ 金比羅神社 (川内町宮島) 大灯籠
13:45 - 14:00	④ 小松海岸・ウミガメ上陸産卵跡 トイレ休憩
14:05 - 14:25	⑤ 石堤跡 新田開発と吉野川河口の地形の変遷を知る鳴門金時畑の風景
14:30 - 14:35	⑥ 吉野川北岸最河口 (川と海の間を感じる風景) 吉野川北岸～
15:00 - 15:20	⑦ 第十堰 (土手の上から)→第十樋門
15:20 - 16:00	⑧ 本藍染矢野工場 (矢野藍秀氏) 本物の藍染を観、におう→旧吉野川北岸 ⑨ 蓮根畑の風景 (大津農道段関)→旧吉野川沿い
16:20	⑩ 三ツ合 (みつあい) 旧吉野川と今切川の合流点 (吉野川の水循環を知る)
16:30 - 16:40	⑪ 今切川河口堰→吉野川橋→徳島市内
17:05 - 17:20	⑫ ビオスホール (ふりかえりの会・徳島市) 鳴門金時を味わう

① 河口中洲へ上陸



東京ドーム約 20 個がはいるわが国で最大規模の河口干潟。数年前に河口に迷い込んだアカウミガメが産卵場所を探して中洲を延々と歩いた跡があった。

きっと海岸と間違えたのかもしれない。海と川の両方の生態系を眼のあたりにみることができ、ここが川と海と空が出

会う場所であること、生物の多様性の意味が実感できる。現在、中洲を挟む形で上流側には東環状大橋が建設中であり、河口側には四国横断道の渡河橋計画、マリニピア沖洲人工海浜建設など複数の事業によって、河口干潟や河道の空や空間への影響が心配されている。

参加者からの寄稿 ～河口中洲～

中洲に船で渡る。ほんの少しの旅なのに、そこは別天地だった。中洲に渡るとそこだけにしかない風がある。歩くと砂と泥もヨシのそよぎも特別な中洲だった。人も川の生きものに変わってしまう力が漲っている。

ちょろちょろと動く水の流れを滞という、それこそが稚魚の揺りかごであると教えられ、今まで食べて来た魚がどこで生まれ育まれるのかをようやく知る。迂闊な人生だ。

おじいさんと、おかあさんと女の子と、家族が集う中洲の貝堀が、絵のように浮かんでいる。日本中どこを探してもまずそうはない最高のリゾートがコマ回しの映画のようだ。

のどかなのは、貝堀をする人が沿岸に住む住民であるからだ。住と遊びが食につながる風景。河口とは海洋と河川が豊かな出会いをもたらす場所であると示している

曾我部行子・瀬戸市 (生物多様性フォーラム)

風景。誰だって、そうしていて不幸せなはずがないという映像だった。砂洲にしゃがみこんだ幼い女の子の姿は、ダイナミックな海洋とセンシティブな風と砂の感触、音色の対比に気づかせてくれる。

ふと、おかずを採取できる贅沢を忘れていた都市は、減っていくのだとおもった。都市は人間の「発展」とともに増殖し、増殖しながら減びに向かっていくものだろうか。

今まだ徳島は、都市の内と外が水が結んでいることで、都市の便利さと自然の恵みを同時に得ることができる。しかし、今後は何も手を打たずにそれを享受し続けることが許されないと来ている。東環状大橋の建設、さらに河口に計画されている高速道路(橋)という現実には沈黙すれば、早晩この豊かな現実を手放してしまうことになるかもしれない。

② 吉野川の恵みを味わう



鱧(ハモ・徳島夏の海の幸)

ハモは関西で人気があり、京都の祇園祭、大阪の天神祭りでは欠かすことのできない夏の食卓を涼やかに飾る食材。徳島のハモも多くは関西方面に送られる。

ハモの幼生は吉野川河口で育つといわれ、全国1位の生産額を誇る徳島県産のハモであるが、高級食材ゆえなのか、小骨の多いハモは家庭で料理しづらいのか、徳島県人には馴染みの魚といえないのは残念である。



地エビ

沿岸の漁で採れたての小海老を味わう。かつて、地エビやシジミ汁は徳島の普通の食卓の風景であった。

すだち(徳島夏の味)

何にでも徳島人はすだちをかける。かけるとみんな徳島の味になる。

③ 金比羅神社の大灯籠



吉野川河口の網目状水路の地形を利用して水運が栄え、町が発達してきたことがよくわかる建造物。近世初頭から河口部諸港には回船の出入りも多く、物資の集散地として賑わっていたが、和船による水上輸送は常に海難の危険と隣りあわせであった。

蜂須賀家でも歴代藩主の参勤交代の時には必ず当社に海上安全の祈願をするなど、海上航海の神として藩主から船頭まで金比羅信仰は盛んなものであった。このことは、全国に藍を水運によって出荷していた藍商が寄進した見事な大灯籠からも知ることができる。



④ 小松海岸



吉野川河口左岸と今切川右岸の間2kmの海岸。江戸末期から明治時代にかけて新田開発によって汀線は東へ順次移動してきた。現在夏には海の家が設置され、海水浴場として賑わっている。月見ヶ丘、沖洲海岸、津田海岸が様々な人工改変された今、吉野川河口付近のなぎさは、小松海岸のみに残存することになる。波うち際には「フジノハナガイ」が見られ、夏には毎年アカウミガメが産卵のために上陸する。ツアーの時にも海水浴場の真ん中に産卵跡がみられ、地元の方が囲いを施していた。昼間の海水浴と夜のカメの産卵、かつての日本の浜辺本来の姿がここでみえる。

⑤ 新田開発の石堤、鳴門金時畑の風景

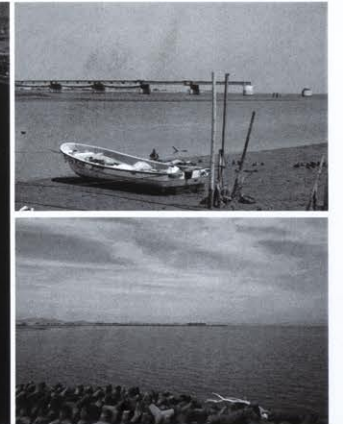


吉野川の流れと紀伊水道の波浪によって砂が堆積し、陸地化していた蒼野や沿岸洲といった大河川の下流域の地形を活かして、吉野川の新田開発は戦国時代末以降にはじまった。川内町に残る石堤には、先人の努力と知恵がみとれる。

鳴門金時畑

「鳴門金時」は吉野川北岸地区の海岸沿いの砂地畑で主として栽培されているさつまいもの品種である。全国各地に出荷されており、色、形、味の品質面での評価は高い。

⑥ 吉野川と海が出合うところ



四国三郎こと吉野川が高知県瓶ヶ森より発し、徳島県を西から東へ横断し、紀伊水道に流れ込んでいる。河口の川幅の広さ(1300m)は全国で1、2位をあらそうものである。河口対岸の沖洲海岸など吉野川河口の沿岸域にはかつて浅

瀬や「鬼が洲」と呼ばれる、まるで鬼が住むような大きな洲があり、そこでは短時間でバケツに何杯ものバカガイが採れ、多くの中高年の方々が潮干狩りの思い出を語っているのをよく耳にする。(左河口写真2003年：新候一)

⑦ 第十堰と第十樋門



第十堰

河口から第十堰のある 14.5km まで堤を車で走ると、いつも吉野川の偉大さ、襲れることのできる川の威力を想う。干満の状態によって、河道や兩岸に干潟が川の中から出現する光景は、海と川がせめぎあひかつ絶妙なバランスを保っているところの“感潮域”を眼で感じられる役割を果たしている。



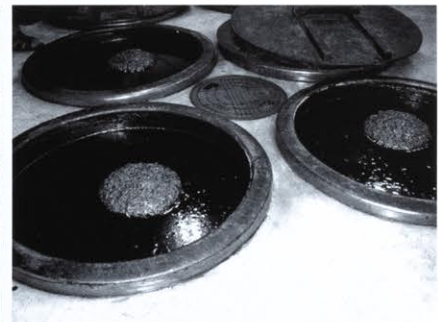
第十樋門

吉野川と旧吉野川分派点の堆砂を避けるために設置された樋門（大正 8 年～ 12 年工事）。第十堰より 1km 上流に取水口を付け替えるとともに延長 1750m、幅 55m の第十運河を開削して旧吉野川と連絡させた。旧吉野川流域の洪水氾濫防止、河川維持用水、上水、工業、農水の供給などの役割を果たしている。

⑧ 藍染め工場見学



本藍染矢野工場、矢野藍秀氏の藍建ての方法は天然灰汁醗酵建てである。カシの木などを燃やした灰の上澄み液から取った天然の灰汁、その他醗酵を促すために石灰、日本酒、ふすまなどを入れるが、化学薬品は全く使用しない。天然灰汁醗酵建ての藍の色は菘に溢れているどの青とも違い、決して他の



染色技法では出せない。しかも変色も色落ちもしない。特に褐色（かちいろ）と呼ばれる濃い色は灰汁醗酵建ての特有の色である。藍瓶に浮かんだ「藍の華」の状態で藍染液の健康度がわかるというお話から藍はまさに生きていることを知る。

⑨ レンコン畑の風景



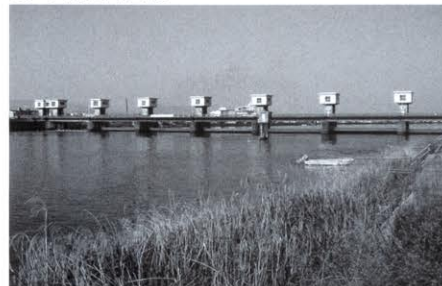
吉野川下流の水田地帯は、昭和 23 年の南海大地震により地盤沈下して一毛田が多くなり、稲の生産力が落ちたが、この一毛田にレンコン栽培が普及した。今や東の霞ヶ浦のレンコン地帯に次いで日本第 2 位の産地である。吉野川、旧吉野川、今切川の背後湿地では、レンコン栽培に適した粘土質の深い耕土と豊富な水を活用できた賜物である。

⑩ 三ツ合



旧吉野川は本来、吉野川の本流筋であったが、吉野川第 1 期改修工事（明治 40 年から昭和 2 年）により、第十堰下流側の別宮（べっく）川が吉野川本流となり、かつての吉野川は旧吉野川と称せられるようになった。今切川は、北島町で旧吉野川から分岐し、「三ツ合」と呼ばれる。両河川の流域の村々にも分水問題が生じたため、三ツ合堰が設けられたと聞く。吉野川北岸地域の川を巡って行く道中では、“徳島は水の都、水の恵みが力をまだ失っていない”ことが実感できる。

⑪ 今切川河口堰



旧吉野川、今切川とも感潮河川であるため、海水がさかのぼるのを防ぎ、農業用水を確保する目的で、昭和 11 年には今切川に、昭和 24 年には旧吉野川に潮止樋門（可動堰）が設置された。それまで今切川河口域ではハマグリ採貝の好漁場であったと漁師さんから聞いた。

⑫ レストランピオスにてふりかえりの会



ツアーの最後に食べた鳴門金時のデザートは、やわらかな甘みを添えてくれた。

実施日時 2008年11月8日(土)

海から船で徳島の沿岸域をみるという計画をたてていたが、悪天候のため、海に出ることができなかった。そのため、旧吉野川や今切川、吉野川北岸地域や漁港、水産研究所を見学し、講師の清野聡子氏と共に農業者、沿岸漁業関係者からの聞き取りを行い、夜はエコツアーのプログラム検討会を行いました(参加者:8名)。



水産研究所で鮭について説明を受ける



① 秋ツアーの検討にあたって

吉野川河口の地形

徳島は、河口の自然の地形をうまく活かして発達した都市です。

お城の周りに中心街が出来、吉野川が運んだ土砂が堆積すると、それを録取るように田畑をつくって、平地を海に少しずつ広げていきました。

吉野川から、出水時には干潟や浅い海に土砂が運ばれ堆積しました。その砂は、普段の波で岸に打ち寄せられて砂浜に、風に運ばれ砂丘になりました。砂丘は自然の風除けでもあったので、そこに松を植えて、海岸の堤防としました。

砂丘の内側には、塩湿地や汽水の水面、干潟が広がっていました。

まさに、シオマネキの生息適地であり、水産生物の宝庫でもありました。

しかし、その場所は、埋め立てて田畑や住居の場所となっていました。

徳島のまちの形成は、この繰り返しでした。

水路は、舟の行きかう交通網でもあり、水生生物の生息地でもありましたが、他の都市では埋め立てられたり、蓋をされて暗渠になって、消えてしまいました。しかし、眉山の眼下の景色には、網目状水路の美しい模様が見られ、河口都市の原形がまだ残されています。

近代的な都市の間を、汽水域の恵みの青のりを積んだ小舟が現在も行きかっています。

河口の自然条件に合わせた人間の住処の形成が見られる貴重な空間です。



出典: 国土地理院所蔵地形図(明治期)

漁業からみた吉野川と河口の関連

「吉野川銀行」という言葉が、吉野川の漁業のもともとの豊かさを象徴しています。

吉野川は、中央構造線という砕けやすい地質のところを切り込むように流れており、多くの土砂を運びます。

その土砂でできる水産生物のすみかの干潟や砂浜、そして海底もまた、吉野川の恵みです。

吉野川河口の干潟は、砂と泥のほどよいブレンドになっており、食べられる底生生物もたくさん生息しています。ハマグリ、タイラギ、ハタビ、シジミと、それぞれ微妙に違う環境に住んでいます。

汽水域もまた、吉野川の真水と紀伊水道の海水のほどよいブレンドになっていますので、スジアオノリ、ヒトエグサ(アオサ)、クロノリと、どの種類もおいしいものがとれる漁場となっています。

つまり、たくさんの種類、という生物多様性こそは、モザイクのような生息環境の多様性に支えられているのです。

しかし、「川からの真水」は水産生物も多い汽水域の生態系を維持するために重要にもかかわらず、上流で取水されてしまい、十分に河口まで降りてきていないのが実情です。そのため、第十堰の近くでタコが釣れるなど、吉野川河口域は汽水域ではなく、ほとんど海水に満たされている状況も発生しています。

夏のエクスカージョンでは、新鮮な発見がありました。

漁業者のご協力で美味しく頂いた「ハモ」は、徳島県水産研究センターの最新の研究によれば、紀伊水道の泥の中に、ウナギのように巣穴をつくって潜っているようです。

「ハモは徳島の名産品」と漠然ととらえるのではなく、吉野川が運んだ泥は、海面上では干潟を、海底ではハモが棲む床をつくるのです。

② 樺養(むや) 農業研究会の皆さんのお話をうかがう

吉野川の恵みを受けて育つ農作物

四国一の大河、吉野川の流域に発達した肥沃で平坦な平野は有史以来、徳島県の農業の中心地帯であり、農業にとって吉野川はまさに「母なる川」である。藩制時代から明治時代後半までの約300年にわたって隆盛を誇った染料としての阿波の藍作は吉野川が氾濫という自然災害をもたらす一方で、上流から新しい肥沃な土を運んでくれるので連作ができ、このことが吉野川流域一帯で藍が特産品となった理由とされている。全国に覇を唱えたほどの阿波藍もドイツから輸入された化学染料に市場を奪われ、その後長い年月の間に養蚕業、稲作を経て現在の甘藷、蓮根、洋ニンジン、葱、レタス、ホウレン草など野菜を中心とする園芸産地へと変遷してきた。このなか、現在の主力品種となっている甘藷の「鳴門金時」は徳島から鳴門間の海辺砂地で栽培されており、一望見渡す限りの甘藷畑は見事である。ウィルスフリー菌、ビニール等の新素材の活用、定温貯蔵技術の完成(これにより周年供給体制が可能となった)、さらに機械化も進み、畦立て、マルチ、植付、掘り取り等栽培面でも省力化が可能となった。京阪神市場を中心に全国各地に出荷され品質面でも評価が高い。これも藍作時代の商品作物の技術的知識、京阪神への販売ルート、生産農民の豊富な経験などが今日の野菜栽培にも活かされているからである。この地帯では温暖な気候と砂地立地条件にあった大根が甘藷の後作として作付けされているケースが多い。甘藷と大根の組み合わせ、これは青果物の中でも花形野菜の組み合わせといってもよい。また、徳島市

の沖洲地区で栽培されている「清東葱」は砂畑地農業の見本として日本一の産地となっている。海辺砂地畑の高い生産力の要因としては、吉野川が運ぶ結晶片岩を母岩とする砂の色の青い、粒子の粗い砂の力によるところが大きいことが明らかとなっており、改めて吉野川の恵みの大きいことが再認識されつつある。



夏、本県の松茂空港に離発着直後に飛行機の眼下に広がる一面のレンコン畑の風景を見て県外の人は先ず驚かれるようだ。レンコンは徳島を代表する野菜のひとつであり、茨城県に次いで全国第2位の産地となっている。本県のレンコン栽培の特色は収穫期にレンコン田の水を切ると、ほとんどのレンコン田は水が良く切れて畑状態になるので、重労働が余儀なくされるレンコン掘り作業が楽にできることである。このような土壌ゆえ、最近レンコン掘り取り機が開発され、各農家は小型コンボ型の掘り取り機を使用している。これも吉野川の沖積土の土質、特に砂質の多い土壌(砂質粘土)に由来するもので吉野川の恵みのひとつである。本県のレンコン栽培は露地、トンネル、ハウス、2年掘りの作型があり周年供給体制が確立されている。レンコンも吉野川の海辺低湿地帯の生んだ宝物のひとつである。

参考図書: 吉野川の育てた農業特産物(立石一)/吉野川事典(とくしま地域政策研究所)



吉野川河口一青海苔漁



レンコン畑



いも畑

吉野川の新田開発

徳島平野の汐線は、縄文時代の約 6400 年前には JR 高徳線付近まで入り込んでおり、現在の海岸線に達するのは弥生時代の約 2000 年前と考えられている。吉野川は下流部で分流し、それらの流れが氾濫、蛇行を繰り返して、沖積平野として徳島平野を形成してきた。吉野川河口域における新田開発は、戦国時代に本格化した。江戸時代初期には、藩政主導の新田開発だけではなく、京・大坂の上方商人の請負によっても開発が行われ、その代表例として、今切川河口約 390ha の広大な萱野の新田開発、また、徳島藩随一の土木技術者として後世に名を残す伊澤龜三郎が、宮島浦（現在の徳島市川内町宮島）から長原口（現在の板野郡松茂町）の間に広がる約 400ha の湿地を開発している（1783 年）。さらに、「鴻池新田（住吉新田）」「豊岡新田」など多くの新田開発は、徳島藩の耕地面積を増やし、生産を増大させる一方で、吉野川流域の農業用水の不足をもたらすなど課題を生み出した。

確立された「阿波型農業」

江戸時代すべての藩が米作り主体の自給的農業を営む中で、摂津地方の綿作と阿波の藍のみは商品作物中心の農業で貨幣経済と直接結びついた経営を行っていたため、農業経済学ではこの二つの経営を摂津型農業、阿波型農業と称した。藍は、肥料の干糞はすべて現金買いであるなど、生産のスタート時より貨幣経済にどっぷりと漬かっている。それだけに藍作は最初から真剣で、生産対策、品質向上対策、加工による付加価値向上対策、統制的な販売対策、藍玉化への商品化対策、宣伝対策（神社、仏閣の燈籠・玉垣の寄付等）等、近代マーケティングでも合格するようなあらゆる対策を考え出して実施している。藍作りの 300 年間に自然に阿波型農業のシステムが出来上がった。明治末、化学染料の輸入によって藍が不振となった時でも米等に逃げず、養蚕→沢庵大根→トンネルにんじん等の商品作物を求めて現在も進んでいるがこれが阿波型農業の伝統の継承である。

藍

藍は、過去から現在までの間、吉野川の育てた最大の作物である。藍は 400 年前に生まれた作物であるが、大きな富を阿波にもたらしただけではなく、「阿波型農業」が現在でも生き続けていることが最も大きい藍の功績である。

藍の後作

藍は一番刈りが 7 月 4.5 日、二番刈りは 8 月 15 日頃である。麦時（11 月中旬頃）までには期間があり、藍の後作には大豆、大根、甘藷、雑穀等が作られた。最も多かったのは大豆であり、藍の残肥を吸収して良く太った良質のものが出来た。これらの作物の後が麦で完全な三毛作であり、全国でも有数の産地であった。徳島は鳴門地方に塩を産す。大豆と塩と麦がそろえば当然考えられるのは、味噌、醤油の醸造加工である。しかし県民はこの工業が藍の遺産であることを知る人は少ない。

吉野川周辺の農業からみた水利用

吉野川と稲作（農業用水）との取り組みは、宝暦 2 年（1753）の第十堰建設を例外として本格的には明治末期の藍の衰退に従って開始される。

1. 麻名用水

明治 22 年、藍作の前途不安を見越し米作への転換をはかるための用水事業。吉野川川筋では徳島藩もなしえなかった初めての本格的用水工事である。当初は岩津にて取水する計画であったが反対者が多く、旧川島城下より取水し、延長 5231m の水路で藍作の平野を切り開くような用水路であった。これによって、水の自然灌漑の所は水田に、水の通り難い高い所は桑畑（養蚕）とした。藍より脱した新しい型の農業の展開がはじまった。

2. 板名用水

麻名用水の着工に遅れること 5 ヶ月。取水口柿原仮堰の流出、用水路の漏水問題等工事は難行したが、通水による農業面での効果は絶大であった。

3. 阿波用水

阿讃山地の扇状地の中心地帯河岸段丘地帯に計画された。この地域は、河はあれども枯れ川で用水は無い。用水源は溜池が主体で圃場は礫が多く、いわゆる「月夜にひばりが足を焼く地帯」である。暗渠、トンネル等難工事の末、開闢以来始めて洪積台地の上に用水が通じ農民の喜びは大きく、良い水田を作ることに夢を託し重労働の水田作りに励み、その後県下の米の多収産田となった。米以外の西瓜、茄等の新しい作物も導入し、目に見えて農業経営が改善された経済効果の高い用水であった。

4. 吉野川北岸用水

池田ダムより板野町に至る 69.2km の用水で中央構造線に沿った断層地帯の施工であった。19 年の長い年月と困難な施工技術と多額の経費を投じたにも関わらず北岸用水はその苦勞が報われないでいる。

5. 吉野川下流域地域総合農地防災事業

吉野川下流域は徳島県を代表する優良農業地帯であるが、近年この地域は都市化、混住化が進む一方、工場等の地下水の汲上等により、地下水の塩化等様々な問題が発生している。平成 3 年より、吉野町から鳴門市に至る 5700ha を対象に農業水利の問題を抜本的に改善することを目的に開始された。この事業の内容は地区内に現存する 100 箇所に余る取水樋門等河川からの取水口を柿原堰と第十堰に総合し、新たに 65km の幹線用水路を建設し、支線を整備することで用水路と排水路を分離し、農業用水および排水の改善しようとするものである。吉野川本川からの大規模取水は、本川下流域や旧吉野川などの上水および生態系への影響が危惧されている。（参考：吉野川の育てた農業特産物・立石一善）

③ 三木家



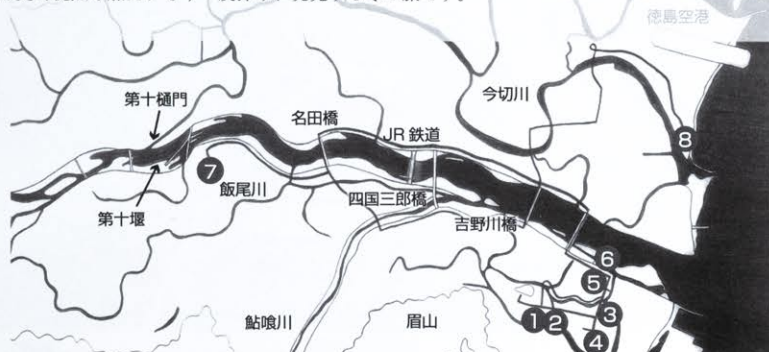
三木家は板野郡松茂町にあって、巨大な豪商の屋敷を今も残している。藍商人三木家は藍玉販売するために江戸店を持ったが、当時商業抑圧の政策がとられた寛政の改革のもと、阿波藍栽培に必要な干糞（ほしか）の販売に力を入れるなど多角経営化によって難局を乗りきろうとした。さらに藍玉販路を拡大してゆき経営基盤を強固なものにし、関東売仲間のうち最大の出荷量であった。明治 30 年代になると、安価なインド藍や化学染料が大量に輸入され、天然藍は急速に市場を

奪われていった。そのような状況に対応して、三木家ではインド藍やドイツの合成藍などの輸入藍の販売に転じた。三木家が江戸から集めた「かわら版」は三木文庫に収蔵されている。新聞もテレビもなかった当時から版は、世の中の出來事を知るためになくなくてはならない手段であり、これは藍商人三木商店がかわら版によって市場の動向を分析するためであった。的確な情報収集など柔軟に経営にいかした。

実施日時 2009年2月11日(水・祝日) 9:20～17:00

四国三郎が堂々と海に注ぐ吉野川が海と出会うところの河口干潟や汽水域及び沿岸域は、国内でも最大級の規模と景観を誇り、生物多様性が高く、健全な生態系を保持しています。また、昔から流域や沿岸の自然特性を活用した産業が営まれてきました。さらに、日本の流域から沿岸域への水と自然と人間の密接なつながり関係の代表的な地域でもあります。

川は山と海をつなぎ、河口及び沿岸域は、川と海との接点。吉野川河口から約14.5km上流までの汽水域は、四国山地と紀伊水道の両方から水の動きを通して様々な影響を受け、さらに、それは、この流域に多くの実りをもたらしています。近代化された生活の中で、ともすれば忘れがちな自然との確かなつながりを、汽水域の農業や漁業、木工などの吉野川と産業、まちづくりの視点で、フィールドをつぶさに目にしながら、歴史的視点も加え、もう一度探り、発見する冬の旅です。



★吉野川河口汽水域と旧吉野川、今切川をぐるっとまわって行くコースです。住吉島川など徳島市内の派川と地形や歴史について地場産業木工の町並から考えるツアーです。冬の吉野川の恵みは青海苔です。

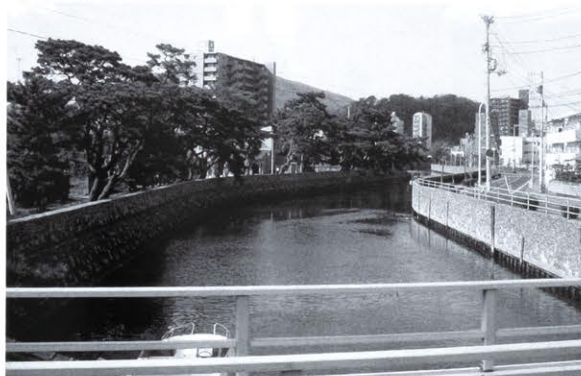
9:30 - 9:50	渭東コミュニティセンター 挨拶	
9:50 - 10:40	① 福島橋	
10:45 - 10:50	② 藩政の松 (徳島大学工学部前)	
10:50 - 11:05	③ 安宅の御船屋敷跡	
11:10 - 11:30	④ 大工島のえびす神社散策	
11:50 - 12:00	⑤ 河口漁師から青海苔養殖の話をきく	
12:00 - 13:10	昼食とトイレ休憩 弁当 吉野川の恵みを味わう、青海苔・鳴門金時・冬野菜	
13:15 - 13:45	⑥ 河口干潟 吉野川河口の冬の風景 吉野川大橋～北岸～名田橋～南岸お堰	
14:10～14:40	⑦ 第十壩周辺の農業 (佐野塚の野菜農家の現場をみて話をきく) 六条大橋～第十樋門～第十壩北岸～吉野川橋～北島町～松茂	
15:20 - 16:35	⑧ 長原漁港の黒海苔漁師の話 (今切川河口) バイパス～吉野川大橋	
17:10	徳島駅着	

① 福島橋の人柱伝説



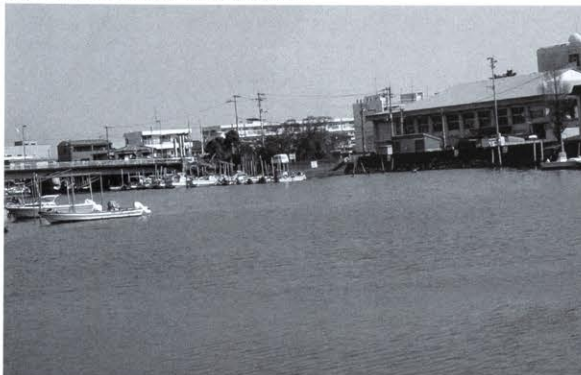
寛文年間、福島橋架橋にあたり、流れが速いこのあたりでは橋を架ける工事が難しかったため工事の成功を祈り生きた人を橋脚に埋めたという人柱伝説がある。伝説の橋脚は、その後の橋の架け替え工事でも「橋台」には手を触れず絵図に描かれた江戸時代のままの姿で今も残されている。

② 藩政時代の松並木



川沿いに植えられた松は「藩政の松 (はんせいのみつ)」と呼ばれている。江戸時代は中徳島町や新蔵町も城の一部であり、絵図をみると城の周りには石垣がそびえ、その上に必ず松がある。「藩政の松」は盾を並べて城を守るために植えられたといわれ、全国的に見ても珍しい、川に囲まれた徳島の城ならではの工夫である。

③ 安宅 (あたけ) の御船屋敷跡



最初にあった軍船収納場所から、寛永年間に新たに移された「安宅役所」「軍船収納場所」。戦国時代、海の豪族だった森一族を配下におさめた徳島藩の水軍は全国にその力を認められた存在であり、安宅の水軍基地には数百隻の軍用船があったといわれている。当時、その周辺に船を作る「船大工」が住む地域が作られ (大工島)、住居地となったのが、現在の安宅地域。その後入江が貯木場となり、「船大工」の技術が現在の地場産業である、「木工業」へと繋がっていった。

④ 大工島のえびす神社



滑東地域では古い歴史を持つ「えびす神社」。この「えびすさん神社」横に、新町川から船が入れるようになっていた航路跡(水路跡)がある。この水路から新町川、津田港などに、船が行



き来していた。現在は、新町川からの入水路も閉ざされおり、航路跡溝上に道路が作られ、新しく、「大和町」という地域を整地した。航路跡溝に道路が蓋をしている形となっている。

⑤ 青海苔漁の話と昼食



吉野川河口域で生産された青海苔は生産量、製品の品質、価格においても日本一。その味と香りは上流から運ばれてくる



栄養分、また鮮やかな緑色は、川の真水が存在が必要条件である。

⑥ 河口干潟



河口に見える水面の網ひびは青海苔の養殖である。水面に並ぶ竹竿と夜には、シラス漁の舟の黄色い灯火は吉野川河口の冬の風物詩である。また、わが国最大規模の河口干潟には四季をとおして多種多様な渡り鳥が訪れ、干満の状況によって



河口や海岸を往き来しながら連続的な空間利用している。健全な湿地、健全な人々の暮らしが成り立ち、吉野川河口が国際的に重要な湿地といわれる所以である。

⑦ 佐野塚の野沢菜の出荷作業を見学



野沢菜漬は長野県の特産である。その野沢菜漬の原料が徳島県で生産されているとはおかしな話である。野沢菜漬は年間を通じて需要が多く、夏の期間しか栽培できない長野県の希望に徳島県が応じたという経緯がある。本県における冬期の

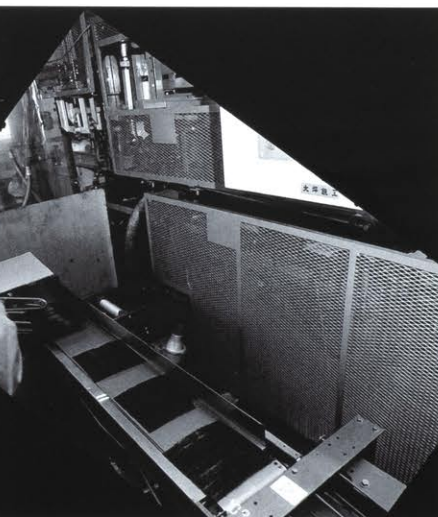


野沢菜生産は、トンネルにんじんで培った技術と吉野川の肥沃土をもってすれば簡単であり、今や冬の主要野菜となっている。

⑧ 長原の黒海苔の加工場見学と漁師の話



吉野川河口並びにその周辺での黒ノリ養殖は大正時代にはじまりその歴史は古い。現在主な養殖場は、養殖品種の変化と環境適応性の違いにより、河口域から河口沖合周辺海域(浮流し養殖)へと移行している。流れの速い漁場で生産され



る徳島のノリは色も黒く、品質が良い。のり原葉から板のりへの加工までの一連の作業がオートメ化によりすべて機械化されている。温度、湿度の調節が風味を左右するために、細かい気を配りながら作業が進められている。

長浜海岸

紀伊水道をのぞむ長浜海岸は、「月見ヶ丘」と呼ばれて観月の名所であった。白砂青松の美しい海岸で、夏にはキャンプ場もつくられ海水客で賑わった。最近まで浅海域が広がり、紀伊水道の良好な漁場を支える場所であった。

特に「アオヤギ」採貝は豊漁であり、京都など全国に向けて出荷していたのは有名な話である。近年、隣接する徳島空港の滑走路拡張などの空港整備事業による海岸や浅海域の埋め立て等によって海岸環境は大きく様変わりした。

吉野川：夏のエコツアー

曾我部行子・瀬戸市（生物多様性フォーラム）

2008.8.1（金）

明朝スタートのエコツアーに間に合うように、徳島県外組が徳島に夕刻集合したが、その夕食を囲む「居酒屋とくさん」こそが、吉野川の恵みを受容するスタートとなった。

国鉄マンから居酒屋に転身した野々瀬徳志郎さんのお話は、吉野川の豊かな表情を語って傾聴に値する。特に印象的だったのは、家の敷地内に掘られた貯水池（独特の名前があったような）で一旦汚水を溜めてから川へ流したというお話だった。昔の知恵は充分にエコだったことを教えてくれている。

初めて食べた岩牡蠣はとろりと口で消える濃厚な味だった。30年物だということで、牡蠣殻には年輪模様を重ねていた。徳島の秋祭りには欠かせない姿寿司が食べられる。姿寿司はボウゼ、アジなどの魚一尾を背開きにして酢飯を詰め、紫蘇を挟んだもの。阿波尾鶏と名づけられた鶏肉など、食べきれない量を前にこれからの恵みを予感した。

2008.8.2（土）

午前8時45分に徳島駅ごう側ポッポ街に集合。「水と歴史をめぐる・吉野川の生命力と人間の生命力を辿る夏ツアー」にいざ出発。



春と同じ集合場所だったが、すでに何台ものバスが到着しているのは夏という観光シーズンゆえのことらしい。

金比羅タクシーの運転手さんの巧みなハンドルさばきで、バスで自己紹介をしながら街なかを一路吉野川河口に渡るため船着場へ。河口漁師さんの操縦で順番に中州に上陸する。広々とした河口の中ほどに横たわる中洲は、泥干潟と砂浜の組み合わせでできていることが歩くときわかる。快晴の空にヨシ原が広

がって気持ちがいいものの足元は覚束ない。沈まない場所を選んで歩かないとズブズブと沈んで靴をとられてしまうのだ。前に歩いた人の後から慎重に歩く足元にはカニたちがわらわらとあっちこちにいる。逃げ足は速くあつという間に穴の中に。携帯カメラを構えてじっとしていると足が痛い。カニ横断中。

「ハクセンシオマネキですよ。」の井口さんの声に見れば白いシオマネキがいる、いる。ご愛嬌のゴミや流木もあるものの、遮る人工物は一切ないし、ヨシと泥と砂と風とのコンビネーションは味わったことがない河口の醍醐味だ。このまま1日ここにいたくなる。

流れと砂の関係を清野先生がうまく説明してくださって納得できる現場がある幸せ。眺めれば、水着姿の小さな女の子



がおじいちゃん、おばあちゃんといっしょに水の中にいる。おじいちゃんは何か探っているようだ。近づいて見せてもらう。「孫を遊ばせに来たけど、ハタジがとれた。」大きな二枚貝だが、アサリの模様とは違うほんのり藍色の縦縞が入っている。アサリの仲間だがアサリよりもおいしいそうで、かつてはずいぶん採れたものの、最近では幻の貝になっているのだとか。どう見ても最高のリゾート地だが、船を持っている人もそうはいないからなのか、中州で過ごす人は少ないのがもったいない。

後ろ髪を引かれながら、再び船で岸辺に上陸しそのまま昼食のため、バスでとくしま生協へ。

お弁当とお茶が用意されているものの、鱧（ハモ）と小海老が山のように用意されている。春にお話を聞いた漁師さんが昨夜獲ったものを届けてくださったのだ。料亭で食べればほんの一握りで〇千円するハモを、湯を沸



かしてどンドン火を通す。その合間に茹でられた小エビをつまみ食い。えっ、何このおいしさ。止まらない。頭とシッポをとって食べる、食べる、止まらない。もうエビだけで充分。もちろんハモも食べる。もちろんスダチをたっぷりかけてさわやかに食す。そして、エビ。スイカも現れる。スイカを食べる。そしてエビ。ほんのり効いた塩がえもいわれぬエビの味を引き出している。茹でたエビがこんなおいしいものとは知らなかった。

スイカは、洪水のとき善入寺島から流れてきて漁師の子どもが拾いに行ったという吉野川物語の思い出の一つとして語られた日く付きのものだ。善入寺島は暴れ川、吉野川が肥沃な土壌を運んできた河口上流の土地だ。

満腹で住吉コープを出発して吉野川大橋から左岸に渡り、宮島江湖川沿いを走る。阿波十郎兵衛屋敷敷を通る。浄瑠璃になって残る有名な阿波十郎兵衛だが、残った理由は藩のため詰め腹を切らされた十郎兵衛への同情だということ、同乗の歴史家の方から説明される。金比羅さんは水の神様だという。金比羅神社にある大灯籠が江湖川を渡る船の灯台の役目をしていただといわれ半信半疑だったが、そのむやみな大きさを目の当たりにし、昔は建物もなく暗かったことを指摘され納得してしまった。川はもっぱらな交通の手段だったということも実感できた。

小松海岸では、多目的広場になって市民に利用され様変わりした海から続く後背地の様子を見学する。青石を使って整備された遊歩道は、砂で埋まっていた。かろうじて見える一段目を掘り返しても一旦台風が来れば埋

まってしまうのは、自然の摂理というものでらう。三段もあるというから、ムダな税金の使い方に唖然。

ところどころに立派な松が残るのは、順々にゆっくりと土地を広げていった開拓風景の名残だそう。開拓の度に海岸線は畑へと姿を変えていった新田開発の歴史が残っている。石堤は石を積んだもので松林と同じ役目をしてきたが、今は用を終えてわずかに残っている。そんな新田開発は、自然と地形を上手に生かした産業の典型風景となって、鳴門金時畑と蓮根（ハス）畑になって広がっている。午前中に咲いて午後には閉じたハスの花が、かろうじてきれいな花弁を覗かせている。白もピンクもある。

第十堰を車中から眺めながら通過。春には水で覆われて渡れなかった堰が、今は剥き出しになっている。本藍染矢野工場に到着。独特の匂いがする工場内で藍麩を見ながら説明を受ける。春は藍を育てる藍師のお話を聞いたが、ここでもまた本藍は洗濯で他のものに遷ることがないと聞かされる。本物を大事にする文化が廃れていく日本で、本物を守り続ける技術の困難と誇りが伝わってくる。Tシャツや袋物をそれぞれ分けていただく。お宝になること間違いなし。

ふりかえりの会をビオスホールで行うが、余った小エビを揚げて持ってきていただいたので、またエビを食べる。鳴門金時のスイーツもいただき満足、満腹。



五感アンケートは「舌であじわう」が圧倒したふりかえりだった。

海外からのゲストを交え、打ち合わせを兼ねた夕食もまたおいしかったのだが、何よりもシェフが井口さんの幼馴染の息子さんと聞いてショックだった。地元で生まれ育ち、地域の自然と文化を大切にしようと思う人の「知り合い」の層の厚さに圧倒された。

吉野川：冬のエコツアー

曾我部行子・瀬戸市（生物多様性フォーラム）

ツアーから1ヶ月余りを経過して、思い出そうとして浮かぶのは年齢を重ねた男性の過ごしてこられた歴史である。

お一人は、竹田翁であり、そのお話から知るの、町が川とつながりながら辿った過去が今も甦る徳島という場所の持つ力だ。

失ってしまった歴史がもはや過去を想像させるのも難しい場所は多いはずである。ところが、徳島はそれを語る事が出来る人がいて、そのことはよそ者にさえ人と自然のつながりの強さを感じさせる。

海の匂いがする青海苔を用意して下さった漁師の清水さんは、今も現役の漁師である。しかし、ずっと漁師でいられるのかどうか。それは吉野川から続く河口と海が豊かであり続ける条件がなければならぬ。味わう人がその価値を知り食べることを望み続けなければならない。青海苔の味を識別できる孫の話をするときの清水さんは自信に満ちていた。

四万十川の青海苔が養殖ではないという話だったが、そうなのだろうか。もしほんとうなら、四万十川と吉野川の差はどこからくるのだろうか。気になった。

野沢菜の出荷の様子を見せていただいたとき、その揃った菜の出来具合に不安を持つほどであった。ここまで工場製品のように揃っていることを要求するのは、市場という身勝手なものなのだろう。その要求に応えること

ができる農家はすごいと思うが、同時に市場価値に縛られる農業のキツイ現場を垣間見た。

黒海苔を製品にする現場は、やはり同様に高い品質を目指すことを絶えず要求されていた。機械は塩気を含んだ海苔のため3年で使えなくなってしまうという。メンテナンスが効かない機械を購入する資金のやり繰りのたいへんさは、素人にも理解できた。それでも、日本の海苔生産の水準の高さを海外にも伝授している賀川さんの顔は、意外に明るい。海という現場と磨いた技術への信頼なのだろうか。ここでもまた、孫の味識別能力の話が出た。小さい人の舌は、正直だ。爺ちゃんの苦労した海苔の味を誰よりも知っている。

青海苔、野沢菜、黒海苔。今回は、生業としての漁業と農業の話聞き、出荷の現場を見させてもらった。第一次産業と自然はダイレクトに結びついている分、今と今後の人と自然の関係がどうなっていくかを強く意識させられた。わたしたちは、何を食べているのか。食べているものは、どんな生産現場でどんな苦労から生まれたものなのか。ほとんど知らないことに気づかされる。それは恥ずかしいことだ。食べているもののルーツを辿るツアーが必要だと気づかせてくれた今回の企画だった。

ツアーで見えてきた、吉野川の恵み、人と自然とのかかわり、過去・今・そして明日

今回のツアーでは、意識して「生業」「産業」を持続させようとしている人たちを訪問した。

そのことで見えてきたのは、漁業、農業の現場の人たちが課せられている如何にも困難な「今」であった。

漁業は、海の恵みを、農業は大地の恵みを人間が安定的に受け取るための、仕組みである。

しかし、それは一旦「生業」となった途端に、過酷な経済システムの中に組み込まれてしまう。経済の仕組みに乗らないものは、生業として成り立たないのだ。

長さや重さが揃う必要のある野沢菜。網にかかっても、市場に売られない魚。

品質が一定しているべき海苔。食卓で受け入れられないものは、産業として成り立たないのだ。

そのことがわかるにつれて、疑問が大きくなる。

産業ベースに乗らないものは、意味のない自然資源なのだろうか。

干潟の生きものは、ほとんど産業対象にはならない。

ムツゴロウは食べられるが、シオマネキは食べられない？

干潟の役割が、食べられる食べられない、産業に結びつくつかないで判断されたら、不要なものになってしまう。

果たしてそうなのか。干潟に住む食べられない生き物は、何の役割もしていないのか。

そうではないことを、わたしたちは知っている。

黙って、そこで生きながら、その地域の環境負荷をやわらげ、お金の換算できない価値を一瞬たりとも休まず供給し続けるものたち。

そのことは忘れ去られがちである。今回のツアーは、いみじくも、農業と農、漁業と漁は違うと示唆している。

人は、例え、売れなくても潮干狩りを楽しむ。人は、どんな小さな空き地でも野菜づくりをする。

農は、自然の恵みそのものを味わう。釣りは、売るためにするものではない。

なのに、市場に消費者はものすごい酷いことを要求している。

中に立つ仲買は、それに拍車をかける。

わたしたちは、業にならない自然資源で生きている。生かされている。

そのことを考えてみなければいけないと、今回のツアーが激しく教えている気がする。

全てをお金の価値で判断し続けている市場原理では、自然資源を誰がどんな権利で分け合えばいいのかに答えは出ない。

今後、人間は、生きている基盤を、どう使っていくべきか。

人間がどうふるまうかで、生物のハビタットは決定づけられてしまう。

そのことを、吉野川というまだ豊かな場所だからこそ、気づくことができる。

吉野川ツアーとは、人間が何をおいしいと感じるのか。何を美しいと感じ取るのか。

何が大切で、失いたくないと考えるのか。

これからどうふるまうべきなのかを立ち止まらせるツアーである。



ツアー総括

吉野川の恵みを感じるツアーは、私自身の吉野川との記憶をつなげる旅でもありました。

子どもの頃、父のオートバイの後ろに乗って徳島市内の家から父の里である吉野川北岸の古川まで吉野川橋の美しいアーチを数えながら渡り、土手を走り吉野川の風と風景が記憶の片隅に刻まれています。父の里は北岸の農業地帯のなかで酪農を営み、幼い頃の記憶は牛舎のにおいがあります。吉野川の河川敷には綺麗な牧草地がみられ、徳島県の酪農は吉野川が育てたといっても過言ではないということを知り、川風と牛のにおいのつながりにやっと頷けました。父の姉は、若かりし頃の写真が“なっちゃんの写真館”で有名な立木写真館のショーウィンドウに飾られたことがあるほどの美人であったそうですが、藍住町の農家に嫁ぎ、私の記憶のなかの叔母は顔も手も日焼けしいつも土のにおいがして農業の苦勞が子供心にわかりました。我が家は市場に出荷する時に必ず西瓜や様々な野菜が届けられ、扁桃腺と中耳炎の持病を持つ私の妹は、その西瓜を食べる時だけ泣き止んでいました。それから、父の釣り道楽にお供して、夏には鮎釣り、海岸のキスゴの投げ釣り、磯、海岸、県内の川や海、山をめぐりました。小学校の夏休みの自由研究は、水草、羊歯、海岸植物など毎年テーマを決めて時間の限りまわり、今思うと生物や生態系の多様性の意味を体で感じていたことになろうかと思えます。思い起こせば我が家の食卓は、季節ごとに地場でとれた魚介類、野菜が並び、冬の河口で釣った寒ボラの味に舌鼓をうち、鳴門の海の潮干狩りで採れた貝、磯釣りの時に馴染みの漁師さんにもらった牡蠣やアワビ、今思うと徳島の川と海の豊かさを堪能できたことは幸せな原体験であったにちがひありません。母の里は大谷焼きのふもとで、まわり一面は運糧畑の風景に囲まれ、醤油醸造工場からの独特のにおいが記憶に残ります。醸造も吉野川が産んだ産業のひとつであり、本藍の染料が大谷焼きの瓶でこそ生かされていることを今回知りました。

吉野川を巡るツアーでは、歴史書を読み、古老や様々な方々の話を聞き、大河四国三郎が過去から現在まで延々とつなげてきた数々の風景や場面が想像でき、吉野川河口干潟の小さな生き物の視点から、汽水域、海、流域の人間の営みも含めた視野へと広げることができたように思います。たとえば、吉野川がつくったデルタ地帯は遠い昔遊水地の大湿原時

代からとどんと川の生命力をもって海へせりだし、その地の利を活かして新田開発として海岸線を伸ばしていった人間活動からは、川と海と人間の力のせめぎ合いの歴史が想像できました。農業の方からは、吉野川河川改修事業による河道工事によって河口北岸の農地が没収され、徳島道によってまた肥沃な農地が狭められてきたことには痛みの声を感じられました。水利用では、先人たちが用水を引き農地を開墾していった苦勞の数々に思いをめぐらせ、今もなお下流域の農業には吉野川の水が必要であることを知りました。さらに鳴門金時栽培には手入れ砂として、吉野川が運んだ砂が切望されていることも聴きました。一方、漁師さんのお話からは、河口で獲れるわが国一の青海苔の香りと緑色は上流からの真水があってこそひきたち、紀伊水道は吉野川が運ぶ栄養塩、泥、砂、水こそが良好な漁場を維持するにはだいじであることも聴きました。

干潟のシオマネキや生きものたちに歓喜する私たちだけではなく、今回出会えた方々は口をそろえて、吉野川からの恩恵を語っていました。そのなかで現在の吉野川をめぐる課題も浮き彫りにされ、川の上流から海まで流域全体を統合的に考えていくことが今こそ求められていることも垣間見たような気がします。

江戸時代の『阿淡産誌』によると、デルタ地帯の派川の干潟には、どこでもシオマネキの姿が見えたことでしょう。これまで吉野川の流れは様々な事情によって堰き止められ、河道に閉じ込められ、それでも多くの生命をいっしょうけんめいに育てている吉野川。今まで溢れんばかりのエネルギーを供給してくれていた吉野川は、果たしてこのまま元気であってくれるのでしょうか？

四国の88ヶ所巡りとお接待は有名ですが、吉野川河口干潟で行うシオマネキの観覧会で小さな生きものたちに魅せられた私たちが、吉野川にまつわる様々な場所や人との出会いも盛り込み過去から現在まで辿り寄せ、吉野川が大きな生命力のある川として、将来につなげる豊かな地域の財産“吉野川銀行”の魅力を再発見し、いろいろな方々を“お接待”できる旅としてこれからも楽しみながらつづけていこうと思っています。

とくしま自然観察の会 世話人代表 井口利枝子

事業のふりかえり

目的に対する自己評価

本事業の目標は、エクスカッションを通して汽水及び沿岸域の価値や私たちの生活とのつながりについて体験的な活動を通して地域住民の気づきを促すことでした。実際に企画・実施されたエクスカッションでは、本報告で述べた通り、吉野川汽水域の四季折々の自然や人の営みについて現地見学および四季の旬の産物を味わいながら、農業や水産業従事者など関係者からの聴き取りを行うなどの活動が行われました。その結果、当初目標とした気づきが促されるとともに、吉野川河口及び沿岸域の自然環境保全のあり方について住民レベルで考え、提案する基盤が形成されました。

今後の課題

本事業は、単に住民のボランティア活動としてではなく、国内外に向けて今後住民活動に根ざした新たな形態のエコツアーとして発展し得るものと考えられます。しかし、清野聡子氏も述べているように、住民のボランティア活動としては実際には過重であり、定期的を実施する際には負担になっています。今後、この企画を育て、より多くの参加者を募りながら、地域に根付かせていくためには資金調達や人材確保が大きな課題となります。

事業の成果

① 幅広い層の理解を得た

エクスカッションを企画する際には、本会メンバーを中心とした市民と研究者及び消費や流通の関係者との協働で行うことにより、吉野川の汽水及び沿岸域の保全と賢明な利用の必要性や意義について幅広い層の人々の理解を得ることができた。

② 発信による関心の高まりを得た

本事業が新聞やテレビ報道されることにより、吉野川汽水域と沿岸域を地域資源として

連続したものとして捉え、地域資源として再評価することの必要性と意義について発信することができ、地元に関心を高めることができた。

③ 地域の応援を得はじめた

本事業のエクスカッション参加者に行ったアンケート結果からおおむね高い評価が得られた。また、吉野川汽水域の自然環境に長年親しんできた本会によるアット・ホームで具体的な探訪箇所選びや解説に、企画協力者や参加者の中に、地域づくりに、このエクスカッションという手法が重要と感じて、応援して下さる方々が出始めた。

まとめ：吉野川河口および沿岸域の再認識と基盤形成

以上のことから、日本最大の汽水域、河口干潟と沿岸海洋域の生態系の連続性が、人の暮らしと自然を支えている場所として重要であることについての再評価を本事業により行うことができたと考えられます。

これらの成果は、吉野川河口および沿岸域が、自然保護、漁業、農業、レジャーが都市生活と両立する、という稀有な場所であることを再認識し、吉野川河口の汽水域と海洋を人と自然とのつながりの再生に注目したまちづくりへと発展させる基盤形成への足がかりとなるものです。

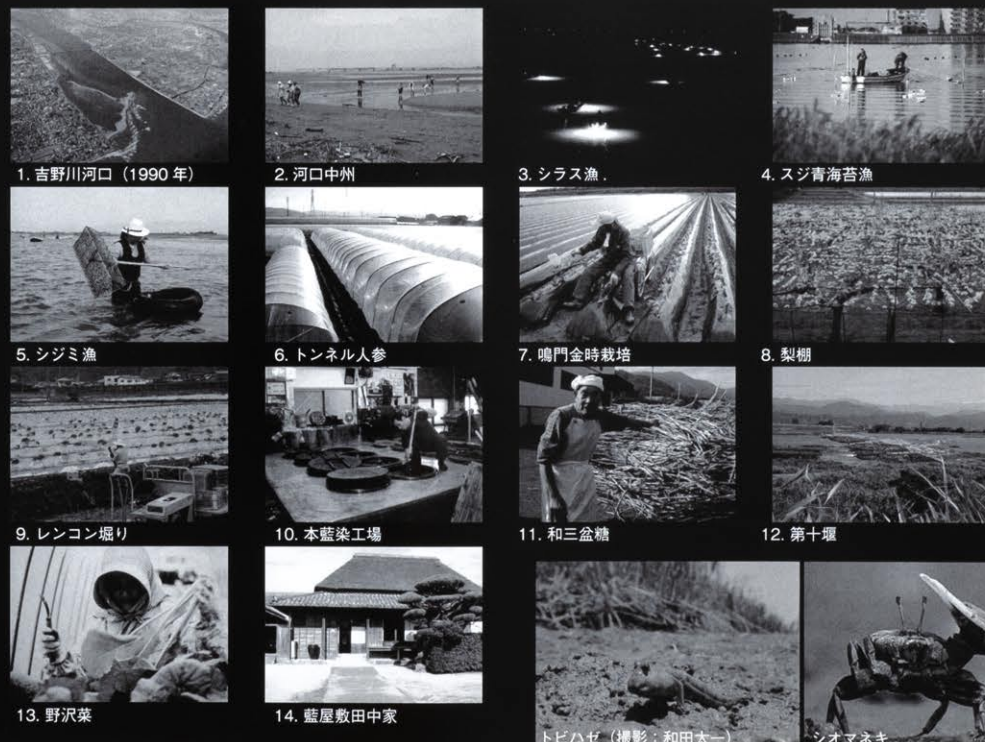
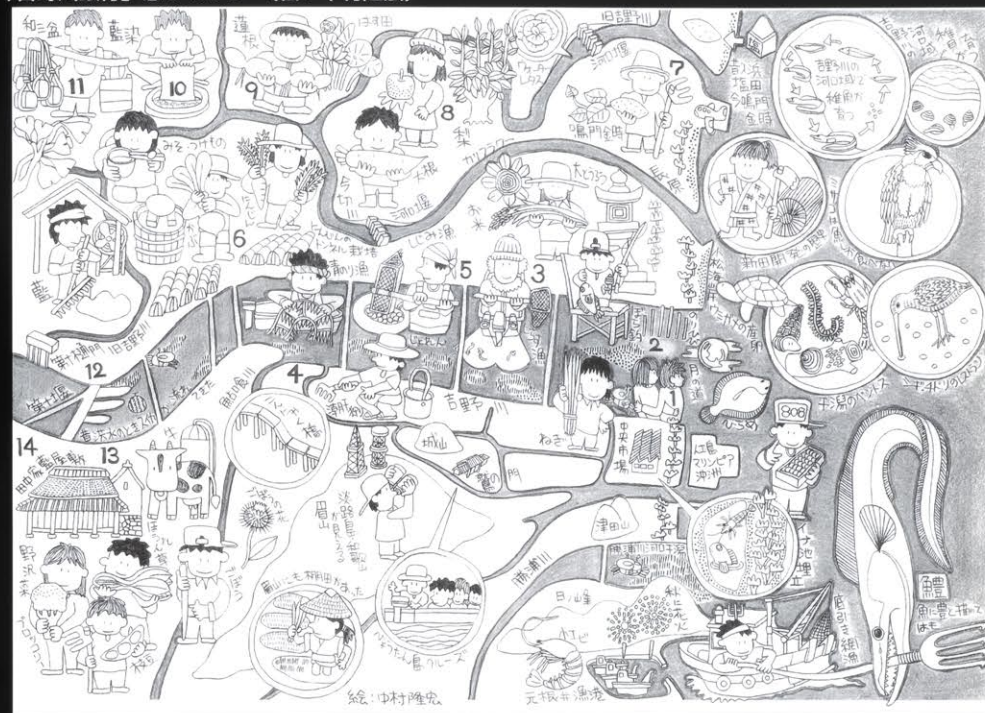
今後、事業の継続性を目的として、企画、運営や参加者のネットワークを広げ、地元企業やNPO団体との連携をはかりながら、本事業の成果を踏まえ“沿岸住民の視点から都市と海とのつながりを見直す”ツアーとして定着させるため、財源・人材確保のあり方を探っていきたいと思います。



吉野川の参考資料

著書名	著者(編者)	発行	発行年月日
1 とくしま海辺通信	とくしま自然観察の会	とくしま自然観察の会	2003年1月31日
2 吉野川汽水城のふれあいマップ	とくしま自然観察の会	とくしま自然観察の会	2009年5月15日
3 しおまねきブック	とくしま自然観察の会	とくしま自然観察の会	1999年3月31日
4 吉野川河口の干潟(環境マップ)	とくしま自然観察の会	とくしま自然観察の会	2002年12月1日
5 徳島市史別巻 地図図集	徳島市史編さん室	徳島市	1978年10月1日
6 徳島市の現況 地区別編 沖洲(各地区共通資料、土地利用図)	徳島市総務部企画室企画課	徳島市	1978年1月
7 ふると徳島	ふると徳島編集委員会	徳島市市民生活課	1988年3月31日
8 画文集 なつかしき徳島	飯原 一夫	四国放送株式会社	1989年9月15日
9 徳島わが町	徳島わが町編集委員会	徳島市中央公民館	1974年3月1日
10 徳島 城と町まちの歴史	河野 幸夫	聚海書林	1950年4月25日
11 画文集 徳島—あの日あの頃—	飯原 一夫	株式会社 阿波銀行	1997年3月24日
12 徳島市民双書・14 徳島暮情	飯原 一夫	徳島市民双書	1980年2月20日
13 徳島哀愁歌	飯原 一夫	徳島出版	1996年7月15日
14 吉野川百年史		建設省四国地方建設局 徳島工事事務所	1993年6月30日
15 吉野川 —その治水と利水—	建設省四国地方建設局監修	(有) 国土開発調査会	1987年5月31日
16 わが町 沖洲(未広・沖洲・金沢)	わが町沖洲編集委員会	沖洲地区文化おこし委員会	1990年10月23日
17 —吉野川は阿波の金蔵— 吉野川の育てた農業特産物	立石 一	原田印刷出版株式会社	2000年7月
18 阿波型農業物語	立石 一	徳島県農政クラブ	2008年10月1日
19 目で見える川内の変遷	川内土地改良区編さん委員会	川内土地改良区	2001年11月
20 徳島県漁業史	徳島県漁業史編さん協議会	徳島県漁業史編さん協議会	1996年3月
21 自然の歴史シリーズ④徳島 自然の歴史	奥村 清・西村 宏・村田 守 ・小澤 大成 共著	コロナ社	1998年9月30日
22 吉野川の贈り物 40年の時の流れ	写真:島内 英佑・編集 ・発行:ベーシック	株式会社 ベーシック	2003年6月12日
23 島内英佑写真集 吉野川ふたむかし	島内 英佑	教育出版センター	1981年2月27日
24 吉野川X	株式会社 ベーシック	株式会社 ベーシック	1998年12月25日
25 「水と緑のものがたり」		徳島市文化振興課	1993年3月31日
26 徳島城下絵図	徳島市立徳島城博物館	徳島市立徳島城博物館	2000年3月
27 阿波・淡路国絵図の世界	徳島市立徳島城博物館	徳島市立徳島城博物館	2007年3月
28 大名の旅—徳島藩参勤交代の社会史—	徳島市立徳島城博物館	徳島市立徳島城博物館	2005年10月
29 徳島藩御召鯉船 千山丸と徳島藩の船	徳島市立徳島城博物館	徳島市立徳島城博物館	1997年6月
30 吉野川の渡し	吉野川渡し研究会 監修	国土交通省四国地方整備局 徳島河川国道事務所	2004年10月
31 四国三郎 吉野川	吉野川交流推進会議事務局	吉野川交流推進会議	2008年3月
32 徳島県の歴史散歩	徳島史学会	山川出版社	1995年7月20日
33 街道の日本史44 徳島・淡路と鳴門海峡	石羅 胤夫(編)	吉川弘文館	2006年9月10日
34 徳島県の歴史(新版県史)	石羅 胤夫・大石 雅章・高橋 啓 ・生駒 佳也・北條 芳隆	山川出版社	2007年6月5日
35 徳島水研だより	徳島県立農林水産総合技術 支援センター水産研究所	徳島県立農林水産総合技術 支援センター水産研究所	
36 ぼくらのふると 阿波吉野川	三好 和義	小学館	1998年5月20日
37 河川整備基金助成事業 写真集吉野川今昔	編集:写真集吉野川今昔編集委員会	吉野川文化研究会	1998年10月20日
38 河川整備基金助成事業 写真集吉野川今昔Ⅱ	編集:写真集吉野川今昔Ⅱ編集委員会	吉野川文化研究会	1999年10月29日
39 四国三郎物語 —吉野川洪水跡を訪ねて	企画・構成:四国三郎物語編集委員会	建設省徳島工事事務所	1997年3月
40 学会誌 吉野川 第2号	吉野川学会	吉野川学会	1999年8月11日
41 学会誌 吉野川 第3号	吉野川学会	吉野川学会	2000年1月24日
42 徳島県自然保護協会調査報告第5号 眉山 地域の豊かさ発見	徳島県自然保護協会	徳島県自然保護協会	1986年4月20日
43 ふれあい調査のススム(お試し版)	NACS-Jふれあい調査研究会	(財)日本自然保護協会	2005年9月30日
44 ふれあい調査マニュアル1(暫定版)	NACS-Jふれあい調査研究会	(財)日本自然保護協会	2007年7月
45 ふれあいマップをつくらう 徳島県立博物館研究報告 第7号	井口利枝子・田島正子・和田恵次	NACS-J 徳島県立博物館	1997年
46 吉野川河口城周辺におけるシオマネキと ハクセンシオマネキの分布		農文協	1999年3月25日
47 四国のいのち吉野川事典	とくしま地域政策研究所	とくしま自然観察の会	2000年4月29日
48 吉野川河口たんけん	とくしま自然観察の会	徳島の自然:徳島県自然保護 協会発行 No.66 (p.1-4)	2004年9月
49 四国三郎吉野川の河口干潟に何が起きたのか	清野聡子 (東京大学大学院 総合文化研究科)		

「吉野川銀行」恵みマップ (絵:中村隆宏)



平成 20 年度 日本財団助成事業

吉野川河口及び沿岸域における地域資源を活用した海辺の体験活動の実施
「吉野川 人と海と川とのつながりと恵みを感じるエコツアー」 報告書

2009 年 3 月

作成：とくしま自然観察の会

〒770-0944 徳島県徳島市南昭和町 4-70-3-301 井口利枝子

Tel/Fax：088-623-6783

e-MAIL：madoguchi@shiomane.net

制作協力 有限会社ストリームグラフ

