

いのち
生命のにぎわいとつながり

No. 57

平成30年3月

今年は猛烈な寒波により全国で大雪が降り続き、各地で電車や車の立ち往生が生じたり野菜が高騰するなど、人々の生活にも大きな影響が出たことは記憶に新しいところです。しかし、立春を過ぎると、桜やスミレなどが咲き始め、^{いのち}生命のにぎわい調査団員からも県内各地の「春」を知らせる便りが続々と届いております。

本号では、私たちのごく身近な、千葉県の多様な自然の魅力を再発見するとともに、絶滅危惧種であるヒメコマツの観察会の報告と、千葉の伝統的なおもてなし料理について紹介します。

千葉県自然の魅力



^{かいしょくがい}海食崖の景観が特徴的な^{だいぶさみさき}大房岬（南房総国立公園内）

CONTENTS

- 1 千葉県の自然の魅力 1
- 2 房総のヒメコマツ観察会を開催しました 3
- 3 千葉の食文化② 太巻き寿司 4
- 4 千葉県の希少種（ナマズ） 4

●豊かな自然とは

「千葉県は首都圏にあってとても自然豊かです。」とよく聞きます。これは本当のことでしょうか。日本は、山地地形が卓越し、温暖で降水量も多いことから、国土の約2/3が森林に覆われています。その中で千葉県は、県北西部を中心に都市化が進み、林野面積は県土面積の約3割に過ぎません。豊かな自然を象徴する自然公園の割合は、県土面積に対して5.5%で、都道府県の中で3番目に低い値です。一方、千葉県では、アライグマ、ハクビシン、キョン、アカゲザル、カミツキガメから、ナガエツルノゲイトウ、オオバナミズキンバイまで、様々な外来生物の繁殖が知られています。

果たして、千葉県の自然は、本当に豊かなのでしょうか。そして、その魅力はどこにあるのでしょうか。

●千葉県の自然の変遷

江戸時代、県中部の上総地域は、木炭の一大産地だったそうです。君津市及び鴨川市に位置し、現在、千葉県で最も自然豊かと考えられる東京大学千葉演習林でも、明治時代には盛んに製炭が行われ、海路や久留里線で東京に出荷されていました。

県北部は、奈良時代から江戸時代に「牧」という馬の放牧地、つまり草原が広がっていました。また、江戸時代には将軍による巻狩りも行われました。

これらのことから、千葉県の自然は、昔からかなり人為が加わっていたことがわかります。明治時代の初めの頃、南房総も含めて県土の多くはススキ草原やマツ林に覆われていました。

しかしその後、燃料が化石燃料に代わり、薪や炭の生産が行われなくなり、茅葺き屋根の減少に伴い、ススキ草原も必要とされなくなりました。これにより、植生の遷移が進み、コナラ、クヌギ、イヌシデ等が優占する落葉広葉樹林、そしてスダジイ、シラカシ、アラカシ、ウラジロガシ、タブノキ等が優占する常緑広葉樹林が発達するようになりました。



南房総の常緑広葉樹林

●豊かな恵みをもたらす自然

こうして見ると、千葉県の自然の豊かさは、原生自然の豊かさではなく、人が住みやすい身近な自然の豊かさと言えます。人が暮らしやすい気候、地形、そして利用しやすい自然。つまり、様々な魚やアサリ、ハマグリ、サザエ、アワビなどの資源が豊かで、田畑としての土地利用がしやすく、燃料も豊富に得られました。

また、千葉県には、干潟、砂浜、磯からなる多様な海岸線があり、このことが豊かな自然の恵みにつながっています。かつて東京湾内湾には、広大な干潟・浅海域が広がっていました。今は、その大部分が埋め立てられてしまいましたが、それでも三番瀬や盤洲干潟は、沖に向かって約3kmにも及ぶ干潟・浅海域が広がり、私たちに海の幸を提供し、渡り鳥や底生生物・魚類等にとって貴重な生息環境となっています。干潟は、江戸時代から今日まで、極めて多くの人々に愛されてきた潮干狩りという娯楽の場でもあります。

一方、富津岬の南側にあたる内房から外房の太東崎までの南房総一帯は、海食崖の磯と砂浜が交ざり、豊かな漁場でもあります。この地域では造礁サンゴが見られ、イルカやクジラと出会うこともあります。海岸線の景観は美しく変化に富み、南房総国定公園に指定されています。また、海水浴や釣り、保養の場ともなっています。九十九里浜では、江戸時代から膨大な量のイワシが漁獲されてきたことが知られています。



干潟が広がる三番瀬

●新旧の時代が交錯する生物相

千葉県南部の清澄山系に行くと、気候変動に伴う生物の歴史を感じることができます。千葉県は全域が温暖で、シイ・カシ類が優占する常緑広葉樹林帯に位置するにもかかわらず、千葉県より冷涼な落葉広葉樹林帯に生育するヒメコマツ、ヒカゲツツジ、チドリノキ、イワガラミ、リョウブ等が少数ながら分布しています。約1万年前に終わった最終氷期の房総半島は、現在よりも冷涼な気候でした。これらの種は、その時代の名残と考えられ、現在、房総丘陵の谷筋や北向き斜面などで世代を繋いでいます。

一方で、清澄山系を分布北限とするバリバリノキ、バクチノキ（常緑のサクラの一種）、ホルトノキ、コショウノキなど暖地性の植物は、最終氷期が終わって、温暖になるとともに分布を広げてきた種類です。

植物に限らず、様々な生物は、気温や降水量などの気候の変化に伴って、南北あるいは標高の上下に分布が変化したり、分布の拡大や縮小が起こったりします。房総半島の自然は、こうした地球の歴史を感じさせてくれます。私たちが見ている自然の姿は、このように変動する自然の、今という一瞬の姿なのです。



清澄山系に生育するコショウノキ

●過去の記憶

子どもの頃、カブトムシやクワガタムシなど様々な昆虫を捕まえた人は多いと思います。また、これらの昆虫を捕まえるために森に入ったり、川ではドジョウやフナを捕まえたりした人もいます。

しかし、こうした場所の中には、造成され、全く違う環境になってしまったところも多くあります。自分の記憶の中にある自然が改変されることは、自分の過去が失われ、誰とも共有できなくなったようにも感じられます。

生物多様性の保全は、地域の自然の魅力を発掘し、共有し、それを地域の資源あるいは資本として、持続可能な利用を図ることでもあります。私たちの子どもたちにとって大切な記憶の場所が、いつまでも失われないことでもあると思います。

(熊谷 宏尚 千葉県生物多様性センター)



虫取りに出かける子どもたち

房総のヒメコマツ観察会を開催しました 平成29年12月10日(日)

ヒメコマツはゴヨウマツとも呼ばれ、庭木や盆栽としてよく植栽されますが、千葉県では野生の株がこの50年ほどの間に激減してしまいました。そのため、県では「千葉県ヒメコマツ回復計画」を定め、千葉県ヒメコマツ保全協議会を組織して保全事業を行っています。事業の一環として開催している観察会を、今年度は東京大学千葉演習林で行いました。講師は久本洋子・軽込勉（東京大学千葉演習林）、藤平量郎（房総のヒメコマツ研究グループ代表）、尾崎煙雄（県立中央博物館主任上席研究員）の各氏で、参加者はヒメコマツ系統保存サポーターを含む30名と協議会関係者4名、生物多様性センター職員6名の40名でした。

東京大学千葉演習林は、鴨川市から君津市にかけての約2,200haという広大な面積を有する日本で最初に設置された大学附属の演習林です。植物相は極めて豊かで、県内に残存しているヒメコマツ75本のうち、14本が演習林内に自生しています。また、演習林は千葉県ヒメコマツ保全協議会の発足当初からメンバーとして、系統保存の手法の確立や生育状況調査等で重要な役割を担っていただいています。

当日は、参加者は演習林の清澄作業所に集合し、2班に分かれて観察会を行いました。A班は、午前中はヒメコマツ自生地まで徒歩で移動し、ヒメコマツ2株とその根元にある実生苗の観察を行いました。昼にはいったん清澄作業所へ戻って昼食後、作業所内の森林博物館を見学。午後はマイクロバスで札郷作業所まで移動し、苗畑及び集植場で栽培されているヒメコマツを観察し、系統保存サポーターが年に1度、10月1日頃に行っている樹高及び胸高直径の測定講習を行いました。なお、B班は午前と午後で逆のコースを回りました。

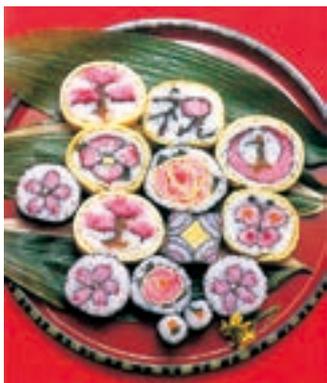
厳寒期の山道を歩く観察会でしたが、幸い天候にも恵まれて、参加者の皆様にはヒメコマツの現状を知るだけでなく、房総の秘境といえる演習林の自然の豊かさを楽しんでいただけたようです。

(御巫 由紀 千葉県生物多様性センター)



講師から説明を受ける参加者

千葉の食文化② 太巻き寿司



写真提供：うらべ書房

太巻き寿司は、古くから房総半島の農村を中心として県内に広く伝わる郷土料理で、主に冠婚葬祭やお祭などのごちそうとして、受け継がれてきました。

そのルーツは、「葬式の時の芋がらの煮つけを芯にして、にぎりめしを作ったもの」、ある

いは、「紀州の漁師が房総までイワシを追いかけてきた時の弁当で、高菜漬けでご飯を巻く“めはりずし”」などの諸説がありますが、「具を芯にして巻く」寿司として、農家などの一般家庭に伝えられてきました。

昭和40年頃までは、冠婚葬祭は自宅で行っており、各家庭には太巻用の大きな四角い玉子焼き器があり、白い割烹着を着たおばさんたちが朝早くから大量の太巻きを作っていました。この頃は、寿司巻きの上手な人はどこでも引っ張りだこでした。

太巻き寿司は、生魚を使用しない甘いお寿司で、卵焼きで巻いた太さが10cmぐらいのものと、海苔で巻いた少し小ぶりなものの2種類があります。金太郎飴と同じく切り口に絵柄が出るように、すし飯とかんぴょう、でんぶ（鯛などの魚肉を茹でほぐし、砂糖、醤油、みりん等で味付けして炒った食品）、紅しょうが、山ごぼう、きゅうり、ほうれん草、にんじん、チーズなどが彩りよく巻かれていきます。図柄は多様で、寿や祝の文字、桜や椿などの花柄、パンダやアンパンマンのキャラクターなど、創作性の強いものもあります。

今では、多彩な巻き方の創作と伝承活動により、おもてなし料理として広く受け継がれ、地域のイベント等で大勢が協力して長い太巻きを作ることもあります。

作り方は、千葉県のホームページでも紹介していますので、是非ご覧ください。

(<http://www.pref.chiba.lg.jp/ninaite/recipe/furusato/ryouri01.html>)

(酒井 さと子 千葉県生物多様性センター)

千葉県の希少種

ナマズ



(千葉県レッドデータブック：重要保護生物B)

ナマズは、ナマズ目ナマズ科の肉食性の淡水魚です。最大で60cmにもなり、口に入るものはなんでも丸呑みにしてしまいます。

ナマズは漢字で、魚へんに念（ねばるの意味）で「鯰」と書きます。体を触るととてもねばねばしているので、それが由来です。英語では「catfish」（キャットフィッシュ）と書きます。ナマズの顔を見るとひげが4本生えているのがわかります。それが、猫のひげに似ていることが由来です。おもしろいですね。

ナマズの産卵は5月から6月にかけてよく行われます。普段は川にいるナマズが夜中に田んぼや水路に移動します。この時、体の大きなメスに小さなオスが従うようにゆっくり泳ぎます。そして、オスがメスにぐるりと巻き付いて卵を産ませます。しかし、残念ながら、現在ではこうした光景はほとんど見ることはできません。農作業の効率化のために、水路がコンクリート化され、田んぼとの間に大きな落差ができてしまい、ナマズが自由に移動できなくなったからです。このような産卵環境の悪化によりナマズは減少しており、千葉県では重要保護生物Bに選定されています。

ナマズは日本全域に生息していますが、本来の分布は関西地方（滋賀県以西）で、水田稲作の拡大とともに分布を東に拡げ、関東地方には江戸時代中期に進入したことが最近の遺構の発掘などからわかってきました。そのため、厳密にはナマズは千葉県では国内外来種として扱う必要があるかもしれません。千葉県では全域に分布していますが、利根川水系に多く、県中部や南部には少ないようです。

かつてナマズは田んぼを産卵場所として使い、人は田んぼに入ったナマズをつかまえるという相互関係が成り立っていました。人と自然とのつながりを考える上でよいきっかけを与えてくれるでしょう。

(森 晃 千葉県生物多様性センター)



生物多様性ちばニュースレター No.57 平成30年3月30日発行

編集・発行

千葉県生物多様性センター（環境生活部自然保護課）

〒260-8682 千葉市中央区青葉町955-2（千葉県立中央博物館内）

TEL 043(265)3601 FAX 043(265)3615 URL <http://www.bdcchiba.jp>

