

いのち 生命のにぎわいとつながり

No.64

令和2年1月

皆様ご存知のとおり、千葉県内では印旛沼流域を中心に、特定外来生物カミツキガメが定着・繁殖しています。本年度は、県による防除事業で定めた3年間の戦略集中実施期の最終年にあたります。本号では巻頭より、これまでの防除の取組について紹介します。また、昨年11月に谷津干潟にて開催したいのち生命のにぎわい調査団の現地研修会について報告するとともに、「千葉の食文化」では、千葉県の代表的な農産物である落花生を取り上げております。

カミツキガメ防除の取組について



はいちうちよう

カミツキガメは、最大背甲長約50cmに成長する北米～中南米が原産の淡水性のカメです。かつてはペットとして大量に輸入されていましたが、野外での目撃例が増加し、生態系や農林水産業、人の生命・身体に影響を及ぼすおそれがあることから、「特定外来生物による生態系等に係る被害の防止に関する法律(外来生物法)」により、特定外来生物に指定されました。これにより、現在は飼養、生きたままの運搬、保管、販売等が規制されています。千葉県では、平成19年度に防除実施計画を策定し、繁殖が確認されている印旛沼水系を中心に防除事業を行っています。特に、平成29年度からの3年間で戦略集中実施期とし、大規模な防除に取り組んでいます。

CONTENTS

- 1 カミツキガメ防除の取組について 1
- 2 生命のにぎわい調査団の現地研修会を開催しました 3
- 3 千葉の食文化④（落花生） 4
- 4 千葉県の希少種（ギバチ） 4

増加する捕獲数

カミツキガメ防除事業では、主に「もんどり」と呼ばれるかごワナを生息域の水場に設置し、捕獲しています。平成19年以降、防除を継続してきましたが、捕獲数は毎年増加し続けています。

本事業では当初、主に河川や池沼にワナを仕掛けてきましたが、防除を進めていくうちに、カミツキガメが水路の土手などで産卵していることや、孵化直後の幼体が水田やその周辺でみられることなどがわかってきました。

そこで、平成28年以降は、捕獲範囲を農業水路や、これまで未実施の河川などに拡大し、捕獲作業量を大幅に増やしました。捕獲数は確かに増加しましたが、これは作業量の増加だけでなく、幾つもの工夫や試行を繰り返した結果によるものです。



もんどりワナによる捕獲の様子

法として確立するには至りませんでした。

平成28年度からは、手探りによる捕獲を試行しました。これは泥中や草下などに潜っているカメを手で探して捕獲する方法で、カメの活動が鈍くなる冬季における主な捕獲方法として、水深の比較的浅い水路や小河川などで実施しています。



手探り捕獲の様子

これらの取組によって、カミツキガメの捕獲数を大幅に増加させることができ、生息状況も明らかになってきています。

例えば、河川や池沼では、小さな個体はほとんど捕獲されていませんが、農業水路では、孵化直後から成体まで様々な個体が捕獲されています。カミツキガメは、水田や農業水路、河川、池沼など、様々な環境を使い分けられていると考えられます。

これら防除の実施や、捕獲方法の工夫の積み重ねにより、事業を開始した平成19年から令和元年10月末までに捕獲したカミツキガメは、計11,319頭になりました。それでも平成28年以降目標としている捕獲目標頭数の年間2,500頭に達していません。

ワナによる捕獲の工夫

カミツキガメが多く生息している農業水路は、水深が浅く、幅が狭いところもあります。ここでは「カニかご」と呼ばれる小型のワナを使用しますが、市販のものは網の強度が弱く、カミツキガメが入っても、破壊されてしまうことがありました。そこで、網部分を張り替え、強度を高めるとともに、水深に合わせて入り口の高さを変えられるように改良しました。

従来は、カミツキガメの生息調査を兼ねて、等間隔でワナを設置していましたが、捕獲効率を上げるため、過去の結果から捕獲に適した場所を抽出して設置しています。また、もんどりワナの入り口部分を工夫して、逃げられることのないよう改良しました。

現在、ワナによる主な捕獲は、漁業協同組合、調査会社、地元農家(土地改良区など)への委託により実施しています。

さらなる捕獲方法の試行・開発

さらに、定置網や置き針など他のワナによる捕獲を試みました。また、水路でかいぼりを行い、水抜き後、泥や草を取り去り、カメが生息しにくい水路環境を創出するとともに、カミツキガメを捕獲しました。しかし、いずれも多大な費用と時間を要するものの、効果が限定的であったことから、防除の方



カミツキガメ捕獲頭数の推移
(令和元年度は10月末現在)

今後は、これまでの捕獲数や生息状況調査の結果を踏まえ、改めて個体数推定を行い、防除の方針を見直ししながら、本事業を推進していきます。

(今津 健志 千葉県生物多様性センター)

いのち
**生命のにぎわい調査団の
 現地研修会を開催しました**
 令和元年11月10日(日)・12日(火)

今回の現地研修会の開催場所はラムサール条約登録湿地の谷津干潟でした。谷津干潟は東京湾の最奥部に位置し、シギ・チドリが渡りの途中で翼を休める中継地として貴重なフィールドです。この「東京湾の鏡」とも呼ばれている谷津干潟を実際に歩き、干潟の生き物やマイクロプラスチックなどの環境問題を見つめました。

普段は人が立ち入らない干潟なので、環境への負荷を考慮して、1回の定員を40名とし、11月10日(日)と12日(火)の2日に分けて同じプログラムを実施しました。

研修では、谷津干潟に隣接する谷津干潟自然観察センターのレンジャーの案内で干潟を200mほど歩き、干潮時に顔を出すアヒル島で解説を聞きました。両日合わせて70名の参加となりました。初めて胴長靴を履く団員も多かったため、泥質の干潟を歩くのに苦戦されていました。到着後はレンジャーから観察方法のアドバイスを受けて、生き物探し。30分ほどの観察でヤマトオサガニ、チゴガニ、ホンビノスガイ、アサリ、ホソウミニナ、トビハゼ等、30種類以上の生き物と出会うことができました。

住宅地に囲まれた約40haの小さな干潟ですが、そこに生息する生き物の多様さに驚き、鳥たちが渡りの途中で立ち寄る貴重なオアシスであることを実感しました。ただ、谷津干潟が抱えるマイクロプラスチック問題をレンジャーから解説されて唖然とする団員が多くみられました。そのため、干潟から引き上げる際のゴミ拾いにも熱が入りました。

今年度の研修会は「なかなか立ち入ることが出来ない」フィールド特集を組んでみました。皆様に住む身近な自然と比べることで、地域の自然により一層興味をもっていただけると幸いです。

(大木 淳一 千葉県生物多様性センター)



カニの解説をするレンジャー



干潟で採集した貝類



マイクロプラスチックから環境問題を語るレンジャー



泥質の干潟歩きに胴長靴がはまって大苦戦

いのち
お知らせ
 ~生命のにぎわい調査フォーラムの開催~

生命のにぎわい調査フォーラムを開催します。調査団員の活動報告や写真コンテストを行いますので、多くの方のご来場をお待ちしています。

日時：令和2年3月7日(土) 13:00~16:00
 場所：千葉県立中央博物館 講堂
 定員：先着100名・参加無料

千葉の食文化④ 落花生

千葉県の特産品はなんですか？と聞かれて、一番に思い浮かべるのは落花生ではないでしょうか。国の農林水産統計によると、令和元年度の栽培面積は全国の8割を千葉県が占めており、ダントツの1位です。

落花生の原産地は南アメリカで、日本へは18世紀の初め頃に伝来したとされています。本格的な栽培が始まったのは明治に入ってからのことでした。落花生の栽培に適しているのは火山灰地であり、関東ローム層（富士山等の噴火により降り積もった火山灰起源の粘土質な赤土）に覆われた八街市などの北総台地を中心に栽培されています。

落花生の品種は多数ありますが、千葉県で栽培されているポピュラーなものをいくつか紹介します。昔から栽培されている『ナカテユタカ』や『千葉半立』、平成30年にデビューした莢が白くて甘みが強い『Qなつつ』は殻付きの落花生として販売されています。『郷の香』と『おおまさり』は、茹で落花生用に近年になって品種開発されたものです。特に『おおまさり』は、『ナカテユタカ』などと比べて1.5～2倍の大きさで、殻が5cm、1粒2.7gほどで、食べ応えがあります。

家庭でできる簡単な落花生料理としては、ピーナッツ味噌があります。材料は生の落花生とサラダ油、合わせ味噌として、酒・みりん・はちみつ・砂糖・味噌・白ごまを使用します。最初にお好みの甘辛さの合わせ味噌を作っておきます。次にフライパン（鍋）に油を入れ、油がなじんだら中火で落花生にほんのり焦げ目がつくまで炒めます。カリッとしてきたら、キッチンペーパーに移して余分な油を取り除きます。フライパンに合わせ味噌と炒った落花生を入れて、好みの固さまで練り、仕上げに白ごまを振りかければ、白米によく合うおかずの出来上がりです。



生の落花生はなかなか手に入りませんが、9～10月頃に、道の駅や農産物直売所などで購入できる場合もありますので、お店をのぞいてみるのもいいでしょう。ちなみに11月11日はピーナッツの日です。一つの殻の中に2粒の実が入っている双子であることから11が二つ重なる日として昭和60年（1985年）に制定されました。

（酒井 さと子 千葉県生物多様性センター）



左から
『おおまさり』
『ナカテユタカ』
『郷の香』

（写真提供：千葉県農林総合研究センター）

千葉県の希少種

ギバチ



（千葉県レッドリスト・重要保護生物B）

ギバチという音だけ聞くと、「ハチ（昆虫）のことかな」と思うかもしれませんが、ちがいます。その正体は、ナマズの仲間の淡水魚です。ギバチは日本固有種で、太平洋側は神奈川県、日本海側は富山県より北の本州に分布しています。河川の上流下部～中流域の水のきれいな場所にすみ、水生昆虫などを食べます。ナマズに比べて小さく、細長い体型をしていて、8本のヒゲをもっています。ギバチを捕まえて陸に揚げると、背びれと胸びれをピンと立て、防御姿勢をとることがあります。これらのひれの太くて鋭いトゲには毒があり、刺されるととても痛いので、扱いには注意が必要です。産卵期は6～8月で、水深の浅い場所の石の下に卵を産み付けるなどと図鑑には書かれていますが、自然環境における本種の繁殖行動には謎が多く、河川から田んぼの水路に遡上して繁殖するものやため池内で繁殖するものもいるので、どんな環境で産卵しているのかは良く分かっていません。

千葉県では、アカバチ、カワバチ、ギンギョなど様々なギバチの呼び名があり、親しまれてきました。しかし近年では、水質汚濁や河川改修による環境変化の影響でギバチの生息数は減少し、県レッドデータブックでは重要保護生物(B)に選定されています。さらに、ギバチと同属で、特定外来生物のコウライギギが利根川水系や手賀沼に定着しているという問題もあります。ギバチにどのような影響を与えるか定かではありませんが、今後コウライギギの分布域が広がらないか注意が必要です。

このように、ギバチを取り巻く環境は厳しいものがありますが、日本の里山の生きものである本種を守るために、残された生息環境は手厚く保護する必要があります。

（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.64 令和2年1月15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>



この印刷物は、印刷用の紙へリサイクルできます。