

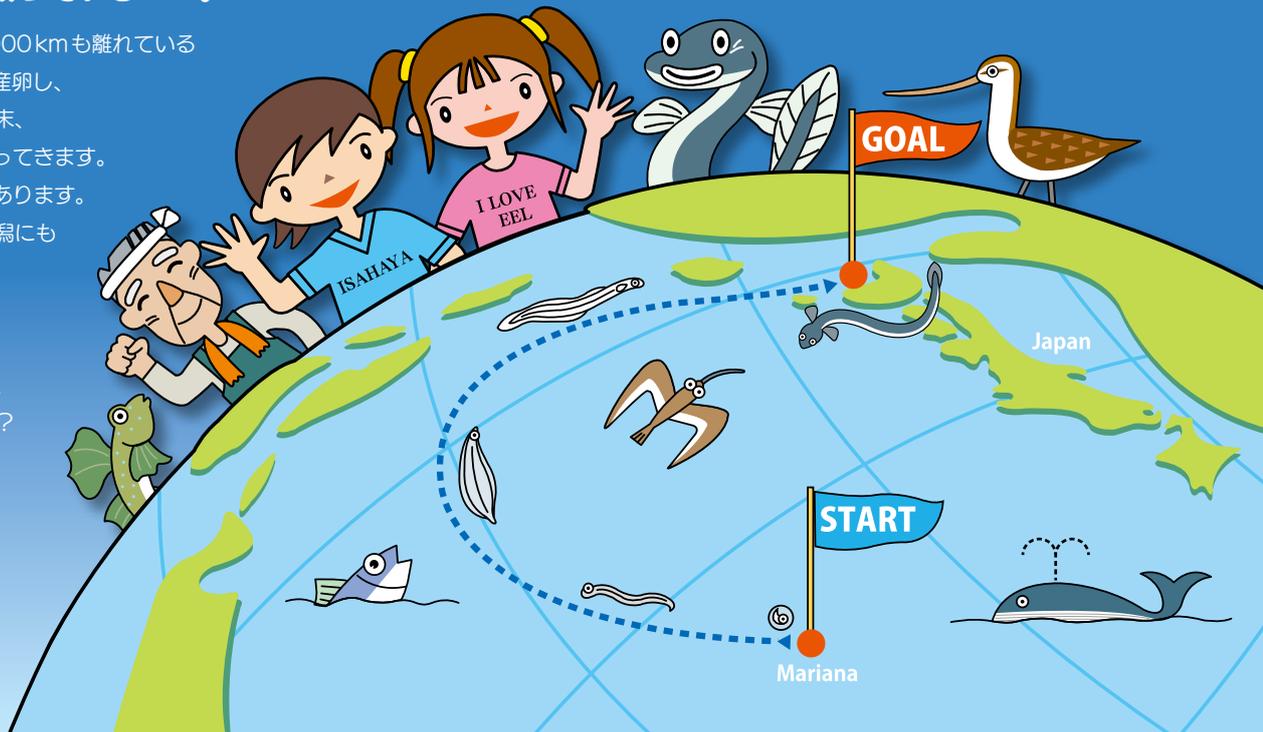
有明海・諫早湾 サステナブル・ウナギ・ゴールズ

ウナギとともに生きる豊かな未来を



諫早や柳川で名物のウナギが絶滅の危機！
有明海の魚や貝も減っている……。

ニホンウナギは日本から2000kmも離れている
太平洋の西マリアナ海嶺で産卵し、
その子どもたちは長い旅の末、
日本や東アジアの沿岸に戻ってきます。
このウナギが絶滅の危機にあります。
有明海や諫早湾の河川や干潟にも
かつてはウナギがたくさん
生息していました。
ウナギを回復させ、
おいしく食べ続けるために、
私たちが今すべきことは…？



昔は
こんなだった



江戸時代から行われていた有明海の干潟の干拓

有明海は潮の干満差がとても大きく干潟がよく発達します。沿岸では海水をせき止めて、干潟を少しずつ水田に変える干拓が、江戸時代の昔から行われてきました。

大昔

日本列島が大陸とつながっていた、その時代の生きものが有明海に…

約1万年前、海面の上昇によって日本列島は大陸とのつながりがなくなり、沿岸に生息していた生きものも離れ離れになりました。今、日本では有明海でしか見られないムツゴロウやオオシャミセンガイなどの特産種は、大陸から離れて生き続けている集団と考えられています。



オオシャミセンガイ

有明海の生きものと人の長い歴史のなかで 変わらないもの、変わってしまったものは何だろう…。

今も残る伝統的なウナギ漁

有明海沿岸の川や干潟はウナギが豊富で、釣り、ウナギ掻き、延縄、網、竹筒、籠などさまざまな漁具で漁が営まれてきました。石を積み上げてそこに入り込んできたウナギを捕まえる「ウナギ塚」など、一部の伝統的な漁は今でも行われています。



諫早湾内にあったウナギ塚 (写真: 中尾勲悟氏)

明治

ウナギの蒲焼は諫早と柳川の名物料理に

諫早の本明川や河口の干潟ではウナギがよく取れ、ウナギを売る店がたくさんありました。現在でも、蒲焼を炭焼の器で蒸して仕上げる「炭焼うなぎ」が名物です。同様に、有明海を挟んで対岸の柳川でもウナギ漁が盛んで、こちらでは蒲焼とご飯をせいろに入れて蒸す「せいろ蒸し」が有名です。



戦後

戦後、諫早湾全体を水田にする大干拓構想が…

戦後の食糧難の中で、諫早湾全体を干拓して水田を作る構想が生まれました。しかし1960年代末頃から米余りの時代となり、事業目的が畑や利水、防災へと変わっていきました。



諫早湾で見られたシチメンソウの紅葉とチュウシャクシギの群れ

諫早で大水害が発生

1957年7月に諫早大水害が起こり、630名が亡くなりました。流木が本明川の眼鏡橋に詰まり、濁流が市街地にあふれて被害を大きくしたと言われています。



本明川から撤去され、近くの公園に移設された眼鏡橋



ダムや堰の影響で有明海の魚介類が減少

1970～80年代に筑後大堰など、有明海周辺にダムや堰が多数建設され、ウナギやサリの漁獲が減少しました。

渡り鳥の楽園だった諫早湾干潟

有明海には野鳥もたくさん生息しています。特にかつての諫早湾干潟は渡り鳥の楽園で、シギ・チドリ類の飛来数が日本一になったこともあります。

平成



諫早湾の北部排水門



有明海で極端に減少している二枚貝のタイラギ

畑地造成と防災のための諫早湾干拓事業がスタート

諫早湾の干拓計画は漁業者の反対などで規模が縮小され、1986年に農地(畑)の造成と、防災(高潮対策、背後地の排水改善)を目的とした諫早湾干拓事業が始まりました。



諫早湾を横断する全長7kmの潮受け堤防

諫早湾が堤防で閉め切られる

1997年、諫早湾は潮受け堤防で閉め切られ、干潟・汽水域とそこに生息していた生きものが消滅。水門は海への排水だけとなり、内側の調整池はほぼ淡水となりました。



堤防閉め切り後の諫早湾干潟の様子 (写真: 佐藤慎一氏、©日本地質学会)

水質悪化、潮流変化による有明海的环境異変

堤防閉め切り後は、水質悪化や潮流の変化によって、赤潮や貧酸素水塊が増加。養殖ノリの大規模な不作や、漁獲量の急激な減少が起こり「有明海異変」と言われるようになりました。



開門と非開門の判決

有明海の漁業者が訴えた裁判では、2010年、国に開門を命じる判決が確定しました。一方で、開門に反対する営農者などが起こした裁判では、開門差し止めの判決が確定しました。

「ノリ第三者委員会」が開門調査を提言

2000年度の養殖ノリ大不作を受けて組織された第三者委員会は、諫早湾の水門を開放して調査を行うことを提言。2002年に短期の開門調査が実施されましたが、提言にあった中・長期の開門はまだ行われていません。

ウナギが絶滅の危機!

近い将来に絶滅の危険性が高い種として、ニホンウナギが環境省レッドリストの絶滅危惧IB類(2013年)と、国際自然保護連合レッドリストのENカテゴリー(2014年)に登録されました。



有明海に3つのラムサール条約湿地 世界的に重要な湿地として、2012年に熊本県の荒尾干潟、2015年に佐賀県の東よか干潟と肥前鹿島干潟がラムサール条約湿地に登録されました。

東よか干潟に飛来したクロツラヘラサギ

今は
こんなだよ



干拓地で冷害や食害発生 開門を求める農家も

諫早湾の干拓農地では高温・低温による農作物の障害や、カモによる食害が発生。調整池への海水導入でこれらが緩和されるとして、開門を訴えている入植農家もいます。



黒い「鳥よけ」が立ち並ぶ干拓農地

再びノリが大不作 生産枚数が前年の半分

2022年の秋～冬は有明海奥部で大規模な赤潮が継続して発生し、佐賀県、福岡県の養殖ノリ生産枚数は前年の約半分という、2000年度と同じような大不作となってしまいました。



赤潮による栄養不足で色落ちしたノリ

今

あした
未来はこんなふう
なればいいね！

ウナギたちのゴールインで自然も社会ももっと豊かに！

SUGs サステナブル・ウナギ・ゴールズ

絶滅が心配されるほどウナギが減ってしまった理由の一つは、太平洋からやってきたウナギの子どもたちが、ダム、堰、水門などによって、ゴールである川や干潟にたどり着けなくなったからです。有明海にはたくさんのウナギのゴール地点（GOALS）があります。その保全・回復を通して、自然とともにある豊かな地域社会を創造し持続していくこと、それがSUGs（サステナブル・ウナギ・ゴールズ）の目標（GOAL）です。まずは諫早湾の水門開放（海水導入）を議論することから始めましょう。



1 諫早湾の川と干潟を再びウナギのゴール地点にするために

かつては諫早湾に注ぐ川や湾奥の干潟には、たくさんのウナギが生息していました。今は排水だけしている水門から海の水を入れて、もう一度ウナギの子どもたちを迎え入れましょう。

5 諫早湾の自然再生と、ラムサール条約湿地に世界の人々が注目

水門開放で調整池の水がきれいになり、再生した干潟に生物が戻り始める…。諫早湾は環境学習や研究の場として、周辺のラムサール条約湿地とともに世界から注目されることでしょう。

2 干潟もウナギの大切なゴール地点。おいしいウナギは干潟に棲む…？

川に上らずに干潟で生息するウナギも多く、実は川のウナギよりおいしいという話も…。ウナギのために諫早湾や有明海各地の干潟や河口域の環境を回復・保全していくことが大切です。

6 諫早湾が雲仙普賢岳などとともに人気の観光スポットに

島原、雲仙、普賢岳に、ウナギや干潟の復活に取り組んでいる諫早湾が加わって、エコツアーや歴史、温泉、グルメの人気スポットとなり、もっと多くの観光客でにぎわうようになります。

3 有明海の魚や貝のためにも河口や干潟の自然を取り戻そう

魚の子どもたちの多くは浅海域（河口や干潟）で育ちます。有明海で魚や貝が取れなくなってきたのは、産卵や生育の場である干潟の減少や環境の悪化が原因の一つと考えられます。

7 潮流の回復でノリ養殖に適した赤潮の少ない有明海に戻そう

諫早湾の堤防閉め切りによる潮流の変化で、有明海奥部と諫早湾は海水がよどみ、ノリや魚介類に被害をもたらす赤潮が増加しました。ノリの生産安定のためには潮流の回復が重要です。

4 諫早名物「炭焼うなぎ」を、ウナギ再生の取り組みとともにアピール

諫早では炭焼という陶器に入れて提供する「炭焼うなぎ」が有名です。ウナギを呼び戻す取り組みとともにこの名物料理をアピールすれば、もっと注目される地元グルメになることでしょう。

8 柳川の掘割でも高校生たちがウナギのゴールインに挑戦中！

川下りや北原白秋で有名な柳川の掘割にも、かつては海からやってきたウナギが生息していました。現在、地元の高校生が中心となって掘割にウナギを呼び戻す活動が始まっています。

9 柳川「せいろ蒸し」vs 諫早「炭焼」有明海東西のうなぎ料理が対決！

諫早の「炭焼うなぎ」に対して柳川では「うなぎのせいろ蒸し」が有名です。もっとウナギが増えれば、いつか地元の天然ウナギを使って、有明海東西の名物料理が競い合うことも…。

10 諫早湾の干拓地や周辺の農地では海とともにあるエコ農業を

干拓地の農業用水を別に確保して、調整池を海に戻しましょう。カモによる農作物の食害や冬季の冷害などの緩和も期待できます。「ウナギを育む」ブランド農産物として全国にPR！

11 諫早の低平地や市街地は本来的な防災対策でもっと安全に

諫早湾周辺の低平地は沿岸堤防・排水路・排水ポンプの整備、諫早市街地は本明川の河川管理で水害対策を行いましょう。諫早湾の水門は台風や高潮のときに閉めれば大丈夫です。

12 「森は海の恋人」海や川を豊かにするために木を植えよう

森から流れ出る栄養やミネラルが川を通して海に注ぎ、ウナギをはじめ、魚やノリの生育を支えています。森・川・海のつながりを取り戻すための植樹が有明海沿岸で行われています。

13 森林を保全してCO₂を削減し、「緑のダム」で水害を防ごう

木材の供給源である森林には、CO₂の吸収や、雨水をたくわえ、土壌の侵食を抑える機能もあります。下流の洪水を防ぐためには「緑のダム」である森林の保全や適切な管理が必要です。



炭焼うなぎ（諫早市）
うなぎのせいろ蒸し（柳川市）



陸と海の間や自然と人の間の分断を紡ぎ直し、人の環と和を生み出す 二ホンウナギをパートナーに確かな未来へ

水の惑星、地球生命系の根幹は、悠久の時を経た海と陸の間の水の循環にあります。その水循環を壊し続ける私たち人間の振る舞いが未来を閉ざし始めています。陸域の全ての生き物も海から生まれました。私たちの究極の“ふるさと”である海は一体どのようになっているのでしょうか。今ではナノプラスチックが海を汚染し、私たちの命の出発点である母体の海（羊水）まで汚染する事態に至っています。

海に生まれ、半年もの時間をかけて日本列島に辿り着き、森に恵まれた川で大きく成長すると、子孫を残すためにふるさとの海に戻る野生生物二ホンウナギは私たち人間よりずっと昔から地球生命系の一員として生き続けてきた大先輩です。今では絶滅危惧種というレッテルを貼られ、細々と暮らさざるを得ない事態に至っています。二ホンウナギの絶滅化は、私たちの日々の営みが鏡に映し出された姿そのものなのです。

二ホンウナギは実に生命力が強く、環境に多様に適応して生きる生き物です。有明海では泥干潟を格好の住みかたとして多様な餌生物を食して、私たちに多くの恵みを与えてきてくれました。森里海がつながる有明海は、二ホンウナギにとってかけがえのない生息場所です。この有明海から二ホンウナギが姿を消すことは、私たちの確かな未来が消え去ることに違いありません。目先の分断・対立を越えて、子供たちが元気に遊べる自然と社会を蘇らせる力を握る生き物二ホンウナギに学び直し、パートナーとして豊かな有明海社会を生み出し、世界にアピールしましょう。

(田中 克 京都大学名誉教授)

■ “宝の海”の再生を考える市民連絡会（略称：宝の海市民連）について

有明海は“宝の海”でした。それは、人間だけでなく、ウナギにも、他の魚にも、貝にも、ゴカイにも、水鳥にとっても、幸せな海でした。それを、私たちはよく分かりもせず、これくらいなら大丈夫だろうと考えて、壊し続けてきました。

“宝の海”の再生を考える市民連絡会は、日本環境会議（<http://www.einap.org/jec/>）が提唱し、もう一度、宝の海をよみがえらせようとする人々によって、2023年8月に創られました。私たちは、有明海の思い出を語り、これまでの過ちを深く反省し、持続可能な未来について話し合い、その再生のために行動します。宝の海の再生のために、よろしければあなたの力を少しお貸しください。

ウナギや有明海の再生について 分かりやすく解説した動画を順次公開

宝の海市民連では、ウナギの保全、有明海・諫早湾の自然環境や社会問題などに関する、短く分かりやすい動画を作成し、順次公開しています。右のQRコードまたは以下のURLからYouTubeのチャンネルにアクセスしてぜひご覧ください。



<https://youtube.com/@takaranoumi.shiminren>

リーフレットの配布やカンパにご協力を

有明海周辺の人たちに「SUGs」を広めるために、このリーフレットの配布をお願いします。ご協力いただける方は下記の事務局までご連絡ください。リーフレットを置いていただける店舗や施設なども募集しています。

また、今後の宝の海市民連の活動を支えるためのカンパや会員も募集しています。会員制度の詳細は下記のホームページをご覧ください。

【カンパ振込先】

みずほ銀行佐賀支店 普通預金 3039798

口座名：宝の海の再生を考える市民連絡会

“宝の海”の再生を考える市民連絡会 （略称：宝の海市民連）

〒840-8502 佐賀市本庄町1

佐賀大学経済学部 櫻澤研究室内

Eメール takaranoumi.shiminren@gmail.com

● ホームページ（日本環境会議サイト内）

<http://www.einap.org/jec/subcategory/projects/49>