

らんどまあく @ 千葉

5月のある土曜日、船橋漁港から巻き網船団の運搬船、2001大平丸が出港した。沖までわずか、乗り組んだ人たちが甲板に山積みハマグリ稚貝をスコップで次々海中に投げ込んだ。写真には陸地が写らないよう注意する。密漁者に場所が特定されないようにするため。船橋市沖の三番瀬で、同市漁協が4年前から取り組んでいる放流だ。

三番瀬は同市から浦安沖にかけて広がる1800mの浅瀬。干潮時は水深2〜3mと、海底も顔を見せる。アジやゴマサバ、スズキ、カレイ、エボダイ、カマス…。タチウオやトラフグも交じる。船橋漁港を彩る東京湾の魚たちも三番瀬の恵みを受ける。昨年はマイワシが1742トンと約20年ぶりの豊漁だった。だが、ほとんどは東京・築地や銚子方面などに出荷され、地元での消費は意外にも少ない。

「東京湾汚染」という高度成長期のイメージも、大野一敏



東京湾の「生命維持装置」

三番瀬

同漁協組合長(70)は、「いまは悪臭もなくなり、見た目にもきれいな海になった」と振り返る。東京湾横断道路計画を耳にして81年、先輩格の米・サンフランシスコ湾を視察した。一部が産廃や家庭ごみで埋め立てられたが、その後埋め立ては禁じられ、湾内の生き物がどう生きるか人々が考え始めていた。

「50年先を行っていた」大野さんは、再生計画書を持ち帰る専門家に翻訳してもらい出版した。著書「東京湾で魚を追う」(草思社)で、三番瀬に光を当てた。江戸時代から漁が盛んな場所。1個体のアサリが数千の卵を産み、湾内を浮遊、それをエサに魚が群がる。日々繰り返される干満の営み。大野

さんは、「酸素が直に供給される魚がいなくなる。いわば湾の生命維持装置」と話す。船橋駅近くの繁華街の料理店「三番瀬」は、「大平丸直送」を掲げ98年開店した。港で魚が揚がらない日は、予約客以外の魚がそろえられず、のれんを出さない。店主の根岸賢司さん

(59)は、毎朝港で水揚げされる魚を目利き、その場で一匹ずつ内臓を取り除く。コシロやサクラマス、サンマ。ボラは刺し身や天ぷらにする。珍しがる客に産地を聞かれると、「全部船橋漁港です。さながら三番瀬のアテナシヨップだ。(吉井亨) ◆今回は、「らんどまあく@東京」です。



◆漁船も格好よく 「2001大平丸」は、吸い上げた海水を後尾に噴射して進むウォータージェット式。スクリーナーが露出してないため、網を傷つけにくく、海に落ちた人もけがにくい。8畳間ほどの広さのキャビン(客室も備える。湾内クルーズもかねる。「後継者を育てるのに、漁船も格好良くなければ」と、視察10年後に大野さんが導入した。船橋市漁協では郷土学習講座を開講中。今回は「船橋地先の埋立と海岸線の推移」(7月25日)。問い合わせは、同漁協(047・431・2041)へ。

◆自然観察会盛ん

三番瀬では、市民団体主催の自然観察会も盛んだ。ハゼやボラの小魚の魚影が動き、泥穴に掘った巣穴からアナジャコの子が姿を見せる。長靴で沖まで歩き振り返ると、海底が日に輝き別世界に見えた。県野鳥の会は毎月第1日曜日に開催。次回は7月5日。問い合わせは田久保さん(047・434・9824)へ。ふなばし三番瀬海浜公園干潟出入り口の看板「海浜に暮らす仲間たち」は、バカガイ「肉はアオヤキ、貝柱はアラシと呼ばれ美味」など、イラストに生態などが解説されていてユニークだ。