



Save Tokyo Bay  
地球にやさしく・東京湾にやさしく



# Save Tokyo Bay

地球にやさしく・東京湾にやさしく①

## 東京湾の魚介類は私たちの かけがえのない食糧資源です。

現在の東京湾でとれる魚というと、春はボラ・サヨリ・イワシ、夏はサワラ・スズキ、秋から冬にかけてイワシ・コハダ、その他にタチウオ・イシモチ・クロタイ・キス・カレイなどです。干潟や浅海では、貝類はアサリ・バカガイ、海藻はおもにノリがとれます。（南北約60キロの東京内湾では千葉県全体の三分の一の生産額を生み出しています。）

かつて東京湾では、魚の宝庫といわれる瀬戸内海でとれるすべての魚がみられたといえますから、多くの貝類・カニ類・イカ類・魚類が姿を消したことになります。

湾のなかでも干潟や浅海は、人間の体でいえば眼だ、といわれます。こういった場所から一度消えた生きものが再びもどってくることはあるのでしょうか、答えは否でしょう。干潟では、魚でも海藻でもとても微妙なバランスの上に生きており、広い海のなかの一部の埋め立てでさえ、その影響はときに破壊的なことがあるのです。

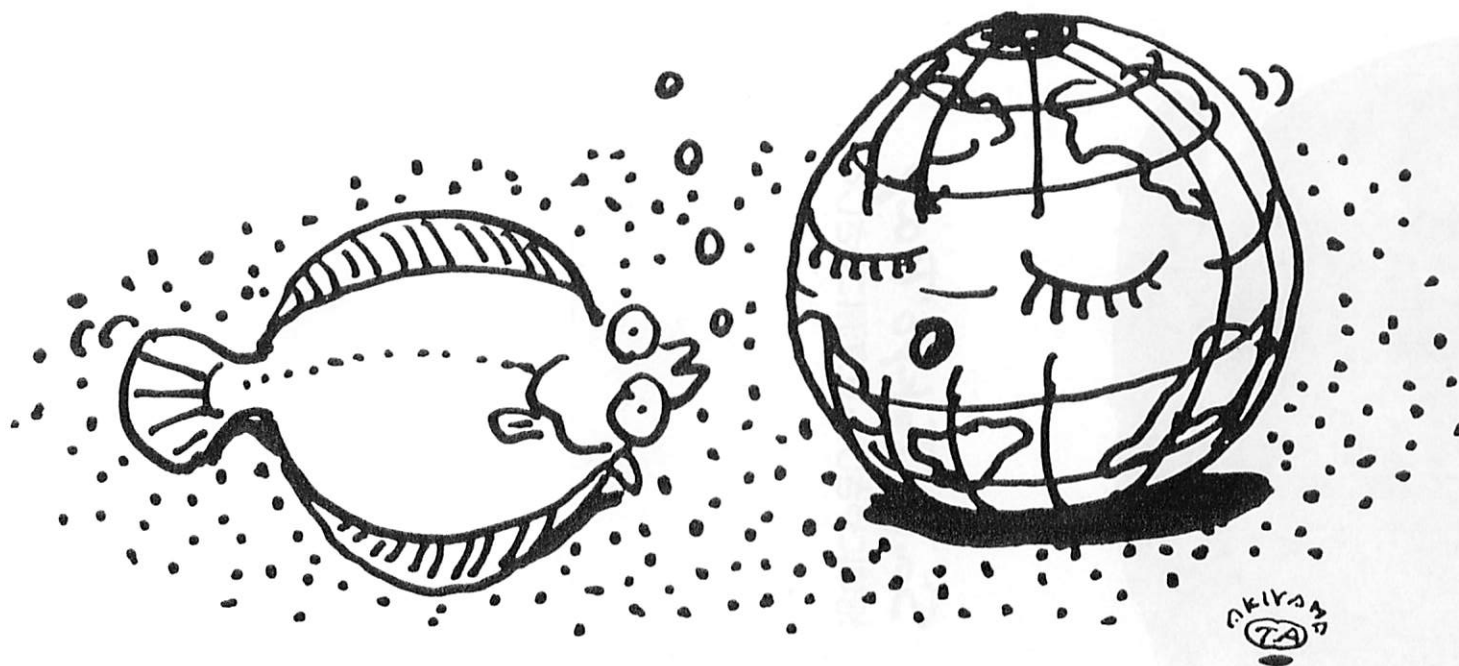
このいくつもの都市に囲まれた内湾のなかに生きものたちの聖域が残されている、そしてこれらを保護し、残していくことは現代の奇跡である、という考えもあるかもしれません。しかし港からはイワシが、スズキが、ボラが、カレイが、ノリが毎日各地の市場へ送られてゆきます。それに気温や湿度を調整し、私たちの環境を快適に保ってくれるのも東京湾のおかげなのです。もし東京湾をすべて埋め立ててしまったら、もし東京湾が魚が一匹も棲めない程汚れてしまったら、私たちの生活はどうなってしまうのでしょうか。

私たちは、未来に向けて東京湾の恩恵を受けてゆき、そして天然の資源としての東京湾を次の世代に残してゆかなければなりません。そのためには、これ以上自然を壊すことのない、東京湾の都市としての発展について、私たちが力を合わせて考えてゆくことが必要なのではないのでしょうか。

Save The Tokyo Bay 地球にやさしく・東京湾にやさしく 船橋市漁業協同組合では、このキャンペーンをとおして、自然のしくみと対話をすることが、すべての人々のテーマとなることを願っています。

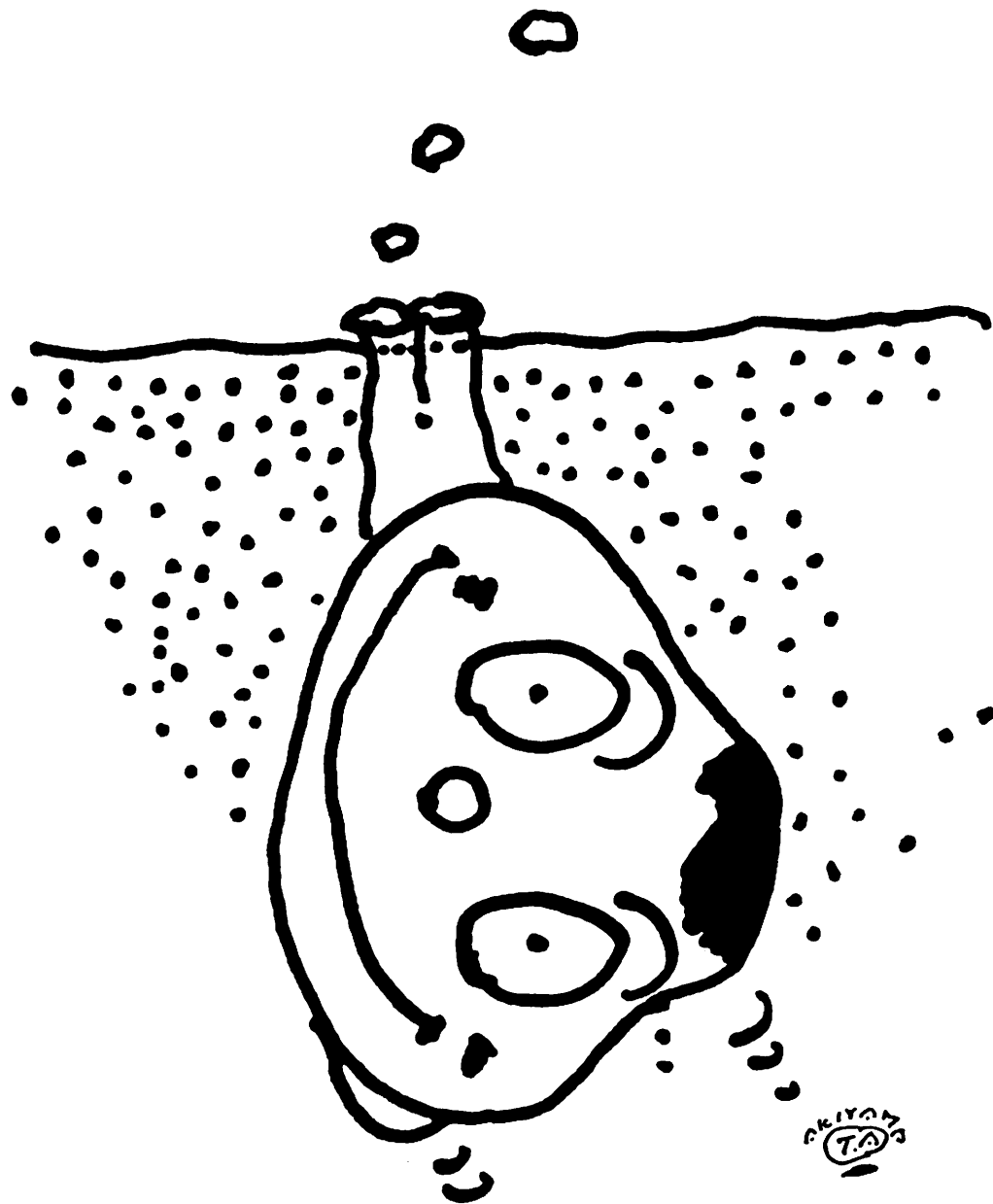
## 船橋市漁業協同組合

〒273 船橋市湊町1-24-6  
Tel.(代)0474-31-2041 Fax.0474-31-7209



# Save Tokyo Bay

地球にやさしく・東京湾にやさしく②



## 新鮮なあさりが 毎日水揚げされています。

東京湾の北端、船橋沖から南行徳にかけて、「三番瀬」と呼ばれる浅く小さな海があります。ここでのあさりの漁獲高は、毎年上下はありますが、多い時には首都圏の消費量の8割を占めるといいます。三番瀬に流れ込む江戸川の栄養分の豊富な淡水と海水の塩加減が適当なため、環境的にあさりの発生から成長に有利な条件を備えているのです。

ところが、あさりの漁獲高が大きく減ってしまう、時としてゼロになってしまうことがおこります。大きな原因は、毎年決まってやってくる「青潮」です。正常な生態系では、川からの栄養分がプランクトンの餌になり、それを海の生物が食べて成長します。しかし、生活排水や工場廃水によって有機物やチッソやリンなどの栄養塩の濃度の高い海水は、プランクトンを大量発生させます。これらが死ぬと、死骸は海底に落ちて行きます。埋め立てのために深く掘られた穴に沈殿したプランクトンの死骸は、腐敗し、その際に海水の酸素を多量に奪います。こうしてできた無酸素、貧酸素水が、秋になると海流の流れで浅海にやってくる——これが「青潮」の正体です。酸素のない水がやってくる訳ですから、動きのにぶいあさりにとってはたまりません。

そして、例えば約2万トンのあさりが、青潮やその他の原因で全滅してしまうほどの被害を受けるとします。そこに同じ量のあさを放流しても、もとの水準に戻るためには何年もの歳月を要します。いちど壊れた自然を人間の力で調整するにはたくさんの時間が必要なのです。

江戸時代に都が繁栄し、その機能の基盤を築いた東京湾は現在も発展を続け、私たちの豊かな生活を支えています。そこでプランクトンが異常発生し、あさが大量死する。これは、地球を組織する細胞とも言える個々の生物どうしの均衡が崩れ、地球に変化が起こってきているということです。もちろん人間もその中のひとつの“種”であることを忘れてはいけません。

あさりの生命の問題は、私たち人間が生きていくことと大きなつながりを持っているのではないのでしょうか。

## 船橋市漁業協同組合

〒273 船橋市湊町1-24-6

Tel.(代)0474-31-2041 Fax.0474-31-7209

# Save Tokyo Bay

地球にやさしく・東京湾にやさしく③



東京湾は  
ノリ養殖の発祥の地です。

“ノリ”というと、水中の岩礁に生ずる苔状の海藻全般を指しますが、一般には、浅草海苔に代表される甘海苔類を指すのが普通です。浅草海苔というのは、隅田川河口の下総国葛西郡で採れたノリを浅草で製したことによると言われています。

天然のノリの産地は、最干潮と最満潮の間の比較的浅い海です。そして川からの栄養分の豊富な真水と塩水の混じり合う事が必要のため、各地の内湾の浅海で養殖が行われています。特に東京湾は古来よりノリの名高い産地であり、ノリと言えば江戸前の浅草海苔と相場が決まっていました。それに日本人ほどノリを食べる民族は世界に例を見ないそうで、私たちの日々の食卓の焼き海苔、つくだ煮はもとより、精進料理の大切なビタミン、ミネラル源でもあり、俳諧の春の季語としてもみられます。

しかし、他の水産物と同じくノリの産地も水質汚濁や埋め立てにより狭められ、現在の東京湾では千葉県富津、そして行徳から船橋にかけてと木更津、それにわずかに神奈川で採れるのみになりました。そのなかで、年間約3000万枚が採れるという船橋浦のノリは、昔の江戸前のノリに匹敵する良いものであるといい、品評会でも非常に高い評価を受けています。

徳川将軍家の御菜浦—おさいうら；将軍家の御台所の肴となすべき魚介類を採る海—と呼ばれた時代から今日まで、“江戸前”は生きているのです。

**船橋市漁業協同組合**

〒273 船橋市湊町1-24-6  
Tel.(代)0474-31-2041 Fax.0474-31-7209

# Save Tokyo Bay

地球にやさしく・東京湾にやさしく④



## 東京湾の誕生。

今から約二万年前、氷河期の寒気が頂点に達し、富士山は大噴火し火山灰が降り注ぎ、そのなかで人間は、主食である獣を追う放浪の狩猟生活を行っていました。その当時関東地方に内湾はありませんでした。

その後寒気がやまばをこえると、時代は氷河期から間氷期へと緩やかに移ってゆきます。気温の温暖化により南極と北極や高緯度地帯を覆う氷河と氷床がとけはじめ、海水となって海へ帰ってゆくのです。約1万5千年前、気温の変化によって移動する動物群を追って狩猟民もこの地から姿を消しました。その頃より急速に海面は上昇し、現在の東京湾の場所にも内湾が形成されてゆきます。

その河口部分に人間の集団が生活を始めました。約9千年以上前のことです。

彼らの先住民との決定的な文化の違いは、土器の使用、そして定住する生活をするということです。石器時代を旧石器時代と新石器時代とに分ける最も重要な要素の一つが土器の使用の有無の問題であり、初期の新石器時代人がその頃に現れたこととなります。新石器時代人が定住生活を送っていたのは、食料資源として、獣の狩猟のほかに身近な内湾と川の魚貝類の捕獲をおこなっていたからです。

土器を使って食物を煮る、貯蔵する事の始まりと、獣を追うよりもはるかに安定した海の恵みが人間の生活史を大きく塗り替えました。

人間の生活を支える豊かな漁場としての東京湾がここに誕生したのです。

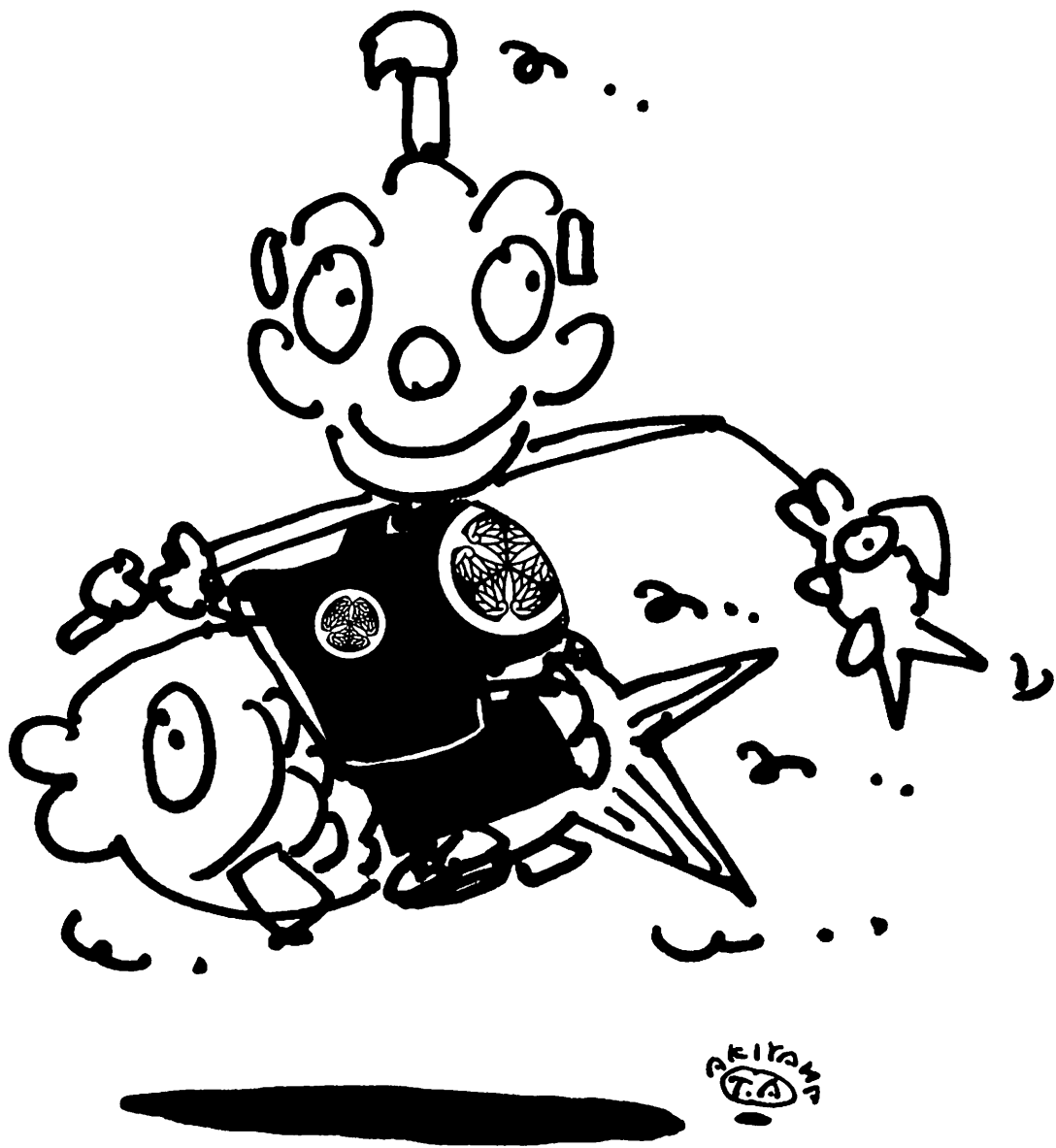
## 船橋市漁業協同組合

〒273 船橋市湊町1-24-6

Tel.(代)0474-31-2041 Fax.0474-31-7209

# Save Tokyo Bay

地球にやさしく・東京湾にやさしく⑤



## 東京湾を作った男。

天正18年(1590年)、全国制覇を目指す豊臣秀吉の副将であった徳川家康は関白の示唆により、江戸を本拠とした六ヶ国二百四十万石を治める大名となりました。しかしそのときの江戸というのは、江戸城を築城した太田道灌の死より百年余りたった戦国時代にあり、その荒廃ぶりは凄まじかったと言います。城は北条氏の支城でしたが、ちかくには百戸ばかりの民家があるのみという寒々としたもので、道灌の先見も空しく内湾は自然の湿地帯に戻り、そこは海賊の戦場でした。徳川氏の城下町となった江戸の町は、家康の徹底した軍備の強化によって平和と安全をとりもどし、いわゆる「天下普請」の都市計画をおこなって行きます。征夷大將軍になり江戸幕府を開いた家康の権力の増大と同時にふくれ上がる人口・武士、商人、職人やそれらの家族らが住む街を、山を切り崩して海を埋め立てることによって作ることが始まります。この17世紀初頭の極東の都市についてスペイン人ドン ロドリゴ デ ビベロは「スペインの市街に勝っている」と、イギリス東インド会社貿易船隊指令官ジョン セーリスは「イングランドのどの街路にも劣らない」と語っています。また一方では魚好きであったと伝えられる家康は、効率の良い漁法を持つ摂津、伊勢、紀州などの漁民に無償で海に面した埋立地を与えて移住させ、好物の魚貝を優先的に献上させたそうです。この為政者の趣好による集団移民は革新的な漁業振興となりました。もともと地形的に恵まれた内湾の漁師達は最新の魚捌法を会得し、江戸の成長と共に漁獲高も増えます。元和元年(1615年)の「大坂夏の陣」を以て戦国時代は幕を閉じ、その後二百年以上にわたる戦争のない泰平の徳川時代の中で、江戸は八百八町と呼ばれる世界一の人口を誇る大都市に成長します。16世紀に南蛮船により長崎にやってきた天ぶらは18世紀には江戸の町で売られるようになり、19世紀になると有名な江戸前のにぎりすしが発明されます。江戸湾はこの時期に、後に日本を代表する料理となる江戸料理の発展と共に日本一の豊饒の海となり、また徳川氏の権力とすぐれた自然条件を生かした流通、交通の拠点として巨大消費都市江戸を支えていました。

## 船橋市漁業協同組合

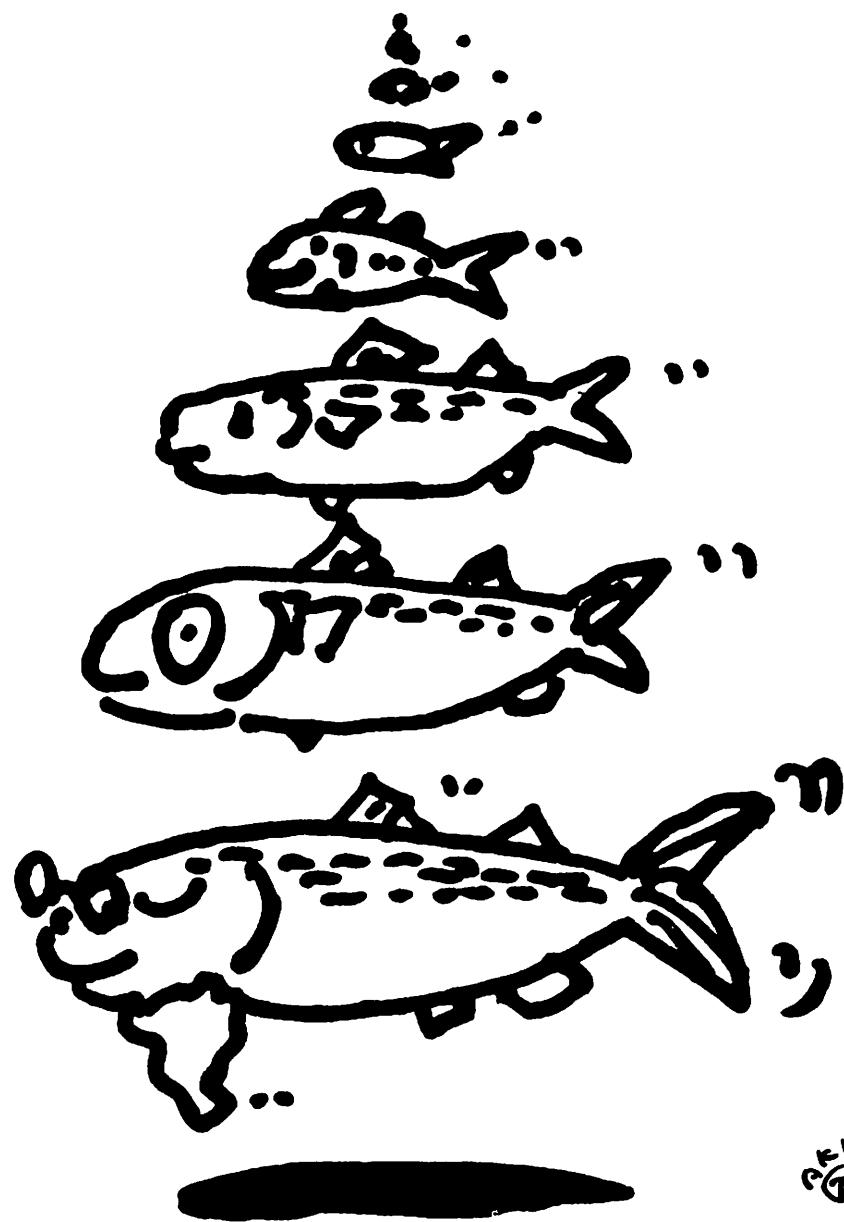
〒273 船橋市湊町1-24-6

Tel.(代)0474-31-2041 Fax.0474-31-7209



# Save Tokyo Bay

地球にやさしく・東京湾にやさしく⑥



AKIRAM  
T.A.



## 東京湾の春は ボラ漁で幕を開けます。

ボラ スズキ目ボラ科の熱帯性の魚で、密生するところ脂鱗(脂性の鱗)を持ち、水面を切って飛ぶ姿は「鰐の飛ぶ夕潮の真ッ平らかな」河東碧梧桐の句でも有名です。浅海が好きな魚なので幅4キロ沖合い3キロの遠浅の船橋の三番瀬は絶好の棲み家と言えます。そこでボラは砂の中の小生物を泥と一緒に吸い込んで食べるので胃袋がソロバン型の厚い筋肉でできています。これは「ボラのヘソ」と呼ばれ、非常に美味だと珍重されています。ここ船橋では年間約200トン以上が水揚げされるボラですが、一生を旅して過ごす出世魚としてその成長の過程で生活する場所や呼び名が変わります。ボラの産卵地については謎が多いといわれていますが、黒潮影響下のフィリピン、台湾沖の海と思われます。早春に孵化した「ハク」と呼ばれる稚魚たちは遊泳力がつくと北上して東京湾に入ってきます。この頃になると食性が変わり、小型の甲殻類を食べていたものがケイ藻などの付着性海藻や水底の有機物を食べるようになります。そして初夏には川を上り始めますが、体長15cm以下のこの時期は「オボコ」「スバシリ」と呼ばれます。その年の秋には川を下り、群れを成して河口に集まり海水域と汽水域を行き来して成長して行きます。この時期は「イナ」と呼ばれます。「泡を食って育つのはイナの子ばかり」といってあわて者を戒めたりします。そして内湾で冬を越した翌春には3~40cmの親魚―「ボラ」となり、またおおきな老成魚を「トド」と呼んだりします。これは終局のことをいう「トドのつまり」の「トド」です。内湾で2~3年を過ごした後は産卵のため南の海に帰って行きます。ボラの卵巣を塩漬けにした高級珍味が、トルコ、ギリシャで考案され長崎に400年前に伝わった「カラスミ」です。内湾を離れたボラは再び沿岸に戻ってくることはなく、これが私たちの知ることのできる出世魚ボラの生活のすべてです。一生の中の多くの時間を沿岸で過ごすため、人々に親しまれただけ多くの名前を持つのでしょう。また、外洋から川をのぼり、外洋と内湾と河川がつながっていることを教えてくれるのも東京湾ではサケではなくボラなのです。

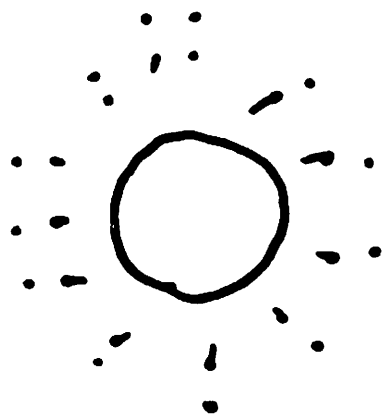
## 船橋市漁業協同組合

〒273 船橋市湊町1-24-6

Tel.(代)0474-31-2041 Fax.0474-31-7209

# Save Tokyo Bay

地球にやさしく・東京湾にやさしく⑦



PRIMA  
TA



「潟」、「瀬」と呼ばれる  
浅い海があります。

現在の東京湾沿岸では、それは荒川河口の三枚津、行徳・船橋沖の三番瀬、木更津の盤洲鼻、富津洲らの地域のみです。もともとはほとんどが遠浅の湿地帯であった東京湾沿岸もたび重なる埋め立てによりその姿を大きく変貌させました。昔は山を削って、現在でも山を削り海を掘って行われている埋め立てですが、それによって干潟や浅瀬の浅海が少なくなっていくということはどのようなことなのでしょう？現在の東京湾は、産業・都市排水のなかの多量のリンや窒素によりプランクトンが大増殖し、海の生き物はそれを食べきれずに海が汚れるといった状況です。その一つの原因にはリンや窒素は処理が難しく、結果的に下水処理場が東京湾を汚染しているということがあります。海水の水質浄化ということを考えると、たくさんの魚貝類がいればたくさんのプランクトンが消費されて海水がろ過されるということになるので、浅海的重要性については目をつぶるわけにいかないでしょう。

三番瀬は東京湾のもっとも奥の行徳から船橋にかけて広がる幅約4キロ、沖合い3キロの約1200ヘクタールの面積がある遠浅の海です。干潮時の水深は1メートルより浅く、アサリの生息量は多いときで1平方メートル当たり10キログラムを越え、そして二枚貝による海水浄化能力は非常に大きなものであるため1日約2千万トンの海水が二枚貝のろ過作用により浄化されているといえます。それを埋め立てによって失うということは、河川からの過剰栄養水もしくは排水を浄化する機能を失うということでもあるのです。そのほかにも三番瀬にはバカガイ、シオフキ、イシガレイ、アイナメ、ギンボ、マハゼ、などが生息し、マコガレイ、メバル、コチ、ボラ、スズキ、コノシロなどの稚魚もここで成長してゆきます。さらに野鳥の生息も多く、冬には約10万羽のスズガモがここで越冬をします。

現在、そして将来の人と自然との関係を考える上で三番瀬は首都圏に残された最大最後の聖域です。それは埋め立てて海がきえない限り、未来へつなげてゆく重要な天然資源となるでしょう。

## 船橋市漁業協同組合

〒273 船橋市湊町1-24-6

Tel.(代)0474-31-2041 Fax.0474-31-7209



# Save Tokyo Bay

地球にやさしく・東京湾にやさしく⑧



## 魚へんに弱い と書いてイワシ。

由来は「弱し」からとも「賤し」からともいわれます。名前の通り弱小な魚で水を離れるとすぐ死に、鮮度が落ちやすい。その上とてもたくさん採れるので利用価値が高く美味な魚の割に昔からとかく軽く見られがちだったようです。

日本全体で現在年間 400 万トン（日本全体の漁獲高の1/3）が水揚げされるという大衆魚の代表とも言える鰯ですが、生鮮魚として出荷されるものはそのうちのわずか10万トンというから驚きです。それでは残りは何に使われるのかというと、粉にして養豚や養鶏の飼料、生のままウナギやハマチ養殖の餌、さば釣りの撒餌、カツオ釣りの生き餌など私たちの食用ということでは間接的な利用がほとんどで、缶詰めやかまぼこなどの加工用があとわずかといった具合です。東京湾で本格的に「鰯漁」なるものはじまったといえるのは近世初頭の17世紀始め頃ですが、過去の歴史を見てみても、もともと鰯漁は直接的な食料というよりは農業に従属した肥料産業だったというのがわかります。当時関西からきた漁民たちが魚肉から肥料をつくって各地に送るということで鰯が盛り上がったのです。

けれどもうまい魚であることに今も昔も変わりはありません。禁中、院中の女房詞では「おむら」と呼んだりしたそうですし、1695年（元禄八）に刊行された大著「本朝食鑑」にも、「町の市民はこれを常飯の助けとして用いている」とあります。しかし鰯は非常に傷みやすい魚です。その時代において食卓に運ばれるものはごくごく限られていたことでしょう。そんなときに大消費地江戸をすぐ後ろにひかえた東京湾沖合で採れる「江戸前」の鰯は食用なのが伝統でした。

初夏の入梅の頃と秋に東京湾沖合に群れをなしてやって来る鰯。今でも船橋の鰯はほとんどが生で食べられる生鮮魚として出荷されています。おしまいに「脂の乗った」鰯がよりおいしく食べられる話をひとつ。鰯などの大衆魚の脂肪分には不飽和脂肪酸という血液の働きを良くしてコレステロールを分解する物質が多く含まれており、鰯を良く食べている地方では脳卒中患者が少ないということもいわれています。

## 船橋市漁業協同組合

〒273 船橋市湊町1-24-6

Tel.(代)0474-31-2041 Fax.0474-31-7209

# Save Tokyo Bay

地球にやさしく・東京湾にやさしく⑨



海辺のたのしみ  
といえば…、

魚釣り、潮干狩り、海水浴。船遊びなんていう遊びもありますし、水辺に映る景色を楽しみながらお酒を飲んだり。それからもっと新しいマリンスポーツや、野鳥を見てバードウォッチングを楽しんだり。

なかでももっとも古いのが潮干狩りでしょう。なにせ石器時代の人々の生活が貝を食べるようになって大きく変わったわけですから歴史があります。また船遊びというと花火や月見や江戸の名所の優雅なパノラマが広がって、粹でノスタルジックでエキゾチックでもあるようなイメージですね。レジャーとしての釣りや海水浴は比較的新しくて、ポピュラーになったのは明治以降でしょう。しかしこれらの海辺とのふれあいのたのしみには、埋め立てによって場所がどんどん狭められたり、場所の移動を迫られたり、もしくは場じたいがなくなってしまうという問題があります。とても悲しいことです。けれどもここで忘れてはならないのは、海辺と直接ふれあうということは直接自然の強さや、恐ろしさをも理解をしなくてはならないということです。江戸時代は水害で悩まされた東京湾が工事によって住みやすくなり、交通や産業が発展して、わたしたちは大きな自然の世界のなかの一部で生活していることを忘れてはいませんか？

四方を海で囲まれた経済とテクノロジーの国に住む私たちにとって、海とのバランスの良い付き合いは将来のためにとても重要なことなのではないでしょうか。ポスト工業化社会といわれる現代においてこそ、直接海辺とふれあい、あそび、たのしむ場所。必要ではないでしょうか。

## 船橋市漁業協同組合

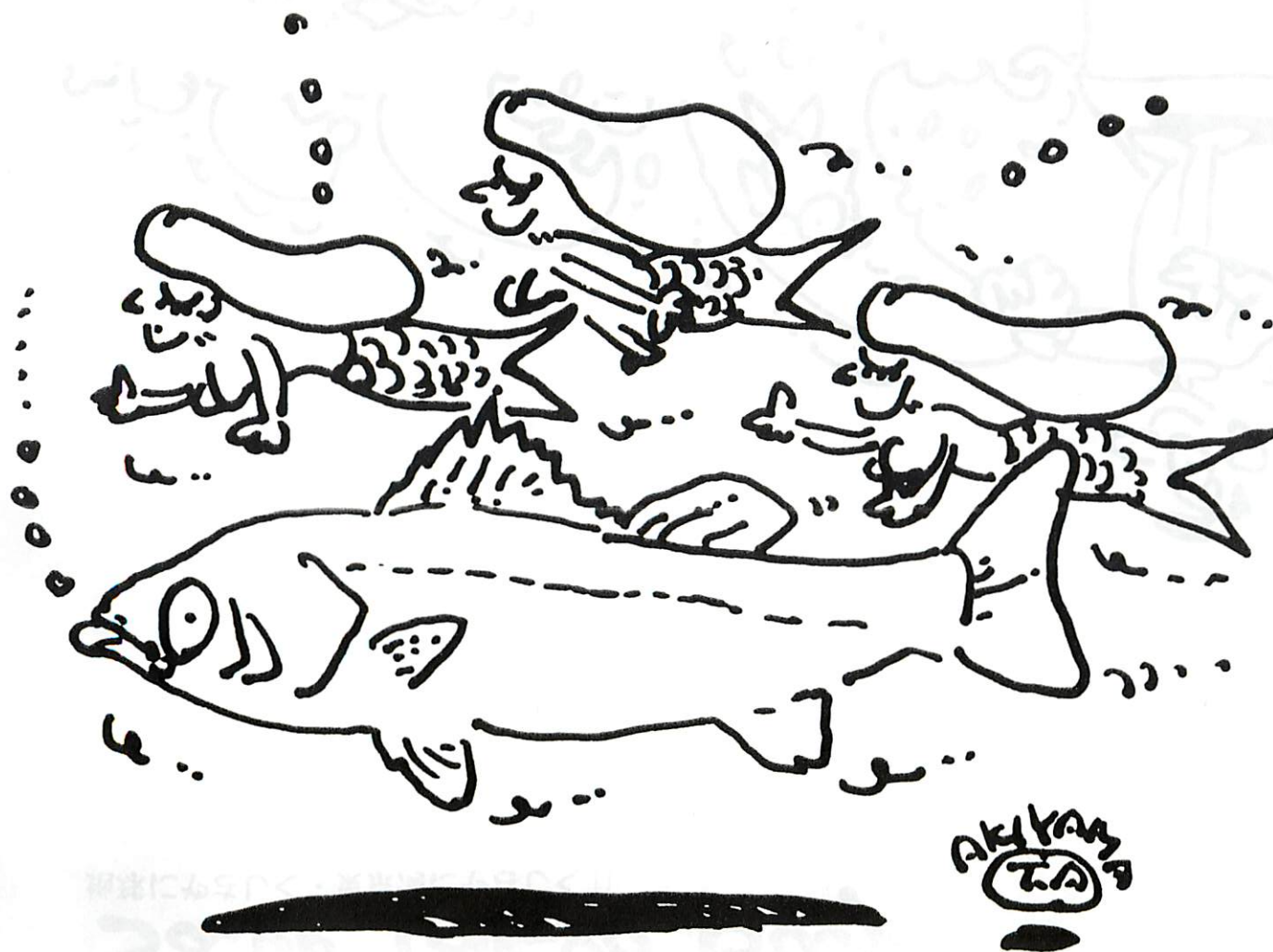
〒273 船橋市湊町1-24-6

Tel.(代)0474-31-2041 Fax.0474-31-7209



# Save Tokyo Bay

地球にやさしく・東京湾にやさしく⑩



## 東京湾の夏の 主役は“スズキ”。

「スズキは淡白で美味しい白身の魚です。ことわざにも、『土用のスズキは絵に描いて嘗めても薬になる』＝夏がスズキの旬で、味がのり滋養に富んでいる。『夏場の洗いはタイより旨い』＝料理法はコイとならんで“洗い”が最も有名。神代の昔から現代まで美味しい魚として、また吉兆の魚として最高の評価をされています。ここ船橋で水揚げされるスズキは、ほとんどが生きたまま、その日のうちに活魚として出荷されています。

スズキはスズキ目スズキ科の魚で、容姿もスマート、シャープで敏捷な美しい魚で、刃物のように切れるえらとつき刺さると矢じりのように折れる背びれを持っています。また成長の過程でセイゴ、フッコ、スズキと名前を変える出世魚としても知られています。その成長の様子は、外洋水の影響の強い浦賀水道を中心とした湾口域で11月から3月までと長い期間にわたって産卵。孵化したものは水温の上昇とともに内湾に入り、6月頃には河口域に集まります。2歳魚になるとセイゴと呼ばれるようになり、沿岸寄りに集まり、湾奥の運河にまで入りこみます。そして3、4年たって成熟したフッコ(60cm以下)、スズキと呼ばれる魚は、初夏になると東京湾中央部の中ノ瀬を経て横浜、川崎方面と船橋、浦安方面の2方向に分かれて回遊しています。美しく、美味な幸福の象徴が群れをなして大都市を背にして泳いでいるのです。

スズキは夜になると散開して餌をあさる夜行性の魚で、主食は小魚や蟹、小エビなど、動物性です。

スズキは内湾に棲息するため、20年ほど前の公害の被害がさかんに報道された頃には、沿岸汚染の代表となってしまいました。現在も青潮の影響でスズキの生活分布は昔とは変わってきています。

スズキ、東京湾産のイキのいい高級魚。この豊かな旨味を享受できる幸せも、われわれ人間の生活、経済、技術の方向によって大きく左右されることを心にとめておきたいと思います。

### 船橋市漁業協同組合

〒273 船橋市湊町1-24-6

Tel.(代)0474-31-2041 Fax.0474-31-7209

# Save Tokyo Bay

地球にやさしく・東京湾にやさしく⑪



## 東京湾の埋め立ては、

江戸時代に始まりました。しかし、その時はまだ生態系に大きな変化をもたらすほどのものではありませんでした。

そして時代が明治、大正と進む中で、近代産業の時代の幕あけとなり、本格的な埋め立てによる自然環境破壊の時代に入ります。横浜港、東京港と川崎の臨海工業地帯の造成。昭和に入って、軍需産業の興隆による京浜工業地帯の形成。戦後になって京葉工業地帯の造成と、海岸線は変化し続けます。千葉県では、戦争中に初めて埋め立てが行われました。その後、高度成長の波に乗って、東京都、神奈川県をはるかにしのぐ量の土地が埋め立てによって作られました。千葉県の総埋め立て面積約1万2000ヘクタール、これは東京湾の総埋め立て面積の47パーセントになります。東京湾の全海岸線のうち、自然の海岸線は、現在ほんの1.8%しか残っていません。かつて1945年以前には、有明海につぐ広さを誇ったという千葉県の干潟は、1/10に減少してしまいました。

私たちの中に、このような状況が東京湾では当たり前であるという認識がないでしょうか。現実よりも東京湾の汚染をオーバーにとらえて、「東京湾の魚なんて…」ということはないですか。

現在も東京湾は生きています。海の生物と人間とのバランスは変化をしていますが、私たちは現在も確実に東京湾の自然の恩恵を享受し続けているのです。海は区切られたものではありません。世界の海は1つなのです。千葉県の海も、神奈川県の手も、東京都の手も、日本の海も、サンフランシスコの手も、1つにつながって流れているのです。外洋からやってくる魚もいるし、外へ旅立って行く魚もいるのです。と、同時に小さな埋め立ても、廃棄物の処理も、生活排水の処理も、見かけはわずかでも他に破壊的な影響をもたらすこともあるのです。

重要なのは、私たちと湾の本来あるべき関係を忘れてはいないか？ということです。自然の力を尊び、敬う、そのうえで、人間が生きていくことができるという、使い古されたような精神が、あらためて必要なかもしれません。

## 船橋市漁業協同組合

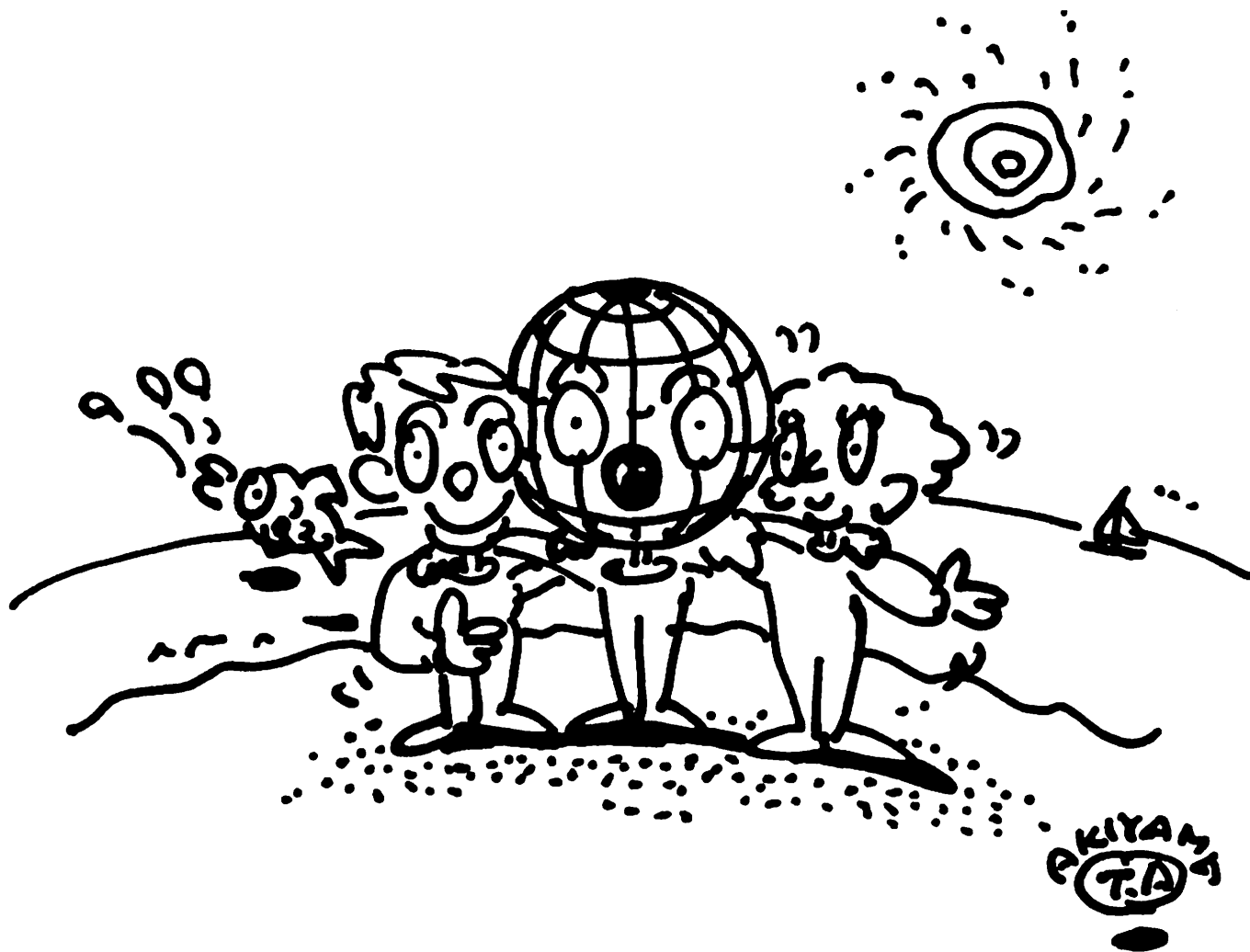
〒273 船橋市湊町1-24-6

Tel. (代)0474-31-2041 Fax. 0474-31-7209



# Save Tokyo Bay

地球にやさしく・東京湾にやさしく⑫



## 人間にとって 美しい自然。

私たち人間が美しい自然や、彼らが与えてくれる心地よさについて語るとき、それは必ず、人間から見た、人間を中心とした美や快樂ということになります。

海の恵みということにおいて考えてみてもそうです。ある地域のある種類の海の生物が、人間の活動の影響で全滅してしまい、生態系のバランスが崩れてしまったということを考えてみます。そうすると、人間は取り返しのつかないことをしたのだと反省をするでしょう。そしてこの罪悪感は、何にもとづく物なのかというと、自然に対する愛情や、尊敬や畏怖の気持ちとはまったくちがう恐怖なのです。つまり、それは、私たち人間が自然界の一端をになう生物であることを忘れて、無尽蔵であるはずがない自然の資源の正しい使い道を誤り、自滅してしまうのではないかと、いった恐怖です。大自然に対して何という驕りでしょう。そうなのは困るので、過去の、文明の発達する前の時代がよかったと私たちは夢を見たりしますが、過ぎ去った時間は戻って来ません。そこで私たち人間に必要なものは、ノスタルジックな夢として自然と人間の関係を考えるのではなく、現在の状態から、未来へ向けて美しい海を作っていくことです。

その私たちにとっての美しい海とは、人間によって埋め立てられたり、削られたりする前の「純粋に」自然のままの海の形とは違うものかもしれませんが、河川から水が流れ込み、太陽の光線と熱と水と生き物と大地の間の栄養分のバランスがよく、私たちの生きていくための食料資源を供給してくれる、また交通の手段でもあって、視覚的にも美しい景観を与えてくれ、ときには楽しい遊びも教えてくれるものということになります。

このように海にたくさんの仕事があるというのは、それだけさまざまな人々が海に対しての思いをもって生きているということであり、私たち人間の一人一人のその愛情こそが、この東京湾を豊かな漁場として、活気に満ちた大都市の出入り口として、湾の持っている魅力、可能性を大きく引き出す力になることでしょう。

## 船橋市漁業協同組合

〒273 船橋市湊町1-24-6

Tel.(代)0474-31-2041 Fax 0474-31-7209

# Save Tokyo Bay

地球にやさしく・東京湾にやさしく

## 雑誌広告掲載一覧

|                |                  |          |                 |
|----------------|------------------|----------|-----------------|
| SAVE TOKYO BAY | 地球にやさしく・東京湾にやさしく | 月刊myふなばし | No65(1989年10月号) |
| SAVE TOKYO BAY | 地球にやさしく・東京湾にやさしく | 月刊myふなばし | No66(1989年11月号) |
| SAVE TOKYO BAY | 地球にやさしく・東京湾にやさしく | 月刊myふなばし | No67(1989年12月号) |
| SAVE TOKYO BAY | 地球にやさしく・東京湾にやさしく | 月刊myふなばし | No68(1990年1月号)  |
| SAVE TOKYO BAY | 地球にやさしく・東京湾にやさしく | 月刊myふなばし | No69(1990年2月号)  |
| SAVE TOKYO BAY | 地球にやさしく・東京湾にやさしく | 月刊myふなばし | No70(1990年3月号)  |
| SAVE TOKYO BAY | 地球にやさしく・東京湾にやさしく | 月刊myふなばし | No71(1990年4月号)  |
| SAVE TOKYO BAY | 地球にやさしく・東京湾にやさしく | 月刊myふなばし | No72(1990年5月号)  |
| SAVE TOKYO BAY | 地球にやさしく・東京湾にやさしく | 月刊myふなばし | No73(1990年6月号)  |
| SAVE TOKYO BAY | 地球にやさしく・東京湾にやさしく | 月刊myふなばし | No74(1990年7月号)  |
| SAVE TOKYO BAY | 地球にやさしく・東京湾にやさしく | 月刊myふなばし | No75(1990年8月号)  |
| SAVE TOKYO BAY | 地球にやさしく・東京湾にやさしく | 月刊myふなばし | No76(1990年9月号)  |

秋山 孝(アートディレクション、イラストレーション)

1952年生まれ。多摩美術大学グラフィックデザイン科卒業。東京芸術大学大学院ヴィジュアルデザイン専攻修了。鳥をモチーフにユーモアと風刺の効いた作品を数多く発表。日本に最初にバードカービングを紹介するなど、活動は自然、鳥類保護の分野にも及ぶ。

1984年、アフリカ自然保護ポスターデザインコンテスト、チュニジア大使館賞(特別賞)。1986年ワルシャワ国際ポスタービエンナーレ金賞、他受賞多数。

現在、多摩美術大学、女子美術短期大学にて教鞭をとる。著書にバードウォッチング図鑑(凱風社)、左手のことは(日貿出版社)、淡彩ABC(日貿出版社)等。

SAVE TOKYO BAY 地球にやさしく・東京湾にやさしく

発行日：1991年3月25日

発行所：船橋市漁業協同組合

〒273船橋市湊町1-24-6

TEL(代)0474-31-2041 / FAX0474-31-7209

企画：日本ユーモアアートクラブ

制作：秋山孝事務所

〒161東京都新宿区下落合2-13-33

永和ハウス201

TEL 03-3565-4316 / FAX03-3996-9376

アートディレクション、イラストレーション：秋山 孝  
編集、デザイン：宇治野 宗輝

印刷・製本：(株)総合印刷新報社

表紙：OKサンド ブライト 四六版Y目170kg オフ2C  
本文：DXダイアベーク 四六版Y目150kg オフ1C



船橋市漁業協同組合