

2 多摩川河口干潟について

東京湾には、昔、自然の海岸が続いており、東京湾奥部を囲むように広い干潟が広がっていました（図 - 2.1）³⁾。その後、昭和 40 年から 50 年代にかけての大規模な埋め立てにより水面面積の約 2 割に相当する約 25,000ha が埋め立てられ、現在の干潟の面積は約 1,600ha（内、人工のものが約 50ha）と明治後期の 1/8 程度になってしまいました（図 - 2.2）⁴⁾。現在、東京湾に残されている広い干潟は、小櫃川河口部の盤洲干潟、富津岬北側の富津干潟くらいです（図 - 2.3）。



図 - 2.1 明治後期の東京湾の干潟³⁾



図 - 2.3 現在の東京湾の干潟

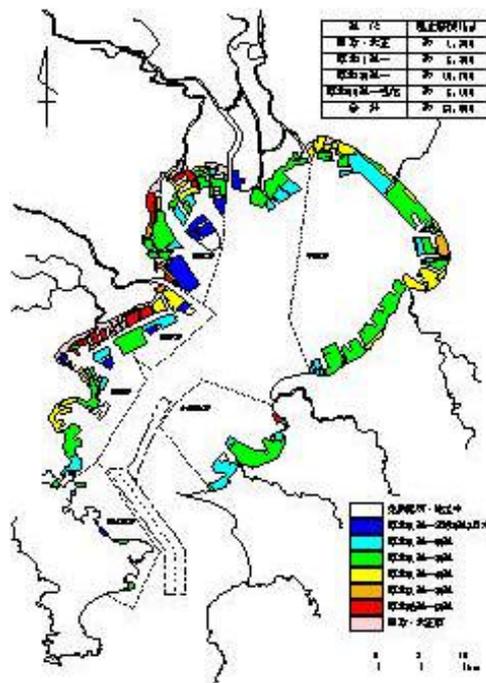


図 - 2.2 東京湾の年代別埋め立ての推移⁴⁾

多摩川河口にもかつては羽田洲と呼ばれる広い干潟が広がっており、のり養殖やアサリ漁業が盛んに行われていました。しかし、羽田空港の埋め立てや川崎港の整備などにより干潟は減少し、現在では約 0.45km² が多摩川の中に残されているだけです。

昔に比べて小さくなってしまった多摩川河口干潟ですが、東京湾奥部西側に残る唯一のまとまった干潟であり、その存在はとても貴重なものです。例えば鳥類に関しては、春秋の渡り期の種数・個体数が比較的多く、環境省のレッドデータブックで絶滅危惧 IB 類に指定されているセイタカシギなども確認されています。魚類では、東京湾が分布の北限にあたり、環境省のレッドデータブックで絶滅のおそれのある地域個体群に指定されているトビハゼが生息しています。このような貴重な生き物が多く生息する多摩川河口干潟は、三番瀬や盤洲干潟とともに、環境省が 2002 年に発表した「日本の重要湿地 500」にも選ばれています²⁾。



【大師のり】

江戸前の海苔といえば、むかしは大森、今は木更津が産地として知られていますが、川崎もかつては海苔の名産地でした。それも高級海苔の代名詞である「本場浅草のり」として、全国でも一、二を争う高値で取り引きされていたようです。

明治 4 年、海苔の養殖が始められたころの川崎の浜は、東は多摩川河口から西は鶴見川河口に至る広大な速浅の海でした。それがはるか沖合いまで続き、沿岸に暮らす人々は、豊富にとれる海の幸を生活の糧にしていたそうです。

なかでも、通称「大師の海」と呼ばれた大師河原の海は、栄養分をたくさん含んだ真水が多摩川によって流れ込む、海苔の養殖に最適な場所だったようです。

養殖を始めて 50 年目の大正 9 年には、17 万 4 千坪の漁場を有し、県内最大の生産量を誇っていたという記録が、当時の「大師のり」の人気を裏づけています。

昭和 46 年 9 月に成立した漁業補償協定により漁場を放棄するまで、川崎の海苔づくりの歴史は続きました。

国土交通省関東地方整備局横浜港湾空港技術調査事務所ホームページより引用
(<http://www.paktr.mlit.go.jp/kyokohamagicho/memur-c&ouhou/hagisa2/kowan-hyakkei.html>)
※文章を一部編集しています。