

- SATOUMI -

かがわ里海かわら版

「里海づくり」の第一歩、 What's "SATOUMI"?

「里海づくり」って 海だけじゃない?

今、「里海」という新しい考え方方が注目されています。

里海とは、人が関わることによって豊かな恵みをもたらす海のこと。しかし、里海づくりは海と関わりの深い人たちだけが取り組むものではありません。里海は、山、川、里(まち)、海の環境が整い、それらがつながってはじめて実現するからです。

香川県では、2013年度から「かがわ『里海』づくりビジョン」に基づき、「人と自然が共生する持続可能な豊かな海(=里海)」を目指し、県民一人ひとりが里海づくりに関わっていくための基盤づくりに取り組んでいます。



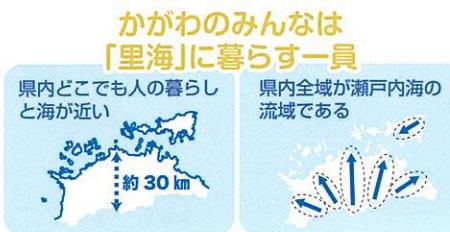
「SATOUMI」は 国際用語

「BONSAI」「KARAOKE」など、日本語がそのまま国際的に通用するようになった言葉が増えました。まだまだなじみのない人が多い「里海」という言葉ですが、実は「SATOUMI」として国際的な発表の場では、そのまま使われています。



「瀬戸内海」とは 切っても切れない関係

地理的にも香川県は瀬戸内海とともにあるといつても過言ではありません。陸地面積に対する海岸線の長さは、瀬戸内海では文句なしの1位、全国でも長崎、沖縄について3位。その上、讃岐山脈から瀬戸内海までは直線距離でたったの30km。県内を流れるあらゆる川が瀬戸内海へとつながっています。香川県民にとって「瀬戸内海」は切っても切れない存在なのです。



シーボルトも魅了された 瀬戸内海の美しさ

幕末から明治時代にかけて多くの外国人が瀬戸内海の美しさを世界に発信しています。たとえばシルクロードの命名者であるドイツの地理学者リヒトホーフェンや、近代ツーリズムの祖と呼ばれるイギリス人トマス・クック、そして、ドイツ人医師であり、博物学者のシーボルトも「これまで日本で見た最も美しい景色のひとつ」とたたえました。



なんと美しい瀬戸内海!!

瀬戸内海は 国立公園第1号

日本の代表的な景勝地として国が管理する国立公園。1934年、香川県の目の前に広がる備讃瀬戸を含む地域が日本で最初に国立公園のひとつに指定されました。その範囲は1府10県に及び、陸と海を含めると日本一広大な規模を誇る国立公園となっています。



瀬戸内海のゴミは 誰のゴミ?

瀬戸内海は陸地に囲まれた内海。海に漂うゴミや海底に沈んだゴミ、海岸に打ち上げられたゴミのほとんどは生活ゴミ。遠く外国から外洋を漂い、流れ着いたものはごくわずかです。

あなたがきちんと捨てたつもりのゴミが風に飛ばされ、川に落ち、果ては海へとたどりついているかも。瀬戸内海のゴミは他の誰でもない自分たちが出したものなのです。



「海」は遠くになりにけり?

有明浜(観音寺市)や津田の松原(さぬき市)は、県内有数の海水浴場。けれど、その海水浴客の数は、約15年で半減しています。あなたは最近、海へ足を運びましたか? 瀬戸内海を知ることが里海づくりの第一歩です。



「里海づくり」を体験 Let's go to SATOUMI!

2013年からスタートした香川県での「里海づくり」。現在、2つの地域で、地元の人たちがプロガイドを交えて企画した「里海づくり体験会」が開催されています。里海の恵みを受けるだけでなく、恩返しもするプログラムが盛り込まれた体験会は、里海づくりを理解するきっかけとして注目されています。



磯で食材調達からスタート。 これなーんだ？

まずは、大槌島・小槌島をのぞむ海岸で昼食の食材探し。お目当ては岩と岩のすきまにびっしりとくつった「カメノテ」。王越地区連合自治会長・北山定男さんが「貝のように見えるけど、カニやエビと同じ甲殻類なんやで」と教えてくれました。



瀬戸内海の多島美をのぞみながら里海満喫！ 王越まるごと里海ツアー（坂出市王越町）

坂出市と高松市にまたがる溶岩台地・五色台。その北側に位置する王越町は、海岸からは多島美を見渡せ、山にはみかん畑が広がるのどかな場所です。そんな王越をまるごと体験できるとあって、年代を問わず人気のツアーです。

「海岸クリーンアップ」で 海に恩返し



海の恵みをおすそ分けしてもらった後は、海岸のゴミ拾い。「ゴミの中には意外なものもまぎれています。“お宝探し”をしながらやるのがゴミ拾いを楽しむコツ！」とプロガイドの松野陽平さん。

集められたゴミは、「国際海岸クリーンアップ(ICC)」で定めた世界共通の分類方法に基づいて仕分けます。集計したデータはICC本部に送られ、海ゴミの対策に役立てられます。



王越のハレの日の料理 「鯛めし」



地元婦人会の方に手ほどきを受けながら、「鯛めし」作りをお手伝い。鯛といっしょに炊き上げるかやくご飯はハレの日を彩る郷土料理で、甘めの味付けが特長。鯛の身を丁寧にほぐしてまぜあわせます。

豪快！イノシシ肉のBBQ

鯛めし、カメノテのおみそ汁にイノシシ肉のバーベキューなど、海と山の幸いっぱいの昼食。地元の人たちと交流しながらいただきます。



みかん狩りで 山の手入れをお手伝い

王越地区はみかんの産地。山すそにはみかん畑が広がっていますが、近年では栽培されなくなった畑も増えています。手入れされなくなつても、季節がくれば木にはたくさんのみかんになります。ツアーでは耕作が放棄されたみかん畑に入り、収穫体験も実施。山に人の手が入ることが里海づくりにもつながります。



竹林伐採で 山を守る、海を守る

みかん畑のそばにはうっそうと茂った竹林。「竹に陽光をさえぎられた植物は枯れていき、ひいては山の土壤が雨水を蓄える力を失います」と松野さん。人の手できちんと整備をすることが山の安全にもつながります。ここでは竹の伐採作業を行ったり、切った竹を使った食器作りといったプログラムもあります。



源流から有明浜へと続く宮川の旅 “かがわの「里海」づくり”体験研修in宮川流域 (三豊市～観音寺市)

三豊市に源流を発する宮川は、本流の財田川へと合流し、観音寺市内を流れ有明浜から瀬戸内海へと到達します。このツアーは「まちづくり推進隊豊中」「大水上の森を守る会」「本山地区環境保全活動組織」「香川の水辺を考える会」の4つの地元団体が連携し、宮川をたどりながらの里海づくり体験を企画しました。

「うなぎ淵」で 土砂をバケツリレー

宮川上流の大水上神社での活動は、本殿横の「うなぎ淵」にたまつた土砂を取り除くこと。総勢30名が並びバケツリレーで川底の土砂を運びました。土砂がなくなれば大雨時の水害の心配も少なくなります。この日は軽トラック1台分の土砂を取り除きました。

ちなみにこのうなぎ淵には黒白の鰐がすみ、黒鰐が姿を見せるとき雨、白鰐がでれば日照りが続き、カニが出ると大風が吹くという伝説が語り継がれています。



暮らしを支える 水の検査を実施



宮川は「一里山可動堰(いちりやまかどうせき)」の下流で本流の財田川に合流します。まちに近づくにつれ、川岸で目に留まるさまざまな生活ゴミ。また、この地域では生活や農業で使用する水の多くを宮川から引いており、水質には常に気を配っています。ゴミを拾った後は、水質検査を行い、川の透視度を自分たちの目でチェックしました。

山の恵みがつまつた「肉もっこ」



昼食は三豊市の郷土料理「肉もっこ」をいたしました。干しシイタケの戻し汁で炊いた牛肉やゴボウ、豆腐など7種類の具材をまぜあわせたご飯を、参加者も一緒に丸い形に整えました。山の恵みがギュッとつまつた素朴な味わいは大好評でした。

有明浜でビーチコーミング

体験研修のゴールは瀬戸内海に面した有明浜。海岸に打ち上げられたゴミを拾っていくと、ゴミ袋があつという間にいっぱいに！それらの多くは自分たちが出したゴミであることに気づきます。この体験研修は、宮川上流、中流、下流域で暮らす人々が協力しあって実現しました。これをきっかけに宮川流域のネットワークが生まれ、里海づくりの新たな展開が見られそうです。



里海探検のスタートは 宮川源流「大水上神社」

この体験研修は三豊市高瀬町にある大水上(おおみなかみ)神社からスタート。神社周辺には財田川へと続く「宮川」の源流があり、境内の中央にはこの宮川が流れています。地元の人たちは「水の神様」である神社はもちろん、そこを流れる宮川も大切に守ってきました。





水中写真家 中村征夫氏が見たかがわの里海
(2015年2月撮影)



©Ikuo Nakamura

「さあ！あなたも『里海づくり』に参加しよう！」

…なんて言われると、なんとなく気おくれしちゃいますか？

でも、「瀬戸内海をキレイに！海ゴミをなくそう！自然を守るぞ！」
と、構えなくてもだいじょうぶ。

ご紹介した王越地区や宮川流域での活動は、
五感をフルに使って楽しみながら
「里海の今」を感じることを提案しています。

山から川、川からまち、そして瀬戸内海。

「里海」を訪れ、何かに気づけば、
あなたの行動もきっと変わるはず。

常に海を身近に感じ、
その恵みを享受してきた香川県民だからこそ
「里海づくり」を通して、これからのライフスタイルを
考えてみませんか？

ホームページもご覧ください。

かがわの里海づくり

