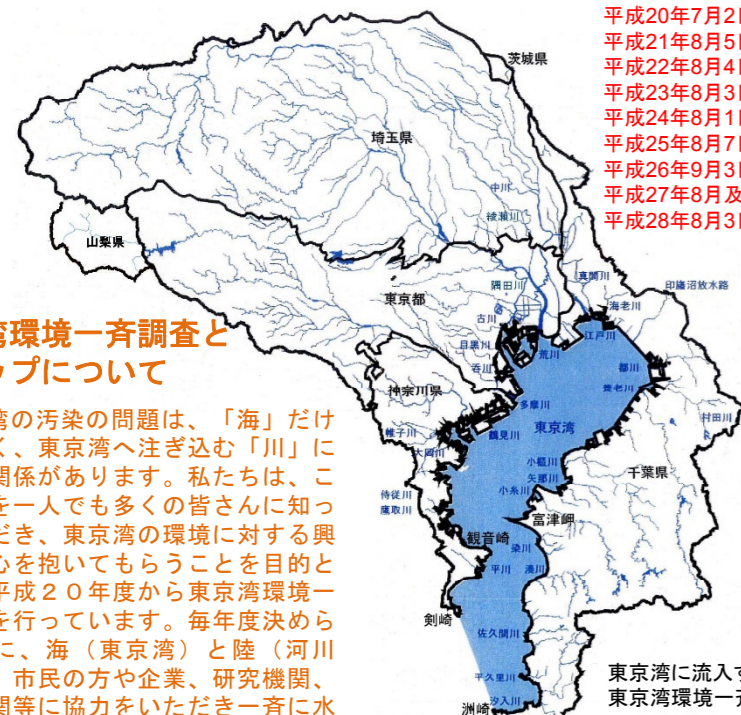


東京湾環境マップ

「江戸前」って知っていますか？

いままでの実施日と調査地点数
平成20年7月2日：47機関、605地点
平成21年8月5日：148機関、749地点
平成22年8月4日：131機関、750地点
平成23年8月3日：139機関、820地点
平成24年8月1日：145機関、903地点
平成25年8月7日：160機関、799地点
平成26年9月3日：155機関、689地点
平成27年8月及び9月：荒天のため中止
平成28年8月3日：142機関、608地点



東京湾に流入する主な河川の状況
東京湾環境一斉調査 調査結果より

東京湾環境一斉調査と本マップについて

東京湾の汚染の問題は、「海」だけではなく、東京湾へ注ぎ込む「川」にも深い関係があります。私たちは、このことを一人でも多くの皆さんに知っていただき、東京湾の環境に対する興味や関心を抱いてもらうことを目的として、平成20年度から東京湾環境一斉調査を行っています。毎年度決められた日に、海（東京湾）と陸（河川等）で、市民の方や企業、研究機関、行政機関等に協力をいただき一斉に水質や生き物の調査を行う活動は、今年度で9回目を迎えました。これまでの調査で得られた貴重なデータは、東京湾の環境改善に活用されています。

「東京湾環境マップ」は、本調査に参加された方々から提供していただいたデータなどをとくに下記4者が連携して計画立案、編集発行するものです。本年度は「江戸前」をテーマに東京湾の環境について考えてみました。関係者のみならず、東京湾の環境に興味をもつ方々に広く活用していただければ幸いです。

平成29年3月
Vol. 11

東京湾再生推進会議モニタリング分科会
九都県市首脳会議環境問題対策委員会水質改善専門部会
東京湾岸自治体環境保全会議

東京湾再生官民連携フォーラム（東京湾環境モニタリングの推進プロジェクトチーム・江戸前ブランド育成プロジェクトチーム）

2. 江戸前の魚

東京湾研究会のまとめた「江戸前の復活！東京湾の再生をめざして」には、27種の重要な魚介類が挙げられています。



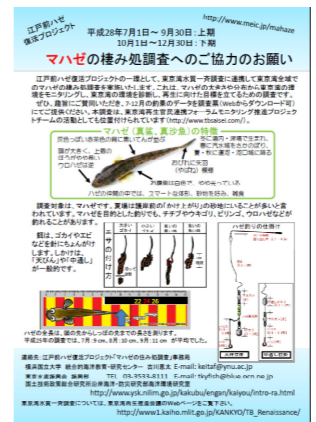
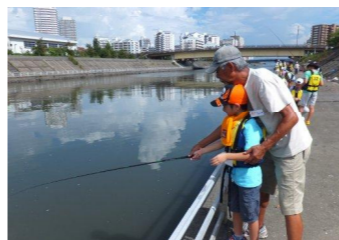
http://nria.fra.affrc.go.jp/hakko/Teigen.pdf

4. アサリ・マハゼの調査

潮干狩りで簡単に掘ることのできるアサリ、運河や防波堤から釣ることのできるマハゼは、どちらも江戸前を代表する魚介です。『江戸前アサリ「わくわく」調査』、『マハゼの棲み処(すみか)調査』などが行われています。



浦安三番瀬を大切にすることで、中学生、高校生のサイエンスクラスや大学の市民調査などの機会をとらえて、『江戸前アサリの「わくわく」調査』を実施しました。
http://www.ysk.nilim.go.jp/kakubu/engan/kaiyou/asari



浦安水辺の会では、親子ハゼ釣り教室や夏休みボランティアの活動を通して、『マハゼの棲み処調査』を実施しました。
http://www.meic.jp/mahaze

アサリは、みそ汁やパスタ、スープの具として、また、しぐれ煮、酒蒸しとして親しまれています。マハゼもから揚げ、天ぷら、甘露煮、丸干しなどの食文化を作り出してきました。アサリの炊き込みご飯・ハゼの甘露煮・アナゴが入る「深川めし」は、人気の駅弁です。



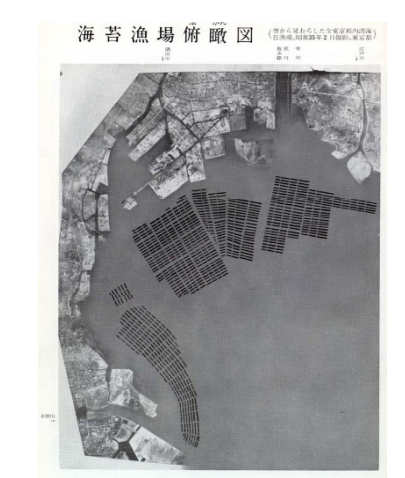
1. 「江戸前」とは何ですか

東京湾再生推進会議の「東京湾再生のための行動計画(第二期)」では、江戸前を「東京湾全体で捕れる新鮮な魚介類(ここで東京湾とは、三浦半島の剣埼と房総半島の洲崎を結ぶ線より内側の海域)としています。

東京都内漁業興亡史によれば、江戸に幕府が開かれ人口増加に対応するための施策として、関西から進んだ技術をもつ漁業者を集め、沖合漁場を自由に使い将軍家に漁獲物を献納する「浦」を称する漁村が作られていました。その他は、自家用のための地先の魚介と肥料用の海藻の採取が許されていた磯付村であったと言われています。



歌川広重「東海道五十三次」神奈川宿より



昭和35年撮影 東京都

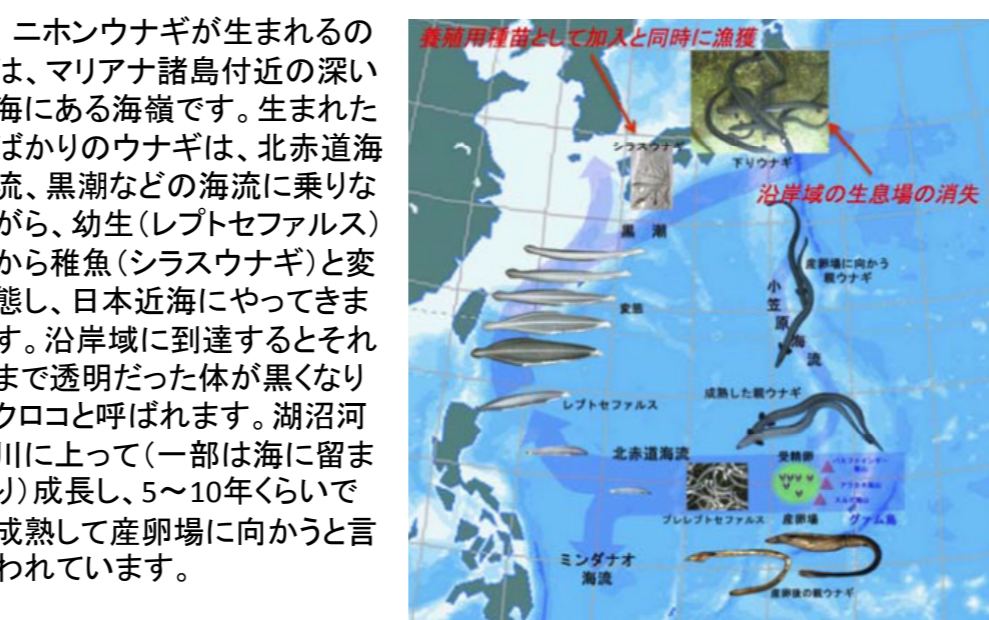
そういえば、江戸風の流儀(やり方)も江戸前といわれることがありますね。



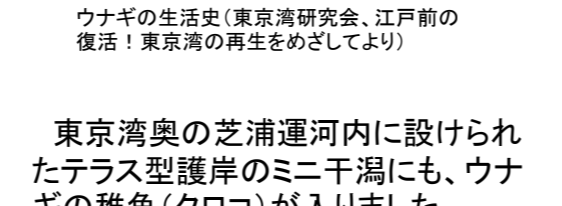
本マップについてのお問い合わせ
編集事務局：海上保安庁海洋情報部環境課 山尾 理・渡邊 奈保子
〒100-8932 東京都千代田区霞が関3-1-1 TEL:03-3595-3635
協働事務局：東京湾再生官民連携フォーラム 東京湾環境モニタリングの推進プロジェクトチーム
横浜国立大学・古川 恵太(PT長) TEL:045-339-3067 Email: fukurawa-keita@srnyu.ac.jp
発行：国土技術政策総合研究所 沿岸海洋・防災研究部海洋環境研究室
〒239-0826 神奈川県横浜市長瀬3-1-1

3. ニホンウナギ

江戸前を代表する魚類(かつて「江戸前」と言えば「ウナギ」の蒲焼き)であり、河口汽水域を代表する魚類(海面から内水面で漁獲)です。



見つかったクロコ



東京湾奥の芝浦運河内に設けられたテラス型護岸のミニ干潟にも、ウナギの稚魚(クロコ)が入りました。



テラス型護岸見学会



芝浦アイランド テラス型護岸全景

昔からウナギが有名だった印旛沼や浦和には、現在でもウナギの老舗が多く存在し、おいしいウナギを食べることができます。

5. アマモ場・コアマモ場

千葉の貝塚遺跡からもアサリの貝殻が多数出土しており、約1万年もの長きにわたり、海は人々の暮らしを支えてきました。海草(アマモ・コアマモ)が生える場合は、その豊かさのカギとなる場です。



多摩川河口域のコアマモの分布株式会社 日本海洋生物研究所報告より

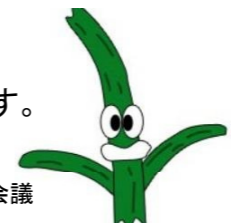
明治41年の漁場図には、東京湾の海岸線に干潟・浅場が広がり、豊かな漁場であったことを示しています。特に「あじ藻」とか「いら藻」と書かれているところは、海草(アマモ)が生えていた場を表しています。



アマモ場の上を網で引く打瀬船 大田区郷土博物館所蔵 新井英夫氏 昭和30年撮影

2015年、東京湾に残る数少ない干潟である多摩川河口干潟において、漁業者から寄せられた情報をもとに調査をしたところ、千葉県の盤洲干潟や富津干潟、神奈川県金沢八景以南でしか確認されなかったコアマモの分布が確認されました。

アマモ場再生のシンボルキャラクター「アマモン」です。よろしく！
金沢八景－東京湾アマモ場再生会議
http://www.amamo.org



6. 江戸前を取り戻すために

再生に向けた取り組みが各地で行われています。

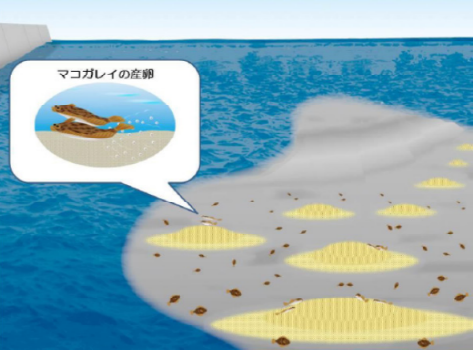


『江戸前漁師を元気にする会』では、「江戸前の魚介藻類を食べて東京湾を豊かな海にしよう」を合言葉に、物質循環により東京湾の再生をはかるため、東京や千葉で開催されるマルシェで江戸前の魚貝藻類や佃煮の直売、情報発信をしています。



https://www.facebook.com/edomae/ より

『東京湾再生官民連携フォーラム』では、平成27年度に「生き物の生息場づくりPT」が陸から海への景観の連続性を取り戻すことを念頭に置きつつ、小規模であっても生き物の生息場を増やしていくことの積み重ねの重要性を指摘しています。具体的にマコガレイの産卵場の底質改善の提案を行うとともに、平成28年度には浅場再生実験PTが発足するなど、浅場造成に向けた実験、事業の推進を訴えています。



マコガレイの産卵場造成のための底質改良のイメージ図：生き物の生息場づくりに関する提案書より

7. 江戸前に出会うために

うなぎ、ハゼの天ぷら...どこに行ったら食べられるのだろう? ということで、関連の情報サイトをご紹介します。

・JF全漁連「ブライドフィッシュ」
地元漁師が自信を持って勧める魚を「ブライドフィッシュ」に選定。地域ごと、春夏秋冬ごとに「今一番食べてほしい魚」を紹介。「おいしいお店・買えるお店・レシピ」では、直売所や料理屋・レストラン等が表示されます。東京湾からは小柴のアナゴがエントリーされています。

・神奈川県「魚を食べよう！朝市・直売所・レストラン」
神奈川県では、魚に関する主な産品・メニューを市町村別に紹介。例えば横浜市なら柴漁港直売所と漁港内どんぶり屋の2件、横須賀市なら新安浦、横須賀ポートマーケット、長井漁港、すかなごっその4件、三浦市は漁協関連施設が8件などがエントリーされています。
神奈川県では、こうした情報を「かながわの魚」「浜のおかみさんレシピ集」などとして発信しています。

・千葉県「新鮮！ちばの海の幸！水産物直売所マップ(2016年度版)」
千葉県では、漁業協同組合などが運営する水産物直売所やその地域ならではの新鮮な魚介料理が堪能できる食事処などの情報を満載したマップを作っています。東京湾エリアとして、船橋市漁協・千葉県漁連・金田漁協・江川漁協の直営店などが紹介されています。電車や車でのアクセスの違いに配慮してJR版、NEXCO版が用意されています。



かながわの魚 検索



ブライドフィッシュ 検索



千葉県水産物直売所マップ 検索