

# 東京湾再生官民連携フォーラム設立総会 東京湾大感謝祭

(第 14 回 東京湾シンポジウム)

平成 25 年 11 月 23 日 タイム 24 ビル

東京湾再生官民連携フォーラム企画運営委員会  
国土交通省国土技術政策総合研究所  
一般財団法人みなと総合研究財団  
東京湾の環境をよくするために行動する会

## 目次

### 第1回 東京湾再生官民連携フォーラム設立総会

1. 開会あいさつ
2. 東京湾再生官民連携フォーラム設立の主旨について
3. 東京湾再生官民連携フォーラムの枠組について
4. 東京湾再生官民連携フォーラム議長及び監事の選出
5. 東京湾再生官民連携フォーラム議長あいさつ
6. プロジェクトチーム（PT）の設置について
  - 1) 生き物生息場づくり PT
  - 2) 指標 PT
  - 3) モニタリング PT
  - 4) 東京湾大感謝祭 PT
  - 5) 江戸前ブランド PT
  - 6) 意見交換
7. フォーラム活動支援に関する協定締結式
8. 閉会

### 東京湾大感謝祭

1. 開会式
  - ・開催あいさつ
  - ・来賓あいさつ
  - ・東京湾再生官民連携フォーラム出陣式 【ゆるキャラたちとのセレモニー】
2. UMI（うみ）プロジェクト認定式
3. 講演
  - ・『『江戸前』の魚喰いねえ』  
東京湾の環境をよくするために行動する会会員 難波喬司さん
  - ・「DASH 海岸の目指すもの」  
日本テレビ放送網株式会社プロデューサー 島田総一郎さん  
海辺づくり研究会理事 木村尚さん
4. リレートーク「江戸前と東京湾を語る」
  - ・語り手：東京農業大学名誉教授 小泉武夫さん  
有限会社月刊日本橋 代表取締役 堺美貴さん  
株式会社山本海苔店 監査役 西條公博さん
5. 江戸前ブランド【江戸前海味（うみ）クラブ】 お披露目 認定式
6. 閉会あいさつ

# 第 1 回 東京湾再生官民連携フォーラム設立総会

## 1. 開会あいさつ

### 東京湾再生官民連携フォーラム企画運営委員会 委員長 來生 新 氏

企画運営委員長の立場であいさつ申し上げます。

東京湾再生官民連携フォーラムの話をもっと最初に聞いたのは平成25年2月のことでした。国土交通省港湾局から、「この10年間、東京湾再生の試みを国・自治体など官で実施してきた。成果は出たが、未だまだやり残したことがある。これからの10年は、民も交えて官民連携で取り組みたい。」とのご相談でした。

その時に考えたのは、「そもそも広大な湾域で、官だけでも多様な主体が関与しているうえに、民の側も漁業者・企業・NPOなど様々な主体が関与している。こうした多様な主体の連携が、うまくやっけていけるのか不安だ。」ということでした。また、その割には企画も良くわからない点もあり、先行き見えにくいところもありました。しかし、結論としては、官民連携による東京湾再生は、東京湾の恩恵を受けながら首都圏で暮らす者として、また海に関する研究を行ってきたものとして自分の職業生活の最後ともなる、今後の10年の取り組みにとっても重要だと思い、準備のための委員長を引き受けました。

今後10年の取り組みについての重要性として、その時に考えたことは次のようなことでした。

まず、東京湾には依然として様々な環境の問題があります。青潮の問題や干潟再生・保全の問題などです。加えて、7年後には東京オリンピックの開催が予定されており、東京湾を利用した様々なオリンピック関連の活動が行われることになります。そうした中で、今までのような官のみ民のみの活動を超越して両者連携し、官民一体となつての課題解決活動は、これだけの広大な海域を対象とするものとしては、わが国のみならず世界的に見てもかつて経験をしたことのない新たな試みであり、あえて言えば21世紀の日本社会の在り方についての壮大な実験となる可能性を秘めた活動になりうると考えたということです。

本年度に入り東京湾再生官民連携フォーラムの設立準備会が動き出しました。官側メンバーは、今までの施策の取り組みからほぼ固まっていました。民側メンバーは、手さぐりしながらその都度新しいメンバーを拡充していきました。事前に危惧したように、企画・運営に関する議論が白熱すると、官の論理と民の論理が鋭く対立する局面がありました。何度も会合を開く中で、相互の立場の違いが先鋭な議論の対立となることも稀ではありませんでした。

しかし、現在の時点で改めて整理してみると、官のサイドにおいても、国の様々な省庁が参加し、自治体では都・県、市と様々な主体が参加しているわけです。これら官側の各主体は、官の中でもそれぞれ独自の立場と役割を持っており、施策の中心となる核の部分では、それぞれに他とは共有できない特有の論理を持っています。官だから皆同じというわけでは決してないということです。

同時に民側も、漁業者は漁業者の論理、企業は企業の論理、NPOはNPOの論理を持っており、それぞれの活動の核になっている中核的な部分では、これもお互いに相容れない固有の論理を持っていることができます。これは、それぞれが独立し異なる目的の下で活動する組織である以上、ある意味で当然のことといえます。

このような視点に立つと、官であれ民であれ、それぞれがその活動の拡大を図る中で、それぞれの固有の部分を超えて他の主体と交わる場面、すなわち自らの活動の中心から外縁に向けてその活動を広げようとするときには、自己の固有の論理とは異質の原理で活動する他の多くの主体とのかかわりが必然的に生じ、そのような異質の存在やその活動の原理・論理を、相互に、弾力的に認め合うという態度や対応をしない限り、自らの活動の発展がありえないことを、互いにわかりあっていることが重要だということになります。

自己の論理を超えた異質の論理と対峙し、それを相互に認め合い、可能な場合には、自らに内在しないもので摂取可能なものをそれぞれの固有の論理に取り入れる努力をすること、それがそれぞれの組織の自己革新をもたら



す可能性を信ずることが、私たちすべてにとって重要な価値ではないのでしょうか。それこそが従来の枠を超えた官民連携の意義であり、それによって私たちの活動が 21 世紀中葉に向けての新しい日本社会の姿を作る礎となりうるのだと、本日、この場で改めて強く感じています。

世界的にも、異なる論理でそれぞれ仕事をしてきた官と民とが、手を携えて社会の課題に取り組む傾向にあり、そのような取り組みが多くなってきています。それが 21 世紀という時代なのだと思います。

21 世紀の日本社会にとって大きな意味を持つ東京湾を、次世代にとってもより良いものにする努力を、本日発足するフォーラムが官・民の境を超えて行うこととなります。未経験の新しい領域への取り組みでありますから、既定の安定した路線を全速力で走るようなわけにはいかないことだけは明らかであります。それぞれの本音を率直に提示し、新しい官民提携のあり方を求めながら、走りながら考えてゆくのがこのフォーラムの宿命でもあります。21 世紀の我が国の社会形成の新しい運動モデルになることが、このフォーラムの大きな狙いでもあります。フォーラム設立準備会の準備も万全ではなく、未完成の部分も多々あることを素直に認め、いまだに完成してない部分に、手を取り合っ

てチャレンジしてゆくことに意味があるのだとあえて申し上げたいと思います。

本日のフォーラム設立を契機に、このような新しい日本社会形成に向けての我々の取り組みが、確実にサステイナブルなものになることを祈念しています。どうか皆さまのご支援・ご理解を賜りたく、お願いを申し上げます。

## 2. 東京湾再生官民連携フォーラム設立の主旨について 東京湾再生推進会議 幹事長 露木 伸宏 氏

私からは、スライドを使いながら本日の官民連携フォーラムの設立に至るまでの経緯、ここ 10 年間、官を中心に海の再生という取り組みを進めて参りました概要の説明をすると共に、今回のフォーラム設立に至るきっかけとなりました第 2 期の行動計画についてご紹介したいと思います。

東京湾再生行動計画ですが、平成 13 年に政府全体で内閣官房の都市再生本部で、都市を再生しようというプロジェクトが発足いたしました。この中に海の再生というものがございまして、平成 14 年 2 月に首都圏再生会議の下に東京湾再生推進会議が設置された次第です。この会議は、構成メンバーとして内閣官房、関係省庁として国土交通省、海上保安庁、農林水産省、林野庁、水産庁、環境省、それから東京湾流域の自治体、現在のメンバーですが、埼玉県、千葉県、東京都、神奈川県、横浜市、川崎市、千葉市、さいたま市、横須賀市の皆さんに参加して頂いております。ここで、平成 15 年 3 月に東京湾再生のための行動計画第 1 期というものを策定いたしました。これは今後 10 年間どのように再生をしていくかということを決めたものです。スライドの下でござい



**1.東京湾再生行動計画について**

**概要**

- 東京湾の再生を促すため、平成14年2月に関係省庁及び自治体が「東京湾再生推進会議」を設置
- 平成15年3月に「東京湾再生のための行動計画（第一期）」を策定
- 平成25年5月31日に第一期行動計画の期末評価及び次期行動計画（第二期）を策定

**東京湾再生のための行動計画**

**全体目標**

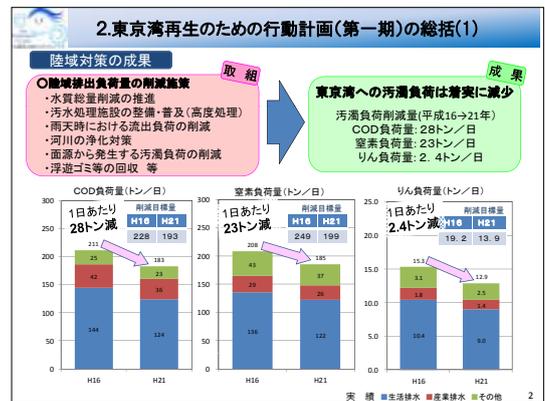
快適に水遊びができ、多くの生物が生息する、親しみやすい美しい「湾」を取り戻し、首都圏にふさわしい「東京湾」を創出する。

環境環境の改善  
汚泥の资源化  
下水道の整備  
海域のゴミ回収  
各種施策の連携  
モニタリング  
啓発活動  
汚濁流入負荷の削減

ますが、行動計画の共通の目標として、生態系を回復し多くの生物が住みやすい環境の再生、創造を図ることと、ここに掲げてございますが、「快適に水遊びができ、多くの生物が生息する親しみやすく美しい海を取り戻し、首都圏にふさわしい東京湾を創出するもの」としております。右側に少し具体的なことが書いてございますが、どのような対策をするかと言いますと、右下の方にあります陸の対策、下水道の整備ですとか、汚濁流入負荷の削減、それから上から左の方になりますが、海域環境の改善として汚泥の浚渫、海域のゴミ回収、これらを全体として図っていくためにモニタリングや啓発活動をやっていくと、こういう仕組みになっております。

今お話しした3つの陸域対策、海域対策、モニタリングについてそれぞれ取り組みと成果をご紹介します。まず陸域ですが、東京湾がなかなか綺麗になっていない、江戸時代には世界でも有数の都市でしたが今ほど人口は多くなくそれが大変人口が増え、一方でご存知の通り東京湾は湾の口が狭く流入してくる河川も多いので、どうしても水が溜まりやすいということで、まずは陸域対策。陸域から流れてくる汚れたものを綺麗にしようということでございます。陸域対策としては、水質総量削減の推進、汚水処理施設の整備普及、あるいは雨の時にどうしても流れ込んでしまうものがありますので、そういうものの負荷を削減する。川そのものの浄化対策を行う。面源から発生する汚濁負荷の削減、浮遊ゴミの回収を行いました。

10年間行ってみた結果が、右側の成果というところでございますが、汚濁負荷、汚染物質については平成16年と21年を比べてみますと、グラフの方が分かりやすいと思うのですが、左下のCODの負荷で見ますと一日あたり28トンの削減。次の窒素、富栄養物質ですが、これですと1日あたり23トン、もう1つの富栄養物でありますリン、これにつきましては1日あたり2.4トンという削減が達成されております。

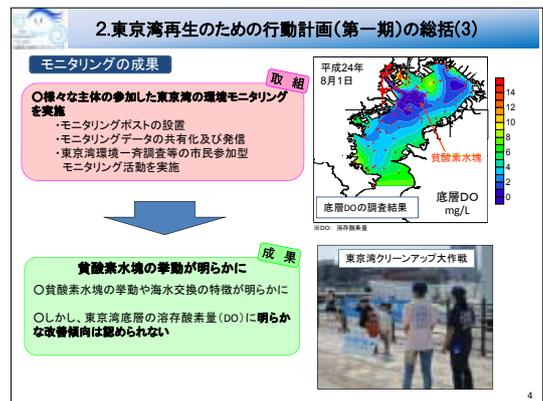


次は海域対策ですが、これは汚泥の浚渫ですとか、海底への覆砂、これは砂で汚れた部分を覆いまして、汚れて溜まっているものが流れ出てこないようにするというものでございます。それから浮遊ゴミの回収。干潟、浅場、海浜などの喪失。それから、切り立った護岸、岸壁ですと生物がなかなかそこに住み着けないので、直立護岸を生物が住みやすい生物共生型という少しなだらかな護岸に変えていく。また、東京湾の中に埋め立てなどのために深く掘った跡がございますが、そういう所の水の循環が悪くなり、やはり生物が住みにくいということになりますので、深掘り跡の埋め戻し、浮遊ゴミの回収やNPOや漁業者の皆さんによるゴミの回収などを行って頂いております。このような取り組みの成果として、下に書いてございますが、再生した干潟などにおいて生物の生息環境が改善したことが確認されております。水質ですとか底質の改善、生物の種類や個体数の増加が確認されております。再生した干潟などを活用しまして連携の上で自然体験、環境学習などを行って頂いております。右側が東京湾で実施した色々な取り組みですが、色別に、例えば覆砂とか汚泥の浚渫ですと一番北の方の奥で行っております。生物共生型護岸というのは黄色い部分ですが、それぞれ東京や横浜、千葉の方で行っております。



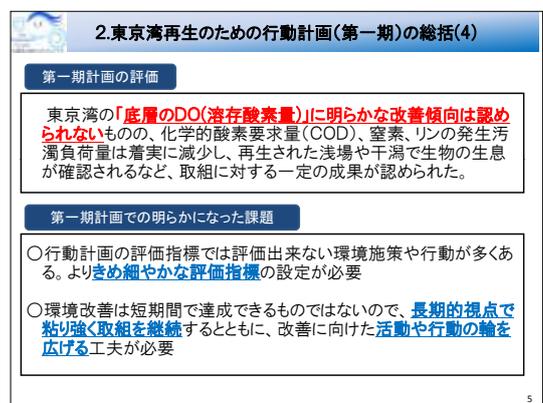
モニタリングは陸域対策、あるいは海域で行っている取り組みが実際に環境改善にどの程度役立っているのかをチェックするものです。モニタリング、観測をする手法としては、人工衛星によって海の動きなり潮の動きを見るということ、あるいは実際に海の上に船を出し、採水ですとか色々な活動を行って実施するものです。更に湾内に5箇所モニタリングポストというものを設置しており、自動的に海の状態、水の状態を24時間連続したデータで測っております。このような取り組みで10年間モニタリングを行いました結果としては、下の成果にございますが、貧酸素水塊

の挙動や海水交換の特徴が明らかになりました。貧酸素水塊は、水中の酸素がほとんど無い、即ち酸素が無いと大部分の生物は生きていけませんので、生物の生育は難しい環境です。こういう所についてはなかなか動かないとか、あるいは少し動くというようなことがありました。解明はまだしきっていないのですが、今後の研究や対策の中で更に具体的な挙動が分かっていくことが期待されます。夏には自治体や国、研究機関、企業など多数の皆さんに参加して頂き、東京湾環境一斉調査を行っております。成果として全体のモニタリングで見ますと、東京湾の底層の溶存酸素量、これは酸素がどのくらい溶け込んでいるかというのですが、明らかに改善されていることはちょっと認められなかった。残念ながら陸域対策、海域対策のそれぞれの取り組みで、大きな成果が実感出来るというところまでは至っていないというところでございます。

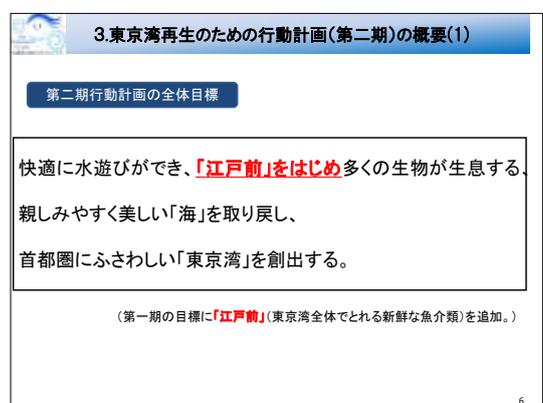


総括いたしますと、第1期10年間の取り組みで、東京湾の底層の溶存酸素量に明らかな改善傾向が認められない、残念ながらというところがございます。これが1つめですが、一方で科学的な汚染負荷の状況ですが、化学的酸素要求量、窒素、リンなどの負荷は着実に減少し、更に色々な海域での取り組みによって浅場や干潟で生物の生息は確認されているなど、全体的な大きな成果には至っていないものの方向性としては取り組みは間違っていないということが確認されております。

その結果、下に書いてございますが、第1期10年間進めてきて一定の評価と共に、課題としては行動計画の評価指標、そういう目安では評価出来ない施策や行動がまだあるので、もう少し細かい設定をしてどのくらい伸びたか、大きく改善されたかということの評価していくことが必要であろうと。それからもう1つ、10年間行ってみて着実に減少している、着実に生物などが増えているとは言えるのですが、どうしても10年間でゴールまで行けるというものではございません。何年かかってもという話ではございますが、長期的視点で粘り強く対策や取り組みを継続することと共に、やはり先ほどの先生のお話にもございましたが、行政、官だけではなかなか限界がございます。そこで、改善に向けた活動や行動の輪を広げる工夫が必要であろうということが第1期の課題とされて認識されております。



10年間の第1期の行動計画は終わりました。今年25年の5月第2期の行動計画を策定いたしました。第2期では、第1期のものと全体目標は同じように快適に水遊びができ、黒い部分は同じなのですが、「江戸前」をはじめ、ということを加えております。「快適に水遊びができ、「江戸前」をはじめ多くの生物が生息する親しみやすく美しい「海」を取り戻し、首都圏に相応しい「東京湾」を創出する」。キーワードとして「江戸前」、下に書いてございますが、東京湾全体で取れる新鮮な魚介類という意味でここでは使っており、この江戸前というものを1つキーワードにしようということにしております。これによって、お寿司屋さん等によくありますが、皆さんに理解されやすいのではないかと、あるいはこの産業、食文化ですとか、漁業産業に従事されている皆さん、その他の関係の皆様にも取り組みに参加して頂きやすいのではないかと思います。



第2期の行動計画では、1番大きなポイントとしては1つ目の星にございます、企業やNPO水産関係者、その他の多様な主体で構成される東京湾再生官民連携フォーラムを設置し、提案と実行を行う組織とするということでございます。アピールポイントの設定ですとか、長期的な取り組み、評価指標を工夫するということがございますが、まさにここにあります「フォーラムを設置し」というところがポイントでございます。

第2期の行動計画は、基本的に粘り強くという点では第1期と大きくは変わっておりません。陸域対策では挙げられているもの、海域でも同じように干潟などの再生、モニタリングとしては2つ書いてございますが分かりやすい指標を作っていくということでございます。

今日のフォーラムですが、詳しくはまたこのフォーラムの設立総会ですので皆さんご理解頂いていると思いますし、また後ほどのお話の中でもございますが、第1期の総括から大きく活動の場を広げるということがキーワードとして考えられております。東京湾の環境に対して意識が高く、既に活動されている方が多数いらっしゃると思います。まさに今日お集まりの皆さんです。あるいは東京湾を楽しむ、あるいは親しむ、それから東京湾を職場にされている方々、そういう多くの方々と意見交換をし、一緒に連携協力して活動を進めていくということがこのフォーラムのコンセプトです。このフォーラムでは、東京湾再生に関する情報を皆さんと共有しまして再生推進会議に提案をする。あるいはフォーラム自体、フォーラムの下にプロジェクトチームと書いてございますが、具体的には全体で動くというだけではなく色々なメンバーが自分たちで、皆さんでプロジェクトに応じて集まって頂いてどんどん進めて頂く。もちろんこれは再生推進会議という行政の側でも情報を共有させていただきますので、そういう形で一緒に進めていくことも可能と思われまます。各分野から様々な方々がフォーラムとして参加して頂く。右側に色々なレジャー、NPOというふうに丸で囲ってございますが、ここで皆さんが集まって頂きフォーラムの活動として一緒に連携協力するということがパワーを生んでいくことを考えております。

フォーラムには、東京湾再生推進会議のメンバーの官の側、行政官庁や自治体も多く入って頂いております。もちろん私の所属しております海上保安庁もメンバーですので、このフォーラム、まさに今日が設立総会ですが、私も一会員の代表として参加させていただきます。10年間進めて参りました東京湾、海の再生につきまして、第2期はグレードアップしたかたちで、フォーラムの皆さんのご活躍、ご活動に期待をしております。また官の側、再生推進会議の方も我々が議論をして、皆さんから頂いた提案などもまた進めていこうと考えております。今日お集まりの皆さんのご協力とご活躍を期待しております。

### 3.東京湾再生のための行動計画(第二期)の概要(2)

第二期行動計画のポイント

- ★ 東京湾の環境改善に向けた活動や行動の輪を広げるため、企業、NPO、水産関係者、研究者、レジャー関係者、住民等東京湾に関わりをもつ多様な主体で構成される「[東京湾再生官民連携フォーラム](#)」を設置し、推進会議への提案等を行う組織とする。
- ★ 施策の効果を端的に評価できる場所を「[アピールポイント](#)」として7カ所を設定する。
- ★ 長期的視点で粘り強く取組を継続するとともに、できることをできることから一つずつ環境改善対策を積み重ねる。
- ★ あらゆる興味を東京湾に引き付けられるよう、「[評価指標](#)」や手法を工夫する。

### 3.東京湾再生のための行動計画(第二期)の概要(3)

目標達成のための施策

<b>陸域</b> ○水質総量削減の推進 ○汚水処理施設の整備・普及 ○雨waterに於ける流出負荷の削減 ○河川の浄化対策 ○面源から発生する汚濁負荷の削減 ○浮遊ゴミ等の回収 等	 汚水処理施設の整備・普及(高度処理)
<b>海域</b> ○干潟・浅場・藻場等の保全・再生・創出 ○汚泥浚渫と覆砂の実施による底質の改善 ○過去の土砂採取等による深掘り跡の埋め戻し ○生物共生型護岸への整備・改修 ○貧酸素水塊及び青潮発生メカニズムの解明及び有効対策の実施 等	 生物共生型護岸の整備
<b>モニタリング</b> ○東京湾環境一斉調査の実施 ○モニタリングポストや海洋レーダー、調査船等による水質・底質調査、赤潮・青潮調査、生物調査等	 東京湾環境一斉調査

### 1.東京湾再生行動計画について

概要

- 東京湾の再生を図るため、平成14年2月に関係省庁及び自治体が「東京湾再生推進会議」を設置
- 平成15年3月に「東京湾再生のための行動計画(第一期)」を策定
- 平成25年5月31日に第一期行動計画の期末評価及び次期行動計画(第二期)を策定

東京湾再生のための行動計画

全体目標

快適に水遊びができ、多くの生物が生息する、親しみやすく美しい「海」を取り戻し、首都圏にふさわしい「東京湾」を創出する。


 海域環境の改善  

 汚泥の浚渫  

 下水道の整備  

 海域のゴミ回収  

 各種施策の選択  

 モニタリング  

 啓発活動  

 汚濁流入負荷の削減

### 3. 東京湾再生官民連携フォーラムの枠組について

#### 東京湾再生官民連携フォーラム 事務局 細川 恭史 氏

まず、「連携フォーラム設立のこころざし」という資料を見て頂きたいと思います。冒頭の企画運営委員会委員長、來生先生のご報告にもありましたけれど、連携フォーラムでは色々な方が集まって色々なことをやろうとしています。意見の違いや、もちろん立場の違いはあるということを認めた上で自主的な取り組みをベースとしてやって行きたいということです。その時に自主的な試みをそれぞれが行うときに共通の「こころざし」というものを確認しておきましょうというようなことで、「こころざし」という資料を作りました。

資料の第2段落目から、東京湾に関わる企業、研究者、水産関係者、レジャー関係者、NPO、市民、行政等の多様な主体がその叡智を出し合い、共に連携共同し楽しみながら環境再生の取り組みをしましょう、新しい文化を育てていくというようなことを考えましょうと書いてあります。大きな志、狙い、目標ということで掲げられています。実際に何を行っていくかということが次の段落に書いてあります。現状課題を理解し、認識を共有する。新しい解決策を模索する。新しい試みや努力を応援する。東京湾の魅力を発掘、創出、発信していく。そして知恵や工夫を出し合い、汗をかきながら、それぞれの活動をしながら東京湾再生の輪を広げましょうと記述しています。どのような活動をしていくのかを例示的に書いてあります。こんな活動から育成、醸成された多様な関係者の総意を取りまとめ、東京湾再生推進会議へ提案するというようなことをしていきます。こういうことがこころざしで大きく書かれておるところです。次に「連携フォーラム設置要綱」と「フォーラムの運営ルール」について説明します。

- ・ 設置要綱の説明
- ・ 運営ルールの説明



### 4. 東京湾再生官民連携フォーラム議長及び監事の選出

議長：企画運営委員会委員長 來生 新 氏

監事：東邦大学 風呂田 利夫 氏

運河を美しくする会 塩野 正明 氏

### 5. 東京湾再生官民連携フォーラム議長あいさつ

#### 東京湾再生官民連携フォーラム 議長 來生 新 氏

ただ今フォーラム議長として信任を受けました。

既にお話ししてきたところですが、様々な主体が手探りで走りながら考え、東京湾で新しい運動を展開しようというこのフォーラムは、先進的な試みであります。そうである以上、多様な意見を積極的に交流させるという方向で、この会を運営してゆきたいと考えますので、よろしくお願いを申し上げます。



## 6. プロジェクトチーム (PT) の設置について

### 1) 生き物生息場づくり PT (提案者: 東京大学大学院 教授 佐々木 淳 氏)

まず名前ですが、本 PT は「生き物生息場づくり PT」と称するということにさせて頂きたいと思えます。

それから 2 番目のミッションですが、多様な関係者が連携し、生き物の生息場を創出するアイデアを提案する。またこれらの活動のうち、民が主体的に実施出来るものについては、その枠組みにメリット、インセンティブ、PR 方策等について整理検討することです。生き物の生息場作りというのは、基本的には江戸前の再興というところを目指したいというところ、どうやったら、最終的には漁業資源の増産に結びつくかということも含めて、生き物が増えるようなそういう場をどうやったら作れるかということを考えて頂くことをごさいます。例えば干潟、浅場の再生をすることは 1 つ具体的なものになるかと思えますけれども、その際には技術的な話もありますし、どこの場所といった規模ということもごさいますし、では土砂はどうやって確保するか、あるいはお金はどうするのだ、あるいは漁業関係者含めて合意形成はどうするのだと色々な問題がごさいますので、そういったところで何がネックになっているか、どういうことが解決されると出来るかということが検討出来ることよろしいのではないかとこのように思っております。



3 番目の具体的な活動内容ですが、まず企業と NPO 等が連携し、民が主体的にアマモ場の再生に取り組めるよう企業にとってのメリット、インセンティブ、一般市民への興味参画を促進する PR 方策等について検討すると。これは具体的にアマモ場という言葉が出ておりますが、横浜港のベイサイドマリーナの周辺で民間資金による活動が今始まっておりまして、そういった具体的な取り組みの中で出てくる課題など、今後どうやって改善したら良いかということも検討したいというふうに思っております。

次に、水産・港湾等が連携し生き物の生息に適した場の創出に関するアイデアを提案し、その取り組みを企画する。例えばですが、昔の東京湾にはマコガレイが沢山いたということなのですが、その際には冬に産卵をするのですが、産卵には砂地の浅い海域が必要だと。しかも湾奥に必要だということなのですが、そういう所は基本的に泥が多い。そうすると砂地を作ってあげれば良いのではないかとこのようになるわけですが、単に砂を撒いただけでは泥が溜まってしまふ。そうすると例えば山型の砂山というのか、そういうものを作ってあげると砂地が残ると。そういったものを実験的に、小規模でもいいから実施してみても本当に効果があるかどうか、そういうことを実施するためのネックになることは何か、そんなことが検討出来れば良いかなというふうに思っております。

最後ですが、PT のメンバーは多様なニーズ、及びアイデアを抽出する為研究者、漁業者、NPO、水産、行政との多様な構成とするということで、具体的なやり方ですけれども、期間は 2 年を今のところは想定しております。手弁当が原則で基本的にはメールベースと言うよりは、顔を合わせた会合というものをベースにしたいなというふうに思っております。場所は虎ノ門のみなと総研を基本的な会場というふうにしたいと思っております。それからざつぱらんに気楽に話が出来るという意味で、会合の後には出来れば懇親会を持つようなことを考えているというふうに思っております。それからご参加頂きたいというところでは、これは提案をしていかなければいけないので PT 内部の合意形成に協力的な方、これは元々のミッションでもごさいます。もう 1 点は具体的な作業が出てくると思えますので、そういったことで汗をかくて頂ける方というところをお願いしたいなというふうに思えます。

### 2) 指標 PT (提案者: 国土交通省国土技術政策総合研究所 海洋環境研究室長 岡田 知也 氏)

この指標 PT なのですが、名前は少し長くて「東京湾再生の為の行動計画の指標検討 PT」という名前を今のところ考えております。

2 番目のミッションとしましては、東京湾再生に向けた様々な目標を達成する為の多様な主体による種々の活動を適切に評価出来る指標を、多様な関係者と協議して検討し平成 26 年度のフォーラムに提案として提出したいと考えております。

3番目の具体的な活動内容でございますが、東京湾再生の為の行動計画に記されている目標を達成する為の活動を、適切に評価出来る指標を検討したいと思っています。第1期の活動計画では指標を底層のDO、溶存酸素濃度としておりました。その為、各種事業及びNPO活動を適切に評価出来なかったという反省もありました。ですので、今回はその反省を踏まえまして種々の活動を適切に評価出来るきめ細かな指標作りを目指していきたいと考えております。例えば一般的な指標、既存のDO濃度でありますとか、クロロフィルaみたいなものを例え使うとしても東京湾一様に値を設定するのではなくて、空間的に設定値を変えていくとか、



また今回全体目標として江戸前というものがキーワードに入りました。その江戸前を表現出来るような指標とは一体どんなものかというものを考えていきたいと思っていますし、更に第1期で反省点として盛り込むことが出来なかったNPO活動によるイベントでありますとかゴミ清掃、海の利用者の数でありますとか、環境学習、そういう色々なものを盛り込めるような指標作りを考えていきたいと思っています。ですので、これらの指標を検討する為にPTの構成メンバーは種々の活動の意見を取り込めるように研究者、NPO、企業、行政または港湾、環境、水産、観光等様々な専門分野の方、また様々な産業の方からなるメンバーに出来たらいいと考えております。

本PTではこの検討結果を、来年度平成26年度のフォーラムに提案として提出することを考えております。ここが他のPTと少し違うところでありまして、来年度に提案したいと考えておりますので、本PTは提案をもって終了したいと考えております。

### 3) モニタリングPT（提案者：横浜国立大学 客員教授 古川 恵太 氏）

私の方からご紹介いたしますのは、まだ仮題ですが、「東京湾環境モニタリングの推進プロジェクトチーム」の内容についてでございます。キャッチコピーは「みんなで知る江戸前の海東京湾」というふうに掲げたいと考えております。ミッションとしてはモニタリングに参加をすること。そしてその成果をみなさんと共に広めていくこと。この2点でございます。



具体的には出てきたモニタリングの成果というものがなかなか分かりづらい、データを見るだけでは分かりづらいということなので、そのデータを見ながら話し合う場を是非持ちたいと思っております。それをワークショップというようなタイトルで、人々が今の東京湾はどういうことなのだろうということを意見交換出来たらなと思っています。そしてその成果を共有するためのマップというようなもの、何か手に持てるもの、そういうものを記録として残すということを2つ目の取り組みの核にしたいというふうに考えてございます。そしてそういう取り組みの内容を我々が考えていく中で、本来の調査はこういうふうにあつた方がよろしいのではないかとというようなことを東京湾再生推進会議の方にご提案するという、その素案の取りまとめをし、総会に図るという、そういうミッションを担っていきたいと思っております。

ということですので、調査に直接携われる方だけではなくて、その成果にご興味のある方に広く参加頂きたいなと思っています。年間の活動としては、そういった会合をする為の準備の会合をもちろん行いますけれども、一斉調査への参加、それから先ほどご紹介したワークショップという集まり、更にはフォーラムで「こんなことが今東京湾で起こっています」というような報告が出来たらいいなというふうに考えています。実は、まだ正式にお知らせが出来ておりませんが、本年度の一斉調査の結果についてのワークショップを12月20日、ここからほど近い20日の午後に海上保安庁さんの庁舎、青海庁舎の方でワークショップをしたいと思っております。PTへのご参加のご希望を出されて間に合えば、何とか間に合うように参加のご希望を出された方には、ご案内を差し上げたいと思っておりますので、是非ご検討頂ければと思います。

#### 4) 東京湾大感謝祭 PT (提案者：NPO 法人海辺つくり研究会 理事・事務局長 木村 尚 氏)

一番の目的は、これまで長い歴史の中に恩恵を受けてきた東京湾に対して感謝し、何をどういう恩恵を受けてきたのか、あらゆる興味があったその東京湾を思い出し、これまでは「我々はこのことをやっています。関心のある方はお集まりください」というようなスタイルだったものを、もっと多様な興味、あらゆる興味に対応出来るような状況にしまして東京湾の魅力を伝え、更にそのあらゆる興味を喚起し、それに参加してもらうことでそれをエネルギーにして東京湾の再生に繋げていこうというようなことが趣旨です。東京湾から分断されつつある人との繋がりというものをここでつなぎ直すこと、それからこの場を通じてあらゆる興味の方々が集まることで東京湾を介して人と人が繋がっていくと、それをもっとエネルギーにするということがこの大きな目的です。



ですので、是非ご参加頂きますと皆さんが今日投げられるのは1つの波紋ですが、それを渦にしていこうような皆さんの円陣になって頂くということを、私の方からお願いしたいと思います。今日午後からその大感謝祭が開かれますので、是非お楽しみ頂いて実感して頂くと思います。

#### 5) 江戸前ブランド PT (提案者：水産庁増殖推進部研究指導課 情報技術企画官 上田 勝彦 氏)

東京湾に今現在生息する全ての魚種を集めると大体 700 種類になると言われているのです。そのうち、通常の流通に乗ってくるものが大体 80 ~ 100 種くらいだろうと、想像よりかなり多い数ではないかと思えます。ひと頃湾岸開発等によって衰退の一途をたどった東京湾の漁業も、お陰様で再生傾向を示しており、その中で出てくる魚介類、これを東京湾の魚、水産物と呼ぶわけですが、これを江戸前という古い言葉に乗せてイメージづくりをしたいと思えます。



江戸前というのは、東京湾奥の昔のうなぎに始まり、また現在ご存知の方は穴子、シャコ、そういったものをイメージされる方が多いと思うのですが、東京湾もどんどん枯れつつあるのです。昔の江戸前というものが減ってきて、また新たな江戸前、例えばスズキ、黒ダイ、メバルといったような、そういった逆に増えている魚もあるのです。過去現在未来の東京湾を「食」という身近なものを通じて皆様に伝えていきたいと思っております。

具体的な活動でありますけれども、まず皆さんに発信する為の基礎データを集めなければなりません。東京湾全域、今回定義する東京湾とは、館山と三浦半島の先端を除きません。かなり広い意味での東京湾、これを江戸前というイメージで繋げていきます。その為には、そこに書いてありますように、魚種、時期、漁法、漁場、漁獲量、またそれらの加工品。それから、食材的特徴というようなものの調査を実施いたします。また、この度のように東京湾大感謝祭のような「食」を通じて発信出来る機会を捉えて、広く国民への普及と育成を図って参ります。

また、江戸前といっても具体的にイメージ出来る人は少ない。結局名前は知っていても身近ではないという現状を捉えまして、いかに具体的なイメージが湧くような発信方法を「食」を通じて行うのか、その為には映像であれ、音声であれ、記事であれ、そういったあらゆる情報伝達手段を駆使して伝えて参りたいと思えます。

#### 6) 意見交換

##### (意見1)

今お伺いした5つのプロジェクトは、皆大変長年懸念にしていたものがやっという形で行われるということは大変嬉しいと思えます。もう1つ私たちの活動の中で感じていることは、特に船橋周辺ですけれども、水辺が市民に親しまれるような状況になっていないのですよね。ほとんど企業が水辺を独占していて、そこに市民が海の近くに行けない。そして船橋に住んでいても、海がこんなに近くにあるということを知らない人が沢山います。この海辺の近くを市

民が有効に活用出来るのは、我々のグループでも諸外国を色々  
と見学をして参りましたが、少し法律が外国と日本と違うのではな  
いかと思うのです。この辺の海辺に親しむ人たちが海辺に沢山集  
まらないと、今のような5つのプロジェクトもなかなか生きてこな  
いと思うのです。海辺に近づけば「ああ、海はいいな」とか、「東  
京湾をいつまでも綺麗にしておきたいな」という気持ちが出ると思  
うのですけれども、あんなに海に近い船橋市民でも、船橋で魚が  
捕れているなんて知っている人はほんの1割が2割なのです。そ  
れは海辺に親しむという状況が全然ないのですね、船橋辺りに。  
船橋だけではなく多分東京湾の都市に近い所は皆企業が倉庫を  
造ったり、埠頭を造ったりして、市民が親しめるようになっていま  
せん。我々が見学してきたサンフランシスコとか、カナダのグラ  
ンビルなどという所は、実に市民が海辺に来て色々レジャーを楽  
しむようにつくられております。この辺の法律とか外国の法律と比  
べて日本ももっと海辺に親しめるような法律とか行政の指導をする  
必要があるかと思しますので、そういうような働きをするプロジェ  
クトチームを是非次回を作って頂きたいと思ひます。

(議長：來生氏)

市民がより身近に東京湾を感じる事が出来るような、そういう制  
度的な検討をするプロジェクトチームを作ってほしいという、そうい  
うご要望でございます。当然今ご説明を頂いた5つのプロジェクトチーム以外に、こういう活動も必要ではないかとい  
うご提案があるかと思ひます。それは1度事務局で引き取らせて頂いて、それを企画運営委員会で検討させて頂  
いて色々な相互調整をして、出来るだけ早いタイミングでそういうプロジェクトチームの立ち上げというようなことに進  
みたいというふうに考えております。そういうことで、今年度の活動の中で直ちにそれが出来るかという、そこはな  
かなか難しいかとは思ひますけれども、この活動息の長い活動でございますので、そういうことで新たなプロジェクト  
チームのご提案というようなことについては対応させて頂きたいというふうに思ひます。

(意見2)

今のお話大変興味深く聞かせて頂きまして、いずれも素晴らしいプロジェクトチームだと思うのですけれども、お聞  
きしたいのは、皆さん多分すぐ東京湾に親しんでいらっしゃる方たちがここにいらっしゃる、後背地に住んでいら  
っしゃる方たちというのはまだそこまで親しんでない人が多いと思うのですけれども、そういう人たちに対してどう東  
京湾を再生すると豊かな生活になるということを伝えていくということも大切なプロジェクトなのではないかなと思ひて  
まして、皆さんの知見をどういふふうを集めてそれを集合知として集約していくかということが出来たらいいのではない  
かというふうに思っておりますので、そういうワークショップの手法だったりとか、主体とかということが出来るようなプロ  
ジェクトチームみたいなものもあつたら良いのではないかというふうに思ひます。4人ごとのテーブルに分かれて  
皆でワークショップをするですとか、そういったこと的手法開発みたいなことをご提案させて頂きます。

(議長：來生氏)

今のご提案は、例えば来年度の総会でのワークショップの持ち方とか、そういうことでそのご提案を事務局で引き  
取らせて頂いて一方で検討する。それからその情報発信。ここにお集まりの方は当然東京湾に大変ご興味とご感  
心をお持ちで現に活動しておられる方ですけれども、そうではない、まさにその首都圏全体に住んでおられて、現  
在は直接的に東京湾にそれ程高い関心をお持ちではない方に東京湾の持っている意義、ないしはそこで行われて  
いる様々な活動というものをどのように情報発信していくか、そういうことをしっかりと考えるべきだというご提案でも  
あつたと理解しておりますけれども。そもそもこのフォーラムをつくった目的の1つがそういう意味での情報発信で  
ございます。そういう中でこのプロジェクトチームの活動、あるいは総会の持ち方を通じて一方で情報の発信をより積極  
的にしていくということでもございますし、それから他に何か良い方法というようなものがあれば、それも企画検討委



員会、企画運営委員会で今のご発言を前提に色々な検討をしていって、ご提案の趣旨を活かしたいというふうに考えております。

### (意見3)

このプロジェクトやフォーラムを立ち上げて何が決まったのかということをはかりに一般の人に分かりやすくどういうふうに知らせるのかということをはかり、やはり検討して頂きたいと思っています。

先日私がこのフォーラムについて少しホームページで検索してみたところ、日経のエンタメか何かに「官民連携になったから、これはやはり数億円の経済効果があるのではないか」という記事が載っていて、それに対してのツイートが「いや、そういうところにお金を一杯使うくらいだったら、東日本の震災で漁業の人が苦しい思いをしているのだからそちらに分配した方がいいのではないか」というような、そういう意見もあったのですね。

それを読んでいて思ったのは、かなりこの官民連携フォーラムというその名前だけで例えば国がテコ入れをしてお金一杯使えるとかという誤解をされている方が多分多いと思うのですね、一般的には。だからそういうところをもっと正しく、例えば何の為にこういうフォーラムを設立して、皆でこれから研究を進めていこうかというふうにしていることを、もっと一般の人に広く知って頂く為の何か PR とか広報とか、もしくは報告会、例えば今回のこのホームページでも見ると文字ばかりで、本当に興味のある方は見ると思うのですけれども一般向けではないところがかなり多いので、そういうところをどういうふうに広めていったらいいかということをはかり、各プロジェクトの方でも少し考えて頂きたいと思うのですがいかがでしょうか。

### (横浜国立大学客員教授：古川氏)

先にモニタリングプロジェクトチームからの考えです。まさにご指摘して頂いたようなことを考えていかなければいけないと思っています。その時に出す側の人がいくら皆さんが「こういう情報を欲しがっているのではなからうか」、「こういうふうに書いたら分かってもらえるのではなからうか」と思って書いてもニーズは多様でして、「こうじゃない」というお叱りを必ず受けることになっています。

ですから、作り上げる過程の中でその受け取る側の人と一緒に考えて頂くということがやはり大切なのかなと思いますし、これは議長の方からも出ましたけれども、一気に解決出来ないけれども、少しずつ解決の方向を探って改善していくという動きを、一緒に情報を受け取る方としていくことが大切なのかなと思いますから、モニタリング PT という、まさに字面を見るとモニタリングをする人たちの PT と受け取られがちですけれども、そういったことに興味を持って頂きたい、そのデータを見て頂く側の方々にも是非参加頂いて、その中で「いや、こんなこと言ってもこれでは分かりにくい」「こういうふうに言ってもらわないと分からない」といった議論が出来ればいいなというふうに考えております。

### (海辺つくり研究会理事：木村氏)

情報発信については、最前から随分この中でも議論が出ているところです。大感謝 PT を行っていますけれど、この大感謝の目的というものがそれに近いところがあります。関心の種類を広める、多様にするということが1つの目的です。つまり、これだけ今まで情報が氾濫していますと行こうと思わなければなかなかその情報にたどり着かない。提示していても見る人は見るだろうし、見ない人は見ないだろうし。だけど1つヒントだったのは、この「食」ということで人を呼んでみましょう。それからあらゆる興味のあるものを少し並べてみて、それに来た結果として色々な情報が目に入るようになるというような流れを作っていこうと。たまたま今回はお祭りとかたちでやっていますが、それがバーチャルの世界でも、それからネット上の世界でも展開されるようになっていくかもしれない。でもそういうような広がり方を見せていくということがまずは大事なのかなと。ですから、先ほど来のご質問にもありましたけれども、大感謝、大風呂敷を広げさせて頂くと、集客目標は後背地に住む 3,000 万人です。でもそれはここにいる皆さんが伝えていってくれないと、3,000 万人はなかなか集められないということなのだと思います。ですから、みなさんのご協力を頂きまして多くの人に情報が伝わっていくようにして頂ければ有難いなというふうに思います。

### (意見4)

今日はやはり青潮というか、貧酸素のことが非常に気になって来たのですが、プロジェクトの5つのことを聞いていて、どこに参加するとその青潮を解消するかということに参加出来るのかが何となく分からなかったのですけれども、その辺りは「うちのプロジェクトに來い」とかプロジェクトマネージャーが言って頂けると大変有難いです。

(意見5)

我々に分かりやすい言葉で書かれておるのですが、要は設置要項目的2条の中の「NPO、NGO等」というのがありますが、この中に等を含めてしまわないで市民というものを表に出すべきではないでしょうか。このころざしにはきちんと「NPO、市民、行政等」となっております。今回キャッチフレーズに使っておられる江戸前というものも、その訴えたい先は東京湾背後の一般市民だと思うのですね。その心があるとなれば設置要項に「市民」を入れておいたほうがよいのではないのでしょうか

(議長：來生氏)

当然にこの「等」の中には、原案としては市民という精神が入っているということではございます。ご提案の趣旨はそういうことで生かされているというふうにご理解を頂いて、ここでその文言を1つずついじり出しますと時間が際限もなくかかるということではございますので、一応今のご意見に対しては、この中に当然市民が入っているという理解をここで確認をしたということで、文言についてはとりあえずこのままで進めさせて頂きたいというふうに考えます。

## 7. フォーラム活動支援に関する協定締結式

・協定締結式の趣旨説明（東京湾再生連携フォーラム事務局長：細川 恭史 氏）

今回の協定の締結式についての趣旨のご説明をさせて頂きたいと思っております。

フォーラムの活動は原則自主的で手弁当ということです。それでカバー出来ない、あるいは、ちょっとした応援があったら皆の活動がスムーズにいくのだから、という事情もあります。少し応援をして頂きたいというふうに応募したところ、セブン-イレブン記念財団がルールに従って審査をされ、この官民連携フォーラムの活動にご理解を寄せて頂きまして、活動支援して頂けることになった次第です。支援の内容としましては、事務局機能の支援、大感謝祭などPTの活動支援、それから総会の開催の支援から成っています。ただし、「財団の資金の使いかたのルール」がありまして、飲食関係への支援はありません。飲食については文字通りの手弁当ということになります。では、例えばどんなものに使うのかと言いますと、今日の午後、横浜から川井小学校の吹奏演奏隊に来て頂き、13時からの開会の前に演奏して下さいますが、この方たちをバスに乗せて学校から会場まで運ぶそのバスの借り上げ賃、こういったものに使わせて頂きます。

・あいさつ（一般財団法人セブン-イレブン記念財団理事長：山本 憲司 氏）

私共セブン-イレブン記念財団は、株式会社セブン-イレブン・ジャパン設立20周年記念の時にセブン-イレブンの加盟店と本部が一体となって、本業と共に社会貢献をしていこうということで設立されました。おかげ様で11月20日に満20年を迎えることができました。現在セブン-イレブンは約16,000店ございます。その店頭で募金箱を置きまして、お客様からお預かりした募金と、株式会社セブン-イレブン・ジャパンからの寄付金で地域に根ざした環境市民団体の活動に支援をさせて頂いております。今年は約250団体に支援をさせて頂いております。



その中でもCO2を削減するということが大きな目的でありまして、2011年6月から東京湾にて、東京湾再生アマモプロジェクトを立ち上げ、アマモ場づくりの活動を開始いたしました。今回このような協定書を締結したことにより、東京湾の再生に少しでもお客様の募金を活用して頂き、東京湾の水がもっと綺麗になり多くの生き物が生息出来る海に再生して、地球温暖化の一助になるということを希望しております。

## 【協定締結式】

### 協定締結者

一般財団法人セブンイレブン記念財団理事長 山本 憲司 氏  
企画運営委員会委員長 來生 新 氏

### 立会人

東京湾再生推進会議 幹事長 露木 伸宏 氏



### あいさつ（2013年度ミス日本「海の日」：渡辺 けやき 氏）

ただ今ご紹介頂きました、ミス日本「海の日」の渡辺けあきと申します。私は現在大学に通いながらプロボウラーとして活動しております。

実は私ミス日本「海の日」なのですが、出身は栃木県。全国で8つしかない海無し県の出身です。なので、小さい頃から、いつかは海の近くに住みたいと海への憧れを持って過ごして参りました。その念願が叶い進学を機に上京し、現在は東京湾が近くに見える江東区に暮らしております。本来、東京湾は多彩な江戸前の魚が採れる豊かな海であったと聞きました。昔江戸前とは東京湾で採れる新鮮な海野幸を指し、そんな海の幸を使って楽しまれていたのが江戸前の寿司。とても美味しい江戸前の寿司。それで江戸前に学び今の東京湾を知ること、これからの私たちがどう海と向き合っていくのが大切なのだと思います。

東京湾の海の幸がもっともっと豊かに、そして海無し県の県民が「海に行くなら東京湾に行きたいな」と思われるような憧れの海に再生されるよう、私も応援していきたいと思っております。



# 東京湾大感謝祭

## 1. 開会式

### 開会あいさつ：（東京湾再生官民連携フォーラム議長：來生 新 氏）

本日午前中にフォーラムの第1回設立総会が開催されまして、そこで議長のご指名を頂きました。私の他にも組織の役員が正式に決まり、東京湾環境再生の為の官民連携フォーラムがただ今の瞬間から正式に活動を開始するという事でございます。

東京湾と申しますのは、古くは古事記にヤマトタケル（日本武尊）が相模から上総に渡ろうという時に、走水で土地の海神の怒りを買って、その怒りを沈める為にオトタチバナヒメ（弟橘比売、弟橘媛）が身を投じて、海の平定を実現したということに象徴されておりますように、様々な権力の主体と民間の活動がこの東京湾を輪にして展開して参りました。21世紀のこのタイミングでこのように非

常に広大な東京湾という場で、これだけの多数の官とこれだけの多数の民という者がお互いに手を携えて、21世紀の新しい環境創造に取り組むということは、世界的に見ても大変希で意義のある活動だというふうに考えております。本日の東京湾大感謝と申しますのは、その正に第1歩でございます。今後とも私たちの活動がサステナブルで確実に展開して参りますように、色々努力をして参りたいと思いますので皆さんどうぞよろしくお願いをいたします。



### 来賓あいさつ（国土交通副大臣：野上 浩太郎 氏）

本日、東京湾の再生に向けまして、官と民がそれぞれの知見を活かして力を合わせて共同する場として、東京湾再生官民連携フォーラムが設立をされたと同っております。フォーラムの設立を心よりお祝いを申し上げたいと思います。

東京湾の再生はこれまで国土交通省を始め、関係省庁や自治体を中心となって取り組んで参りました。しかし東京湾再生の為には、行政のみならず東京湾に関わる様々な立場の方が共に連携共同していくことが不可欠であります。その為に立ち上がったのが今般のフォーラムでありまして、東京湾大感謝はフォーラムの共同プロジェクトの第1歩であります。この開会式は官民の連携共同による東京湾再生のキックオフという大切な場面でありまして、私もこういうふう一言ご挨拶を申し述べさせていただきますことを、本当に光栄に思っております。



東京湾大感謝はこれから毎年開催されると同っておりますが、東京湾大感謝をきっかけに多くの方が東京湾の大切さ、有り難さを理解して頂いて、ひとりひとりが東京湾再生の為に行動を起こして頂くことを願ってやみません。そして、2020年には東京オリンピックが開催されます。東京湾はオリンピックのメイン会場になると共に、国内外の多くの観光客が訪れる場所にもなります。世界の目が東京湾に注がれることとなります。世界に誇れる東京湾を蘇らせる為に、官民一体となって東京湾再生に向けた取り組みを益々加速させて参りましょう。今回の大感謝での江戸前の試食ですとか、あるいは貴重な品々の展示は関係の皆様方のほとんどボランティアでのご支援、ご協力によって実現したものであります。関係する多くの皆様方に深く感謝を申し上げたいと思います。最後になりましたが、本日ご列席の皆様方の今後益々のご活躍、ご多幸と、東京湾がしっかりと再生をしていくことを心から念じまして、一言ご挨拶に代えさせていただきます。

### 来賓あいさつ（衆議院議員：秋元 司 氏）

ここ地元の江東区の選出であります衆議院議員の秋元司でございます。今日は東京湾大感謝ということで、お隣の東京モーターショーに負けない多くの人数の皆様がお集まり頂きまして、大変ご盛会で行われていますことを心からお慶び申し上げますと共に、こうして多くの皆様にお越し頂きましたことを、私から改めて感謝申し上げるところで

ございます。

皆さんは、この東京湾の持っているポテンシャルというものを本  
当によくよくお感じになって頂いている皆さんでございますから、  
私からあえて申し上げるわけではございませんが、やはり世界の  
都市としての東京の顔、そして人が集まるからこそ物流の拠点で  
もありましょうし、そしてまたこのような素晴らしいベイサイド、これ  
は大きな観光資源としての1つでもございます。当然また多くの  
人も住むということもあって益々魅力的なこの東京湾、ベイエリア  
になっていくわけでありますけれども、一番そこで大事なのはやは  
りこの環境という視点をどう考えていくかでございます。人は住む  
から汚れるからでは仕方がないわけであって、人が住み、物が集まってもやはり素晴らしい環境はそこに残る。そし  
て古き良き日本のこの東京湾の持っている伝統と文化、こういったものがしっかりここにあるからこそより多くの人が集  
まって来るということでもあります。

文化を発信できない町というのは、これはまたつまらない町でございますから、江戸前を始めそういった素晴らしい東京が持っているこれまでの素晴らしいものをもっともと磨き上げて、そしてある意味揉み上げて、皆さんと一緒に素晴らしいこの東京湾というものをまた改めて創っていく、その為のフォーラム祭だと思っておりますので、我々政治もそう  
であります。官民がしっかり連携しながらより一層この東京湾の魅力を高めて頂きますことを改めてお願い申し上げ、  
我々政治もしっかりそれに応えて頑張っていきたいと思っておりますので、ご指導も重ねてお願い申し上げまして、一  
言お祝いの言葉に代えさせて頂きたいと思っております。

#### 来賓あいさつ（衆議院議員：大西 英男 氏）

今、秋元先生がご挨拶なさいましたが、私は隣の江戸川区選  
出の衆議院議員でございます。今日このように東京湾大感謝、  
多くの都民の皆様のご共感を得て開催が出来まして本当に心強く思  
います。かつては、我々江戸市民の栄養の源であった東京湾が  
産業の発展と共に厳しい環境に追い込まれたわけでございますけ  
れども、それを色々な方々のご努力によって、あるいは技術革新  
によって、今東京湾が蘇りつつあるわけでございます。これを更  
に世界に向けて自然と経済発展を共に生きる共生このお手本とし  
て、我々は世界に示していかなければならないと思うわけでござ  
いまして、課題は沢山あると思っております。

私どもの江戸川区では葛西沖の海で子供たちを泳がせよう、そういうプロジェクトが今年初めてスタート、成功いたし  
まして、子供たちがかつて、我々もそうです。山崎区長もいらっしゃいますけれども、我々の子供の頃は、この東  
京湾が我々にとっては体を鍛え、心を鍛える場所でもございましたから、そういった試みで民間ボランティアの皆様が  
取り組んでおられます。我々官民一体となって東京湾を蘇らせ、そして世界に誇る東京湾になれますように、国政  
の場からお手伝いをさせて頂くことをお誓い申し上げまして、ご挨拶いたします。

#### 来賓あいさつ（江東区長：山崎 孝明 氏）

江東区でこの会を開いて頂いて本当にありがとうございます。  
実は私は海苔屋の倅として、浅草海苔の養殖を江戸時代からやっ  
ておりまして、私の中学校の頃に埋め立てによって東京湾の海苔  
業者が皆廃業したわけでありまして、ですから子供の時から海苔干  
しの手伝いをさせられたり、とにかくこき使われてきまして、ただ干  
したての海苔を焼いて食べる。この浅草海苔の美味しさと言った  
らばもう言葉には表せません。本当に私はそうした意味で東京湾



を再生させて下さるという皆さんの心意気に、個人としても大変嬉しく思っております。

かつては、子供の頃は砂町海水浴場というものがあって泳ぎました。今夢の島公園になっていますが、あそこは浅瀬の島でした。あそこに船で渡って潮干狩りや海水浴をやったことも鮮明に覚えています。ですから、アサリ、ハマグリのみならず魚も色々なものが捕れて全てが美味しい。美味しかったですよ。今あの美味しさを取り戻して欲しいなというふうに思っております。ただ海というものは怖いですから、うちの漁師も職人も、突風で千葉の木更津まで流されて命を失いそうになったこともあります。昭和 24 年にはキティ台風で、高潮で、私は家の玄関の軒先まで水が来まして、屋根裏へ逃げた覚えを未だに心に刻まれております。そうした意味で自然との共生、これをしっかりと考えながら東京湾を再生して頂く運動に、私も微力ながらお手伝いをさせて頂きたいと思っております。

東京港、この東京湾内は湾岸 6 区、江戸川、江東、中央、港、品川、それから大田、この東京湾に面する区の区長たちにも、私お声を掛けて皆参加してもらおうというふうに今思っているところでございます。どうぞ官民連携をして、この東京湾の自然の恵みを蘇らせる。そして多くの方々に東京湾の素晴らしさを知って頂く。そしてオリンピック・パラリンピックによって、多くの世界中の方々に東京湾を知って頂く、そういう運動を展開したいと思っております。どうぞ各団体の皆さん頑張ってください。我々も一生懸命お手伝いをするをお約束申し上げてご挨拶とさせていただきます。

## 2. UMIプロジェクト認定式

UMI プロジェクトは、本日設立したフォーラムに先立ち活動が始まっている官民が連携したプロジェクトです。尚、皆様、中央のスクリーンにご注目下さいませ。ただ今画面にも映っておりますが、これは「アマモ」と呼ばれる海藻でございます。アマモのお友達ですね。喜んでます。このアマモが生い茂る場所は、水質浄化機能や魚介類の産卵場、保育場としての機能等、海の環境改善に重要な役割を持っており「海のゆりかご」と呼ばれております。

かつて東京湾の湾奥部に広く分布していましたが、沿岸部の開発等によりその生息範囲は少なくなっております。UMI プロジェクトは、民間企業やNPOの方々为主体となって、市民の皆様方と一緒に公共の水域でこのアマモ場の育成等を行い、東京湾の環境改善の活動を広げていこうというものでございます。今回は、横浜港の一部の水域を利用したアマモの再生活動に取り組んで頂ける方を公募した結果、一般財団法人セブン-イレブン記念財団様、株式会社高千穂様、味の素株式会社様、御三者の方に活動して頂くことになりました。



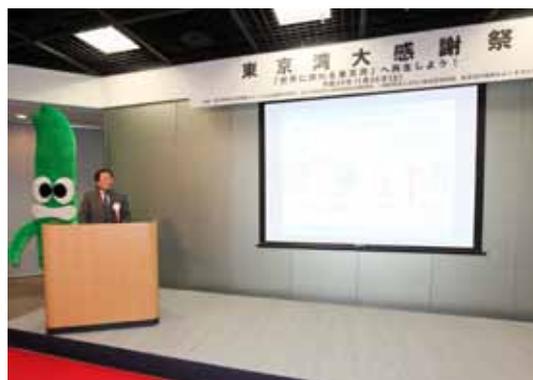
### 活動の紹介（一般財団法人セブン-イレブン記念財団事務局長：井下 龍司 氏）

私どもセブン-イレブン記念財団は、2013年11月20日が設立の20周年になります。20周年経ったということで次の第2ステップに向かいます。今までは森林関係、森づくり等を行っていました。グリーンカーボンも大事ですけれどもブルーカーボン（まだなかなか知られていない）、ここを何とか我々取り組んでみようというかたちで行ってきました。

私どもセブン-イレブン記念財団は、このスライドにありますように、環境をテーマに社会貢献活動に取り組むということで、5つの事業を行っております。この事業を行うための資金は、皆様セブン-イレブンのお店に行かれたらレジの横に募金箱があると思いますけれども、募金箱に全国のお客様が1円、5円という形で募金して頂いた浄財、それと(株)セブン-イレブン・ジャパンの寄付金を元に運営させて頂いております。

スライドに地球温暖化防止事業それから自然環境保全事業とありますが、この中の地球温暖化防止活動ということで東京湾再生アマモプロジェクトを、2011年の6月から横須賀の走水海岸で実施しております。当初はまだ我々も全く分からない中での取り組みでしたので、海辺つくり研究会の木村様に色々ご指導頂きながら、社員とそれから加盟店の皆さんとで取り組みました。また、昨年も同じく6月、同じ場所で参加者42名と若干増えながら続けております。今年も5月に横浜海の公園で参加者約80名で、アマモを再生するための取り組みということで実施してきました。徐々に参加者も増えてきているという状況でございます。初めてアマモの種まきに取り組んでみました海プロジェクト、こちらは今月の16日の土曜日、横浜ベイサイドマリーナで我々セブン-イレブンの関係者39名、海辺つくり研究会12名、横浜ベイサイドマリーナ3名、その他ということで、63名の方で船から種をまくという活動を行いました。

アマモの種を選別した上で、粘土を煎餅状にして種を貼り付けて、アマモの苗が浮かさないような粘土をまくというような播種と、それからアマモを直接海に沈めるというかたちです。(株)セブン-イレブン・ジャパンの社員と加盟店が行っておりますが、この活動をより広く実施していきたいと思っております。この後私どもはきちんとこういう活動を市民の方にも入って頂いて、回数も多くしながら皆さんにこのアマモの再生ということを知って頂くことで、広報活動も一緒に行いながら活動を強化して行きたいと思っておりますので、今後ともよろしくお願いたします。



## 活動の紹介（株式会社高千穂：坂本 裕誌 氏）

高千穂は住と環境に軸足を置く工務店であり、建材メーカーでございます。高千穂は「人が安全に守られ、安らぎを得ることが出来る快適な場所」それが住まいと考えております。いい住まいづくりはいい環境づくりのこと。建物だけではなく空気や水、エネルギー利用など、ライフスタイル全般にわたるデザインを行うことと考えています。高千穂が創業当初から健康や安全、自然エネルギー利用にこだわった住まいづくりに取り組んできたのは、そういった視点からでございます。南九州の特殊な土「白洲」を主原料とした100%自然素材の塗り壁材を自社開発に至ったのも、そのような取り組みの結果の表れでございます。



今このスクリーンに映し出されているのは、その一例として、高千穂は庭も環境や健康を考える上で重要な要素の1つと捉え、住宅の庭を介して生態系の再構築に貢献したいと考え、ビオトープを取り入れた庭づくり、高千穂の水辺のビオトープ「水澄まし」という池のシステムも提案しております。この画像が一般の住宅、それから幼稚園、小学校での採用事例でございます。そして、この秋から高千穂は本社が拠点を置く横浜で海的环境改善を目指すUMIプロジェクトに賛同いたしまして、CSR活動の一環として参加し、横浜でアマモ場の再生に取り組んで参ります。去る11月2日土曜日には、第1弾となるアマモの苗床づくりの作業が行われました。この画像がその時の様子でございます。年明け頃には発芽する予定でございます。

今後のスケジュールといたしましては、アマモの育成及び観察学習会、アマモの移植、アマモの種の採取、選別及び環境学習会。以上のようなイベントを通して、高千穂はお客様や協力会社と共に楽しみながらアマモ場の再生に取り組んで参ります。

## 活動の紹介（味の素株式会社：栗脇 啓 氏）

私どもはセブン-イレブンさん、それから高千穂さんのように活動が既に始まっているという状況ではございませんで、これから社内での告知、それから活動を開始しようというところでございますので、何卒色々な方々のお教をを請いながらお願いしたいと思います。ということで、まずなぜ味の素がこのような活動に参加するのかわかることから簡単に始めます。



味の素は、海の恵みから始まりました。ご存知の方も多いかと思いますけれども、味の素はこの昆布だしから始まっております。もともと100年前に池田菊苗先生が12キロの昆布からグルタミン酸をグツグツ煮出して抽出したのが始まりです。30グラムしか出来ませんでした。この時の発明した池田先生のグルタミン酸は、今日本の化学遺産ということになっております。それと味の素の創業者である鈴木と一緒に、これは官民、三間の共同で始まったのが味の素の事業でございます。

味の素は、もちろん今現在は昆布から作られているわけではございません。今昆布からもし作ったといたしますと2,500万トンの昆布が必要となってしまいまして、日本の平均生産量の830年分の昆布を必要といたします。従いまして、このようなかたちは全くサステナブルではございませんので、現在はサトウキビ、あるいはとうもろこし等の糖分から発酵法というかたちで作られておりますので、昔のように昆布や小麦粉のタンパク質から抽出するというやり方ではなくして微生物の力をお借りして、こちらに発酵の大家であられる小泉先生もいらっしゃいますけれども、発酵法というかたちで、世界中で今生産しております。こういったバイオサイクルというかたちで、環境に良いかたちでの生産を構築しております。

味の素グループの事業というものは、食品企業として常に自然の恵みを使いながら、それを人間の為に利用しつつ自然にまた返していくというかたちで、味の素はだしの会社であると同時に栄養の会社というふうを考えております。これからの計画なのですけれども、趣旨といたしましては、このアマモを生んだ海への恩返しという意味がございます。

味の素グループの事業というものは、食品企業として常に自然の恵みを使いながら、それを人間の為に利用しつつ自然にまた返していくというかたちで、味の素はだしの会社であると同時に栄養の会社というふうと考えております。これからの計画なのですけれども、趣旨といたしましては、このアマモを生んだ海への恩返しという意味がございます。

もう1つは川崎に工場がございますが、こちらが来年創業100周年ということでございまして、広い意味で東京湾に100年間お世話になってきましたということで、東京湾への恩返しというかたちで社員、ボランティアを動員しまして、アマモから種から育て成長記録を作る、自然観察会開くということで長く続く活動にしていきたいと思っております。来月、正式に和食が世界遺産というかたちで認定されることになると思っております。和食の中での軸となるものはだしであり、日本の食文化、なにかんずく江戸前の食というものが復活することによって、東京オリンピック・パラリンピックと世界遺産ということが相まって日本の1つの代表する文化として提示出来るようになる。そのようになれば、味の素も食企業として貢献出来るのではないかと思います。是非よろしく願いいたします。

#### 激励のこたば（国土交通副大臣：野上 浩太郎 氏）



それでは、私からひと言激励と御礼のご挨拶をさせて頂きたいと思っておりますが、いよいよ今日から UMI プロジェクトも始動すると大きなステージを迎えられたわけでございます。アマモンですかね、アマモンも今日お披露目されたということでありまして、1度見たら忘れられないキャラクターであります、もちろん中から見やすいような改善をすればいいのかなとも思いますが、これから大活躍もご祈念申し上げたいと思っております。

ご覧の通りで、このプロジェクトは「官が海域を提供させて頂いて、民の皆様がアマモを育てて頂く」と、こういうプロジェクトでありまして、これは正に官民の連携の象徴だというふうに思っております。この趣旨にご賛同頂いた皆様方に心から敬意を表したいと思っておりますし、今お聞きしますとだんだん今取り組みを進められているということで、これは本当に素晴らしいことだと思っております。

一口で東京湾再生と言っても個人の立場でなかなかどう取り組んでいけばいいと、これはなかなか分からないわけですが、是非こういうプロジェクトを通してひとりひとりが参加出来るような、そういうプロジェクトが進んでいけばこれは本当に素晴らしいことだというふうに思っております。是非、このプロジェクトを通じて東京湾再生が大きく発信をされて、その輪がどんどん広がっていきますように心からお願いを申し上げ、御礼とご挨拶に代えさせて頂きます。どうぞ頑張って下さい。



### 3. 講演：『江戸前』の魚喰いねえ

東京湾の環境をよくするために行動する会 会員 難波 喬司 氏

この後私どもの小泉会長を始め、楽しいお話が沢山待っておりますけれども、まず私からは今日の大感謝の意義や、あるいはどうして魚を食べると東京湾の環境がよくなるのかとか、そういったお話をさせていただきます。表紙は、先ほどのアマモですからもう紹介はしないと思います。

大感謝祭ですけれども、今日は勤労感謝の日です。これは「勤労を尊び生産を祝い国民互いに感謝し合う」日、祝日法です。元々はこれは新嘗祭という日で、飛鳥時代から続いていて天皇陛下の国事行為であったものが戦後少し変わったということですが、新嘗祭は勤労よりもむしろ収穫物ですね。自然の恵みに感謝するということが元々でしたので、今日のこの大感謝祭はこの日にぴったりということになります。感謝するというのがテーマですが、これは私の経験ですけれども、築地のとある寿司屋さんで今年の6月に穴子を食べたのですが本当に美味しかった。この店主というか主人に「すごい腕ですよ」と言ったら、「東京湾の穴子は世界一美味いんだ。それは自分の腕じゃない」と言うのです。「紫陽花の咲く頃が一番美味しい」と言って、それは自然の恵みだと言って自然に感謝している。ですから今日は感謝ということがまた1つのテーマということになります。

今日の話ですけれども、とにかく江戸前の美味しい魚を食べて、感動して、料理してくれる人に感謝をして、そしてその恵みを生んでくれる海に感謝する、これがテーマですが、それだけで終わるのではなくてそれから大事にしようと思って、その海を豊かにする活動に参加する、先ほどのアマモとか、そういったプロジェクトに参加しましょう。それで益々海が豊かになりますから、それを楽しみ、また感謝しましょうということです。これは後ほど小泉会長を始め、皆様からお話を頂くとします。

それからもう1つ、「楽しみなければ広がりなし、社会的意義がなければ深まりなし」とこう言っております。環境は非常に大事なのですけれども、環境ばかり言っても楽しい人は楽しいのですけれども、それだけではやはり楽しくないので、魚を食べる楽しみというものが、あるいは海を豊かにする活動に参加する楽しみというものを、それを一番元にして活動が広がればということが今日の話です。ただ楽しければいいというものではなくて、やはり社会的意義があるということで深まりが出てきますから、その深まりの話は私からはさせていただきますと思います。

最初に3つの数字を見て頂きたい。「3万トン」、「60万人」、それから「10m × 10m × 15m × 3人」、五大食文化ということです。まずこの「3万トン」ですけれども、東京湾からの水揚げです。海苔を除いて年間3万トンあります。3万トンが多いと思うかどうかですけれども、日本人一人当たり年間大体50kgしか今魚を食べません。これで割ると60万人というものが出てきます。ですから東京湾で捕れている魚が60万人分の日本人の1年間の魚の食を支えているということになります。これを多いと思うか少ないと思うか、それは人それぞれだと思います。今日は外に江戸前の魚が沢山並んでいましたが、種類もやはり豊富ですよ。色々な数え方あるのですが、700種類位はいると言われています。



11月23日 勤労感謝の日 「勤労をたつとび、生産を祝い、国民たがいに感謝しあう」  
(1948年7月20日 祝日法)



新嘗祭 (にいなめさい) 飛鳥時代から続いていた。(1873年から11月23日に固定)  
収穫物に感謝する行事 + 一年の慰労 (勤労感謝)



古代から 五穀の収穫を祝い、神々に感謝する文化  
自然を食む

2

#### 築地のとある寿司屋さんでの体験



客 6月初旬に「穴子」を食べた。  
信じられないくらいおいしい。すごい「腕」ですね。



店主 いやいや、東京湾の「穴子」は世界一うまいんです。  
なかでも、アジサイの咲く頃が一番。  
だから、うまいのは私の腕ではないんです。自然の恵みなんです。

自然に感謝!

3

そんなに豊富だということです。

それからもう1つはこの「10 × 10 × 15」です。この東京湾というものは世界でも希な海で、人口と産業が集積をしています。少し見にくいかもしれませんが、流域と言っていますけれども、その場所に降った雨が川を通して海に流れていく、その範囲を流域と言っていますけれども、東京湾に流れてくる流域の所に3,000万人が住んでいます。その中で世界のGDPの2%を生産していますから、地球の海洋面積の0.0003%しかない所に、世界のGDPの2%を生産しているものの負荷と言いますか、そういうものが全部流れ込んで来るということです。

先ほどのこの10m × というものは、東京湾の内湾と言いますが、この内湾と外湾があるのですが、狭い方内側の部分、こちらの富津岬の辺りまでを内湾と言うのですが、ここは平均水深が15mしかありません。この面積をその3,000万人で割るとどうなるかという、「10m × 10m × 15m」の所を3人で使っているという計算になります。ということは、毎日皆さんが色々な負荷というか、トイレもそうですけれども、流していると思えますけれども、それが皆この範囲内に流れ込んでいるということです。それを下水道が何とか食い止めて浄化をしていますけれども、完全には浄化しきれないので、あるいは他の物も山からも流れてきますから、その負荷がどんどん溜まる、こんな状況にあります。

次は江戸前の五大食文化です。握り寿司、鰻の蒲焼、佃煮、天ぷら、浅草海苔ですね。なぜこの五大食文化を生んだのかということですが、これはほんの60年位前、今日は年配の方もおられますが、その方々をご存知だと思いますけれども、本当に信じられないくらい豊かな海だったということです。捕りたければいくらでも捕れたというふうに聞いています。それはなぜかということですが、やはりこれは先ほど栄養が非常に沢山流れてくるという話をしましたけれども、栄養があるということは非常に良いことなわけですね、魚の餌になりますから。そして住処があって社会システムがあった。この社会システムというものは何かと言うと、これは「江戸システム」とそういう言い方がされていますけれども、少しこれは見にくいので省略しますが、上手く栄養分を循環するシステムがあったということです。後でまたご説明をします。

今なぜ豊かでないのかということですが、栄養分が今度は多すぎるということです。特に特定の場所、時期で多すぎるということです。今ですと、冬や春先になると結構海苔が沢山栄養分を吸い上げるので、春先になると割合栄養分が足りないくらいの状況になる所も場所的にはあります。ただ、夏とかそういう時期にもものすごくある場所に栄養分が集中しすぎるということが問題です。それから生物の育つ場所が少ないということですが、これは生物が育たないということと、もう1つは生物による自然の浄化作用がないのでこれが問題です。

かつてはどうだったかということですが、これは養殖池プラス生け簀だったということです。餌がいない養殖池へ川から餌が入ってきて、のんびり暮らしておけばよかったという時です。その右の真ん中は、巨大消費地の中にある生け簀が、東京湾の目の前に魚がウオウヨしていて、それを魚河岸の生け簀に入れてすぐ食べるということです。ですから、冷蔵庫がなくても大丈夫なわけですね。ですから非常に新鮮な魚を食べていたということです。これはなぜ

## 今日の話 その1

江戸前のおいしい魚を食べて感動し、  
料理してくれる人に感謝し、  
その恵みを生んでくれる海に感謝する。  
(感謝のお返しとして) 大事にしようと思い、  
その海を豊かにする活動に(小さくても何か) 参加しよう。  
そして、  
ますます豊かになった海の恵みを楽しみ、また感謝しよう。



## 今日の話 その2

楽しみ無ければ、**拡がりなし**  
社会的意義無ければ、**深まりなし**

江戸前の魚を食べると、なぜ社会のためになるのか

## 3つの数字

1. 3万トン … 60万人

2. 10m × 10m × 15m … 3人

3. 5大食文化

## ① 3万トン … 60万人

【分子】東京湾からの水揚げ(ワリを除く) 3万トン (3万 × 1000kg / 1年間)

【分母】日本人1人当たりの魚の年間消費量 50kg / 1人・1年間



年間の人数 = 60万人分



かという、これは先ほどの江戸システムですけれども、魚を食べて排泄物を川に流して、そこで魚が育つてそれをまた引き上げて食べると、これがクルクル回るわけですね。こも魚が育つというのは、海の中が非常に住みやすくなっていますから食物連鎖が起きて、プランクトンが植物から動物とか小魚から大魚、そうやってどんどん魚が育つ環境があったということです。従ってものすごく豊かだったということですね。ですから栄養分が多いということと魚が育つ場所があったということと、先ほどの社会システムがあったと、こういうことになります。

それでは今はどうかということです。今は餌のやりすぎ、やっているわけではなく勝手にどんどん入ってきているということですね。入ってきてもここで魚がよく育ってくれないので、魚がとれない。ということは栄養分が外に出ませんので、栄養分が溜まってしまふ。この海では、埋め立てだとか沢山やりましたから生物の住処が少ない。アマモを今一生懸命増やしていますけれどもまだまだ少ないということで、やはり住む場所が少ないということは大きな問題です。

次に何が起きているかということです。これは東京湾大水槽と言っていますけれども、皆さん熱帯魚等を飼ったことがある方もいると思いますけれど、水槽に見立ててみると、川から栄養分が入ってきます。こちらは東京湾の入口で水が入ったり出たりしますから、ここから湾外に栄養分が出ていくこともあります。それともう1つ栄養分を取り出すということです。これは魚や海苔を食べて漁獲したら取り出せます。あと基本的にはこの中で溜まった栄養分がどうなるかということになります。今は栄養分の大きな水槽からの流出だとか取り出し、これよりも川からの流入の方が圧倒的に多いわけで、溜まり続けるという状況になります。溜まるとどうなるかということ、それが色々な悪さをするとということになります。

昔からと言いますか、江戸時代からと言うよりもむしろ戦後の経済成長の頃の大量の負荷が、栄養過多のものが海底に溜まっていますから、これも海底から溶け出してくる。これも問題になっています。今は栄養過多状態ですが、夏に太陽の強い日射があると、栄養分には窒素やリン等があるわけで、この栄養分とこの日射で、植物プランクトンが大量に育つということです。それでこの食物連鎖が起きるのですけれども、ここが健全に回らないので死んだものがここに溜まる。漁獲して食べてしまえば溜まらないのですけれども、死んで底に落ちてしまったらまたこの中に溜まる。これが今起きている状況です。今日は研究者の皆様もいますから、正確性のところは勘弁頂いて、模式的にはこういうことです。

こちらは、少し見にくいのでお手元の紙に入っていると思いますけれども、何が問題かということ1つは酸素不足、これが一番問題に今なっています。何が起きるかということ、少し省略しますが、夏になると太陽で海の水が温められますので表面の水は温かいわけですね。海底の海水温度は低いのでちょうどその温かい軽い水が海に蓋をした形になります。海底で何が起きるかということ、そこに先ほどの栄養分が沢山溜まっていますから、それが分解されるわけですね。分解するときに酸素を消費するのですけれども、酸素を消費することは酸素不足になります。その状態でかき回しは起きないのですね、上で蓋をしていますので。ですと酸素不足の海が広がるとこういう、死

**② 10m × 10m × 15m … 3人**

世界に類を見ない人口と産業の集中する海

- 東京湾の流域には、3,000万人が生活(世界の総人口の0.4%に相当)。
- 世界のGDPの2%を生産。
- 私たちの活動の負荷が、東京湾(内湾)922km<sup>2</sup>に流れ込む(地球の海洋面積の0.0003%)。

10m(縦向き)×10m(横向き)×15m(水深)の体積は、約1500立方メートル。東京湾(内湾)の体積は約922立方キロメートル。東京湾(内湾)の体積は、約1500立方メートルの体積の約614,667倍。

出典「江戸時代の魚・貝・海藻の漁獲と消費」東京湾の環境をよびかき変えるに行動する会(東京)

**③ 江戸前の5大食文化**

にごり脂 出典 江戸前魚料理研究会「江戸前」  
うなぎの蒲焼 出典 江戸前魚料理研究会「江戸前」  
佃煮 出典 日本経済新聞  
てんぷら 出典 日本経済新聞  
浅草海苔 出典 日本経済新聞

**五大食文化を生んだのは、江戸前の豊かな海**  
ほんの60年くらい前までは、信じがたいくらい豊かな海でした。探りたければ、いくらでも採れたそうです。

それはなぜか？

- ① 魚介が育つ**栄養が適度にたくさん**あった
- ② 魚が生まれ育つ**すみ家**があった
- ③ 海を大事にする**社会システム**があった

【コラム】  
東京湾のアナゴは育ちがいい。栄養はいっぱい。波は静か。ぬくぬく、のんびりと育ちます。だから、骨までやわらかい。だけど頭をたたくと、すく「まいった」となる。  
(荒木町穴子料理専門店「ます味」の主人のお話)

**「江戸システム」は、「栄養分の循環システム」を回すお手本**

18世紀頃、江戸は当時世界最大の都市。でも、川の河口ではシラウオが獲れていました。そこでは、人の生活から出る栄養分が魚を育て、人がまたその魚を獲るという自然の力を活用した「栄養分の循環システム」がうまく回っていました。

この背景には、人・動物の排泄物を貴重な肥料として使うために有料で回収し田畑へ戻し、また川へのゴミの投棄を禁止するなど、川を通じて海に流れる栄養分の量を最小化する(結果として適度に栄養分のある海となる)「社会システム」がありました。

世界最大級の都市圏において「栄養分の循環システム」をつくるお手本。

**現代に生きる私たちは、江戸時代の暮らしには戻りません。現代のライフスタイルにあう形で新しい「社会システム」を作っていく必要があります。**

インカワさんとよく似てくけど、間違えないでね！

★シラウオは河口域の環境で一生を過ごす河口魚  
★インカワシラウオは海域で産卵する海水魚

出典：財団法人 水産物市場改善協会HPより

の海域と言っていますけれども、この東京湾がこういう感じですが、ここに大々的な死の海域が広がるということです。それからもう1つは、ちょっと詳しくはご説明しませんが、ここに青潮が出ます。この青潮もこの下から硫化物が上がってくるということですが、これも大打撃を起こします。従って、この2つを何とかしてやると東京湾では魚が育つ環境が1つ揃うことになります。もう1つは、住処の問題がありますけれども、水質という面ではそういうことになります。

そうすると何をしたらいいのかということですが、これは川から流入を減らす、これはやらないといけないです。それと湾外への流出を増やす、これはちょっと出来ないことですね。そうすると出来ることというのは、この栄養分を取り出すことです。一生懸命魚を食べるとのこと、それから海底からの溶け出す量を減らすということですね。それからこの海底付近の浄化力を上げてやるということ。これもやる必要がある。その為には、とにかく私たちが魚を食べるとのことですね。食べてとにかく栄養分を海から捕り上げてやるということ。ただ、食べると言っても魚が育たなかったら食べようがありませんから、育つ環境をつくってやらないといけない。これも解決策になります。ですから魚を食べるとのこと、魚が育つ環境をつくるということが両輪になります。

ではどうするか、解決策の鍵ということなのですが、環境を良くするというのもあるのですが、なかなかどんどん東京湾の環境を良くする為にお金をつぎ込んでやるようなことは出来にくいので、やはり皆の手で良くしていくということが大事だと思います。

ここに消費者と供給者とありますけれども、消費が引っ張るのか供給側が押し上げるのかということですが、やはり一番大事なものは消費者ですね。消費者が食べて感動して「もっと食べたい」という需要があればビジネスをやっている方はどんどんどんどん良いものを供給してこられますから、ビジネスが広がります。ですからとにかく魚を食べるとのことです。皆さんが食べて「おいしい」、「もっと食べたい」と言えば、これで色々な広がりが出ます。今日のタイトルは「江戸前の魚をくいねえ」ということですが、結局その食べることで、東京湾の環境を良くすることにどんどん繋がっていくということになります。この辺りは細かく色々書いていますけれども、そうするとやはりビジネスを広げるようなこともこれからもっとやっていかないといけないということになります。

次に、では私たちに出来ることは何かということ。これは江戸前の魚をとにかく食べる、しつこいですが、食べるのが一番です。それから東京湾への環境負荷を小さくする暮らし方をする、これもあります。あとは東京湾を豊かにする活動に参加して楽しむですね。これはアマモを植えるという活動、これは参加すると楽しいですから、それが何か環境の為になるのですと言って義務的にやるのではなくて、活動を楽しむということ。どんどんどんどんやると楽しいですから、そういうことが広がる。それから活動する人を寄付で応援するというのも大事ですね。今日はよくする会のご紹介もさせて頂いていますけれども、年会費千円ですので是非とも千円を寄付と思ってやって頂くと色々な活動が広がります。それからもう1つは、応援してくれる会社を応援するというです。今日もプロジェクトの認定がありましたけれども、そういったことで協力して下さる

### なぜ かつてほど豊かでないのでしょうか

① 栄養分が（特定の場所と時期で）多すぎる  
 [ 栄養が良いのは強みだけれど、多すぎると… (10m×10m×15m … 3人) ]

② 生物の育つ場所が少ない  
 ・生物が育たない  
 (魚によっては、生まれてから育つまでのすみ家を変えます。その一か所が欠けると、大きく育つことが出来ません。)  
 ・生物による自然の浄化作用が小さい



### 養殖池 + 生け簀(いけす)

かつては…  
 えさやりがいない養殖池 + 巨大消費地の中にある生け簀 (江戸の街・巨大市場、魚河岸の生け簀、東京湾大生け簀) + 江戸システム (魚を食べる) → 栄養分のサイクル (魚を育て、魚を育て、魚を育て)

今は…  
 えさのやりすぎ → 栄養分のサイクル (魚が育ってもあまり食べない) → 水底の底に石が少ない (藻も少ない) → 蓄まったえさや長年の栄養分がたまっていく

### 栄養過多になる原因

東京湾大水槽  
 川からの栄養分 → 植物プランクトン、動物プランクトン → 栄養分を取り出す (魚やアヒルを食べる) → 海外からの入、海外への出 → 栄養分の海外への流出

川からの流入 > 栄養分の大水槽から流出・取り出し → 栄養分がたまり続ける

### 栄養過多が巨大な酸素不足の海をつくり出します

東京湾の環境の最大の問題は、夏に広がる酸素不足・死の海域。せっかく買った魚・貝が大打撃を要します。

< 酸素の発生と貧酸素水域 > < 貧酸素の発生原因 > 東京湾の貧酸素水域

有機物分解 → 貧酸素状態

会社を消費者側が応援をするということが大事だと思います。それからもう1つは、やはりそれを楽しむですね。海辺の恵みを楽しむ、文化やライフスタイルを楽しむ、これがやはり一番で、それをその色々なところに広げていくということ。これを是非やって頂けたらと思います。

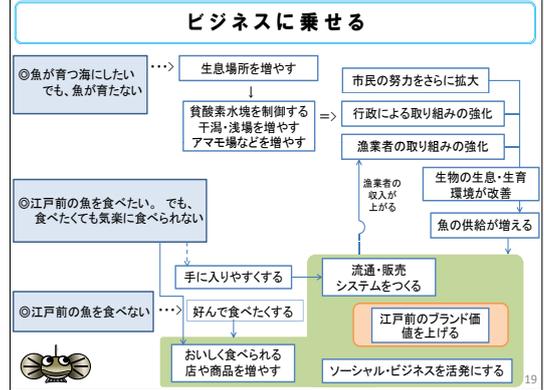
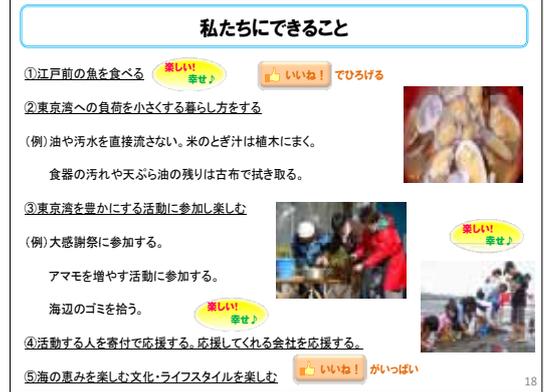
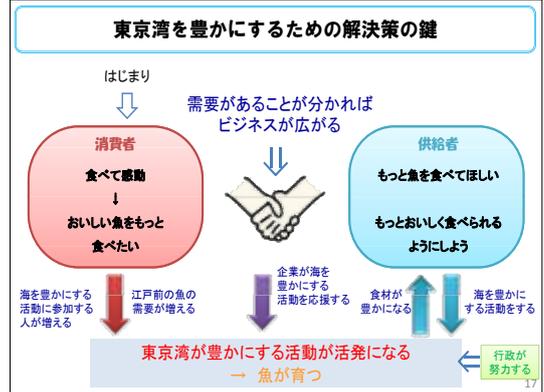
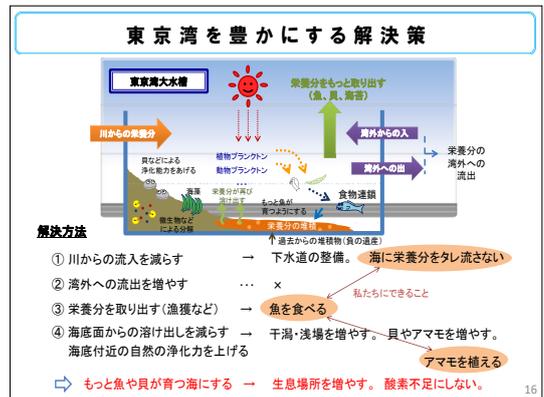
それから「ビジネスに乗せる」ですが、これは簡単なお説明に留めますけれども、やはりビジネスを活発にするということが大事で、その為は何をやっていたらいいのかということを中心に整理をしています。少しここから離れますけれども、最近テレビでやっていたんですが、東京の有名な寿司屋さんがロンドンで寿司の新しい店を開業しようとしたのですけれど、色々ご苦労されたようです。やはりそれはいい魚を供給するシステムがない所に、いきなり寿司屋さんが出て行っても、なかなかいい料理を出すということは難しい。やはり美味しい魚を流通・販売するシステムを作っておかないといけないので、それをこれからもっともっとやっていかないといけないのかと思います。

従って、先ほども言いましたように、「もっと食べたい、食べたい」という声が大きくなれば、そういう流通や販売のシステムが出来ますのでそれが大事ということと、もう1つブランド価値を上げるということです。オリンピックの話も今日来賓の先生方からも出ていましたけれども、やはりこんなに美味しいものがあるのかという、江戸前のブランド価値が上がればそれで海外から来るお客様がそれを買って帰るとか、そういったことで益々ブランド価値が上がって、そうすると魚の値段が上がりますから、そうすると漁師さんももっとも収入も上がる。そうすると魚をもっと捕る人も増えて、魚の供給が増える。色々なところで良い循環が回っていくということになります。これを是非やっていきたいと思います。ソーシャルビジネス、社会的企業活動と言っていますけれども、江戸前の魅力を高めるということは、やはりビジネスに繋がるということが必要だと思っています。CSRという企業の社会的責任としてやって頂くということも非常に大事なことで、それは大変有難いのですが、それだけに留まらないで、その活動をやるのがビジネスに繋がるということまでなってくると、広がりがどんどん出てくると思います。

今日は江戸前海味クラブというものが、この後で認定されるようですけれども、そういった東京に来たお客様、観光客の定番のお土産になるようなものを開発していけば江戸前のブランド価値が上がっていきます。それが今度はそのブランドの新しい商品を作ることがビジネスになりますから、商品が豊かになっていって益々ビジネスが活発になる、そういったことが大事ではないかなと思います。

それからもう1つは、これは料理人クラブと言っていますけれども、単独でやるのではなくて、料理人の皆さんと一緒に集まって全体で魅力を高めるというようなことをやっていくと、これも大事だと思っています。これは今少しずつ始まりつつあるようですから、これが色々なところで広がればいいと思っています。

次に社会的企業活動を活発にするということですが、これは先ほども申しましたが、まだまだ企業で海を豊かにするプロジェクトを応援して下さる方は非常に少ないです。従って、それを「やってくれない、やってくれない」と言うのではなくて、我々の側といいますか、海を豊かにしようと思っている人たちの気持ちをもっともつと伝わるように



しないといけなくて、そういった取り組みが大事ではないかなと思っています。企業には是非色々な助成をして頂きたいのですけれども、とにかくビジネスにつながるものが本当にいいですね。そういうふうになればと思います。

私たちの出来ることというのは、これはまたくだいですけれども、そういう会社の商品を買うということが応援になりますので、それを是非やっていけたらと思います。

それから漁業者の話は今日あまりしていませんけれども、やはり漁業者の方も頑張っています。震災の時に液化化か何かが問題になりましたけれども、千葉の例えば三番瀬、ここでも相当沈下をして海底面が固まったりしています。表面が固まると嫌気的と言っていますが、酸素がうまく供給されないで魚、特に貝類が育ちにくくなります。その為にこれは耕耘というものをやって、こういうトラクターでかき回すということをやっています。耕耘の前はこういうふうなゴカイの糞はなくてベターとした海だったのが、耕耘後はこういうふうな海になっているということです。従って、漁業者もこうやって頑張っていますから、先ほども言いましたけれども、どんどん魚を食べてそれが漁業者の方の収入になって、益々漁業者も海を豊かにする活動をする。これが大事だと思っています。

次は東京湾の未来を描いてみようということですが、これは今日この外でもそういう催しもあるようですから参加をいただければいいのですが、とにかく「東京湾をこんなふうにしたいな」というのをどんどん自分たちで思ってもらってそれを実現できるように活動をしていったらいいのではないかなと思います。アオギスも会場の外にいましたけれど、東京湾では絶滅したと言われていまして、それが復活するような海になればいいなというものもありますし、色々なことがありますからそれぞれ皆さんで描いてみられたらどうかなと思います。

1つ提案と言いますか、東京湾とその文化を世界遺産に2030年くらいに狙ったらどうかなと思うのです。世界遺産の中でこちらに複合遺産というのがあります。自然的価値と文化的価値が両方合わさったようなもので、これは日本にはまだありません。例えば小笠原は自然遺産ですし、それから富士山は文化遺産になりましたけれども、両方の価値が繋がったかたちの遺産はありません。世界を代表する巨大都市の中で、世界で最も豊かな海があるということ、これはやはりものすごく自然的価値があると思います。それから文化的価値ですけど、それが自然に出来たのではなくて皆の手で行動をしてそういうふうになっているということですね。それを皆が楽しんでいうライフスタイル、ここにやはり文化的価値があるというふうに思っています。

もう1つは社会の仕組みです。これは皆の手で魚を食べて、魚が育てて食べて排泄して育てと、先ほどの循環のシステムですね。それが上手く滑らかに回っている。それを皆の手でやっているということが社会の仕組みで、これは世界のお手本になる社会システムだと思います。これを作っていったらどうかということです。

結びになりますが、今日は試食もありましたけれども、とにかく色々な所に江戸前の魚を食べる所がありますから、色々な所と言ってもまだ探さないとないですけど、探して頂いてまずは食べて感動するということと、それから色々

### 江戸前の食のソーシャル・ビジネス (社会的企業活動)

江戸前の魅力を高める活動をするのが、ビジネスにつながる。その利益をまた社会に還元する

◆江戸前海味クラブ(仮称)

東京湾産の素材を加工し、保存がきく食品のうち、東京の定番おみやげとなるような食品を江戸前海味クラブブランドとして認定し、販売支援を行う。

【活動内容】 海味クラブ商品の開発・認定・販売(プレミアム商品やわけあり商品等)

◆江戸前東京湾料理人倶楽部・〇〇支部(仮称)

江戸前東京湾料理を定番メニューに持つ料理人の集まり。食文化だけでなく、素材である魚が育つ海環境改善や、僅れのライフスタイルも提案する。

【活動内容】 江戸前東京湾料理の提供  
江戸前東京湾料理の魅力を高めるための活動(研究会など)  
一定の条件を満たした料理店の登録  
金報等による会員店名と料理内容の紹介による江戸前東京湾料理の紹介  
東京湾を豊かにする活動の支援 など

### 社会的企業活動を活発にする

東京湾を豊かにする活動に企業が参加している例は、現時点ではきわめて少ないのが実態。

東京湾を利用することで直接恩恵を受けている企業は、製造業、エネルギー産業、運輸業、食品産業などたくさん。

これらの企業に東京湾の環境を豊かにするために積極的に協力・支援してほしい。

これら企業に働きかけて、海に関心を持ってもらうことが必要  
…それがビジネスにつながるれば、なお良い

<企業のできること>

- ・ 自らの排水行動に気をつける
- ・ Eコマースの開発・販売
- ・ 東京湾の環境再生に貢献する社会的企業活動の展開
- ・ NPOや市民活動に参加・援助(社員の参加、助成、場所・技術の提供) など

<私たちができること>

- ・ そういった企業の商品を購入する

### 漁業者もがんばってます

■三番瀬における干潟耕耘の取組(船橋漁協、船橋市、千葉県漁連、日本野鳥の会千葉県、NPO三番瀬環境市民センター)

干潟を掘り起こす機会減少や、震災で底泥が固くなり嫌気的な状態となったことで、干潟の生物が減少したため、干潟を耕すことでこれを改善できるよう、より効果的・効果的な耕耘方法を開発しています。(※継続的・体系的な取り組み)

耕耘の効果

- ・ 底泥に酸素が供給され、生物の生息環境が良好に保てる
- ・ 海底面に凹凸ができ、流れが生じたり、生物の産卵を助ける
- ・ 生物の種類や数が増える
- ・ 青潮の発生が抑えられる

6か月後のモニタリング

二枚貝がザクザク!! あたり一面にゴカイの糞塊! 多種類のゴカイを発見! ベントス種類・数も増加!

NPO三番瀬環境市民センター 干潟耕耘実践 中間報告より

### 東京湾の未来を描いてみよう

- ★日本橋界隈では、「江戸前料理人倶楽部・日本橋」の300店舗が、常時江戸前の魚料理をメニューに載せている。
- ★日本橋の〇百貨店では、観光客のお土産として、「よする会」認定マークの入った「江戸前海味ブランド」が大人気。
- ★東京の名所として、ここを目的に、年間500万人が海外から来訪。
- ★神奈川・東京・千葉のいたるところで江戸前東京湾の魚を使った、和・フレンチ・イタリアン中華など、ありとあらゆる食文化が楽しめる。世界からの観光客の憧れの場所になっている。
- ★寄附等により活動資金に心配なく、NPOの宿舎や市民の車によりアオギスの発生や、海苔の自然学校の開催が頻している。
- ★どの小中学校でも、東京湾での自然学習が日常的な学習になっている。
- ★お台場の海で海水浴を楽しむ。★ビーチでは、ビーチヨガなど毎日多人数が楽しめる。
- ★遊業者は少し人数は減ったものの、安定的な収入が得られ、魅力ある職業として、後継者や若い人が育っている。
- ★アオギスの駆除が完了!!
- ★アオギスの駆除が完了!!
- ★千葉の漁具部では、遠海や干潟の遠征により青潮や貧血藻水塊をうまく制御されている。
- ★アオギスの駆除が完了!!
- ★アオギスの駆除が完了!!
- ★多くの企業が東京湾を豊かにするために活動。
- ★〇〇会社は年間1,000人規模で寄附。
- ★よする会と連携し、年間1,000万円の助成。
- ★ついに「よする会」会員が1万人を突破!!
- ★よする会初のホームページ、フェイスブックが稼働。
- ★よする会と連携し、年間1,000万円の助成。
- ★財団法人東京湾再生機構(仮称)は、企業や個人からの寄附金や自主事業により、年間100万円の助成で、東京湾をよくするために自ら事業を実施し、またNPO活動も支援。
- ★この財団には、多くの研究者がパートナーとして登録している。その公平・公正と問題解決力に対し、漁協や行政から絶大な信頼があり、東京湾再生に欠かせないシンクタンクになっている。

多くの人がかかって東京湾は豊かさと楽しさを取り戻し、人々はその喜びを分かち、心豊かに暮らしている。それに引き立てられ、海外から多くの人が訪れ、津に、世界から憧れられる文化になっている。→巨大都市圏の中にある奇跡の豊穡な海とその文化 東京湾は、2030年「世界遺産」に登録!

なところで市民活動が行われていますからそれにも是非参加をして頂くということですね。そこで知ったら、やはり行動が必要だと思います。知識だけでは駄目で、知ったらもう行動しましょうと。なので、東京湾へ環境負荷が少ない生活を実践してみようとか、もっと江戸前の魚を食べてみましょうとか、あるいは是非よくなる会に入会して頂きたい。それもそれだけで行動していることになりまし、出来たらよくなる会の活動にも参加をする。このような格好良い暮らし方をしましょうということでもあります。そうやって皆の手で明るい未来を作っていけたらと思います。この後はもっともっと楽しい話が沢山出てきますけれど、要は魚を食べたり海を豊かにする活動というものがいかに東京湾の為になるかというお話をさせて頂きました。どうもありがとうございました。

## 東京湾とその文化を世界遺産に

世界遺産の複合遺産 = 自然的価値 + 文化的価値 (日本にはまだない)

①自然的価値 : 世界を代表する巨大都市圏の中に、世界で最も豊かな海(自然)が保たれている。

②文化的価値

a) ライフスタイル : ①巨大都市の中で、多くの人の行動によって目の前の海・海辺が美しく豊かに保たれている。

②人々は、美しい海辺の風景の中で、その恵みである江戸前東京湾の魚介を使い、匠の技によるおいしい江戸前東京湾料理を楽しんでいる。

③これに魅せられ、世界中からたくさんの方が来訪し、それで社会に活力がある。  
(世界から憧れられるライフスタイル)

b) 社会の仕組み : 世界を代表する巨大都市圏において、市民・産・学・官協働の「低炭素循環型社会システム」があり、「江戸前東京湾の魚を食べ、排泄し、それが海に流れ込み、それを栄養として魚が育ち、漁業により栄養分を海から吸い上げ、食物となる」という食物・栄養分・生物の循環システム(エコシステム)がたくまぬらかに回っている。

(世界のお手本となる社会システム)

(出典:「江戸前魚 食べたい!」-環境の未来誌」東京湾の循環型モデルのために行動する会(国研)に寄稿)

24

## 結 び に

知る

- 江戸前の魚をまずは食べてみて下さい。
- 身近な東京湾に出かけて、東京湾の恵みを楽しんでみましょう。
- 地域で行われている市民活動に参加し、東京湾の良さや面白さを体験してみてください。

…そして、恵みに感謝。人に感謝。

行動する

- 東京湾への環境負荷が少ない生活を実践しましょう。
- そして、もっともっと江戸前の魚を食べて、楽しみましょう。
- 「東京湾をよくなる会」へ入会して、一緒に行動しましょう。
- 感動やかっこいい暮らし方を情報発信しましょう。



25

## 「DASH 海岸の目指すもの」

日本テレビ放送網株式会社プロデューサー：島田 総一郎 氏

海辺つくり研究会理事：木村 尚 氏



(木村氏) 今日はよろしくお願いします。

(島田氏) よろしくお願いします。島田でございます。よろしくお願いします。

(木村氏) ちなみにですが、私、実はこういうふうに島田さんにお話頂きたくて、過去3年間お願いしてきたのですが、ずっと断られ続けましてやっと実は実現したのです。

(島田氏) ハードル上げるのはやめて下さい。

(木村氏) 奇跡のような話でして、ある意味今日は都市伝説になるかもしれないなど今思っています。島田さん、ちょっと会場に訊いてみたいと思うのですけれど、「鉄腕ダッシュ」をご覧になっている方はどのくらいいらっしゃいますか？挙手をちょっとお願いします。

### 【会場挙手】

(島田氏) ありがとうございます。

(木村氏) すごいですね。

(島田氏) 今皆さんの挙手を見て一気に緊張してきました。

(木村氏) もしかしてプロデューサーより詳細に見ているのではないかな。そんな中で少しお話を進めさせて頂きたいと思います。今日は私が島田さんに質問をして、島田さんにお答えを頂くというそういう形式でお話をさせて頂きたい。最初なので少し島田さんについてお伺いしたいのですけれど、島田さん何年にどこで生まれたのかとか。

(島田氏) 私事なのですが、私は東京湾とは遠く離れた埼玉県。海のない埼玉県の浦和市で生まれ育ちまして、学生時代は早稲田大学の体育会のヨット部に所属しておりまして、その時はずっと、今は体育会のヨット部というのは八景島にあるのですけれども、僕の場合は相模湾に面した油壺の近くで慶応大学のヨット部の合宿所と早稲田のヨット部の合宿所があって、大学5年間、4年間ではなくて5年間なのですけれども、海の目の前で暮らしながら練習に励むという日々を過ごして日本テレビに99年に入社しました。

(木村氏) なるほど。それまではずっと高校くらいまではあまり海とは関係がなく。

(島田氏) そうですね。大学の時も海の風と潮の流れと波には常に敏感に日々日々メモを取りながら、天気図を取りながらやっていたのですけれども、なかなか海の環境であったり、海に潜ってみたり、どういう流れで海が出来上がっているのか、私たちの暮らしと繋がっているかということは1秒も考えないまま練習に励んでおりました。

(木村氏) なるほど。今日はボートの関係の方も実は沢山いらっしゃって、きっと島田さんにそろそろ船を買えという方がいるのではないかなと思いますけれども、そのうち是非設定を改めてやって頂きたいなど思っております。実は島田さんはこうやっていらっしゃいますけれども、総合の格闘技の選手でして、そっちの方の話を聞いた方が面白いかもしれないのですが、なかなかこちらにいくと本日の主題から外れていってしまいますので。日テレに入った後、ダッシュに関わってから何年位になるのですでしたっけ？

(島田氏) 私が鉄腕ダッシュに関わったのが、正に2009年、このダッシュ海岸が始まったスタート直後にプロデューサーを拝命しまして、正にこのダッシュ海岸という企画が歩んできた年月が僕の鉄腕ダッシュでプロデューサーをやってきた年月。何か特別親しみを感じるのですよね。

(木村氏) ありがたいことで。私もやはりここで関わり始めてから一番島田さんとやっているのですごく有難いことだなと思いますし、いつも言えないようなことも結構あるのですよね。「干潟作るのってお金掛かるのですよね」とか、結構大変です。

(島田氏) そうなのですよ。砂がこんなにお金が高いのかということ、僕は本当にプロデューサーになって初めて知りました。なかなか日本テレビもようやく最近砂が高いのだということが分かってきて、よく経理に「このお金は何なのだ」と訊かれるのですが、「砂代です」と。「砂は1回入れたじゃないですか、去年」と言われて、「砂というものはどんどん波にさらわれてなくなるもので」と

いう、そういう説明を陳情のように会社ですという日々なのでございますが、ようやく弊社も砂の高さに気づいて参りまして、お陰さまで。

(木村氏) なるほど。少し話を戻しますけれど、ヨット部に入られたのですよね。何でもともヨット部へ。

(島田氏) 海の男という、マリンスポーツみたいなものに漠然と憧れがあったということも1つなのですけれども、なかなかその海の近くで暮らしてみたいというのが、埼玉のずっと奥地におりましたので、もう朝起きてから海を見て富士山が見えると「今日は風が強いから嫌だな」みたいな、そんな暮らしに憧れていたというものはありますね。

(木村氏) なるほど。内陸の人を海に引っ張り出してくるきっかけは、何かそんなところにありそうだなという気がしますが、結構やはり色々訊かれるわけですよ、色々なところですね。

(島田氏) 何を訊かれますか。

(木村氏) 色々訊かれるわけです。ただ、私の場合だとお答え出来ないことが多いわけですね。言って良いこと、悪いことが分らないので。

(島田氏) なるほど。城島茂のダジャレ、あれは本当に寒いのかとか、そういうことですか。

(木村氏) まさにその通りです。

(島田氏) なるほど。それは本当に寒いのです。

(木村氏) 今日は島田さんなので、色々聴かれている方も質問したいという方が結構いらっしやると思うのですよ。その時間を少し多めに取るとして、このダッシュ海岸を始めて先ほど砂の話はあったのですが、こんなことでヘドロの海からスタートしたのですけれども、ご自身でやってみてすごく驚かれたことだとか、それから難しいとか、感激したとかそのようなことがあったら少しお聞かせ頂けると有難いです。

(島田氏) そうですね。今まさにこれを裏で操作しているのがダッシュ海岸のディレクターをやっている木下という者なのですけれども、この TOKIO の城島茂、山口達也、木村さんそれでこの木下、この4人がダッシュ海岸みたいなものなのですけれども、まず1つびっくりしたことが、僕が出会った頃のこの木下ディレクター、今裏にいてよく見えないのですが、ただのバラエティーのディレクターだった人間が、今や僕らスタッフに海のことについて教えてくれるミニ木村さんみたいな大先生に成長したと。一人のバラエティーディレクターがこれほど海に関わって木村さんと一緒に学んでいった中で、これほど深い知識を持って俯瞰で海を見てそれをバラエティーというものに転換できるように、一人の青年を成長させたことに一番感銘を受けているところでありますが。ダッシュ海岸としてすごく印象に残っていることは、まず干潟を作って海の形が変わって行って、それによ

って海の恵みを僕は味わうことが出来た。言葉で言うと簡単なのですが、例えば海苔。海苔って「なんだ、海苔かよ」と子供たちは思うかもしれませんが、これ程までに海苔を育てることは大変だし、「浅草海苔、浅草海苔」と言い馴染みのある言葉ですけれども、浅草海苔を狙って作るなんて本当に今は東京湾で出来なくて、難しく、専門家の木村さんの、いや金萬さんのお知恵をお借りしてもなかなか出来ない。バラエティーなので「浅草海苔を作ろう」と言ったら出来て、それを皆さんにお見せするのが



本来のバラエティーなのですけれども、1年目は出来ませんでした。2年目も出来ませんでした。3年目も出来ませんでした。この「出来なかった」、大体バラエティーというものは1年目失敗しても2年目成功してめでたしめでたしとなるものなのですけれども、まだ未だに出来ない。これ程までに浅草海苔、東京湾のあの浅草の地名が付いている浅草海苔は、今東京湾でつけれないのだな。でも、浅草海苔ではなくてもスサビ海苔が出来ておにぎりを作った時のあの喜びであったり、海苔に関わっている皆さんの熱意であったり、情熱であったり、またその貴重さというものを改めて僕らは知ることが出来た。これは非常に大きな感激はありましたね。



(木村氏) 有難いことですよ。私は生意気に指導する側で関わらせて頂いているのですが、でも本当に私ですら「こんなことが起きるのだ」ということが、やはり次々起きています。あの砂を始めは一輪車で運んだところからスタートしたのですけれど、少し砂を入れて、少し皆で耕してあげて、少しと言っても実は大変なことなのですが、それでもこんなに生き物が現れてくれるのだと思って、私自身ものすごく感激したというのは記憶にも新しいのですけれども。

(木村氏) それからお名前が出た金萬さんは、表の脚立の所でやってらっしゃいますので、あとで顔を見てあげてください。海苔もこんなに立派になって。

(島田氏) これは1年目の海苔ですね。乾燥したらもうスカスカになって向こう側が見えてしまうという。1年目のおにぎりはこんなスカスカのおにぎりだったので、今思うと感動が一番大きかったかもしれないですね。

(木村氏) そうですね。これが実に美味かったのですよ、本当に。お台場で子供たちと海苔を育てていますけれど、ああいうものに参加していただいて、皆さんも味わってみて頂いたらいいのかなと思いますね。

(島田氏) これはダッシュ村で育てたお米で、海苔はこのダッシュ海岸で育った海苔と。

(木村氏) 本当皆さんには申し訳ないけれど、この米がいいのです。本当に美味しいですよ、この米が。非売品なのでこれは。

(島田氏) そうですね。貴重な4枚でしたね。あと印象的なことというと海苔から離れてしまうのですが、あさり。あさりもまた最初あさりの発見があって、順調に大きく育って行って、そして全滅すると。これは僕らのダッシュ海岸をやってきた中でも衝撃的な写真があるのですけれども、あさりが増えて豊かな干潟になってきたなど喜んでいた最中、青潮でしたね、あれは。

(木村氏) 青潮ですね。

(島田氏) 青潮で全滅する。このダッシュ海岸全面に死んだあさりが一面にある姿というのは、どんな悲惨な映画のワンシーンかというくらい、これですね。

(木村氏) 本当ですね。悲しかったですよね。でもある意味東京湾はこういう思いも毎年実は繰り返して、こういったことにも、今日こうやって沢山の方がお集まり頂いているのですが、皆で力を合わせて、ダッシュでもこうやってめげずにここに負けずにやっていますよという話なので、皆さんも頑張って取り組んで頂きたいなと思っているところですけど。

(島田氏) あとダッシュ海岸で印象的な話という、これは次の日曜に放送予定なのですが、今赤エイがダッシュ海岸にやって来て、赤エイのあれは巣ではないですね、休息場所でしょうか。

(木村氏) そうですね。

(島田氏) そこのとこに車海老が来ているのではないかと、TOKIOの城島と山口が探すわけなのですけれども、それを見つけたのがブラックタイガーだったと。今まさに食品偽装で車海老、ブラックタイガーと言っていて、僕はただの素人なので車海老をブラックタイガーで偽ってとんでもない許せない事件だななんて思っていたら、方やダッシュ海岸ではブラックタイガーが出て大喜びという。でもこれは僕らはダッシュ海岸を知らなかったらブラックタイガーというものは、車海老と全く違う生態の、全く違うものを車海老と偽って提供していたかのように新聞を読んで捉えていたのですけれども、実は車海老と同じく赤エイも作った穴のところに同じような環境に住んでいるのですよね。だか

ら全く同じような環境で同じように住んでいて、同じように豊かな海を作ってくれる。ブラックタイガーは外来種ですけども、そんな仲間だったら車海老と偽ってブラックタイガーを食べてもいいのではないかという話に、会議ではなかったのですけれども。正にこれは来週放送なので、皆さんご覧になって頂きたいと思います。

(木村氏) これがプロデューサーの良いところで、私は放送前のネタの話は一切出来ないですね。

(島田氏) そうですね。すみません。宣伝はさみしました。

(木村氏) そんなところで是非ご覧頂ければ有難いと思います。

それで、今少し最後に質問時間を取るとしたら時間も少なくなっ

てきているのですが、このダッシュ海岸、私は色々な方にお話を訊かれるのですが、「ダッシュ海岸というのは、環境を良くする為にやっているのですか」というお話をよく訊かれるのですね。でもいつも「実は違うですよ」というお話をして、この辺を島田さんに少し説明して頂けたらいいのかなと思うのですが。

(島田氏) 「ダッシュ海岸って、何なのだろう」と、僕は先ほど来るゆりかもめの中で考えていたのですけれども、今まで考えたことがなかったなと思って、でも一言で言うと、僕らの海の実験場だなというのが自分の中で結論になりました。海の良さを伝えて、海を綺麗にしたいという目的が全くないと言ったら嘘になってしまうのですけれど、そんなハードルを上げずに僕のような見識もない、海について深く知らない人間が「東京湾がこうなったらいいな」、「昔の東京湾はこんな海だったんだな、見てみたいな」という夢が叶うかどうか実験するための僕らの楽しい遊び場という認識でやっているのですね。

(木村氏) 結局環境が先にありきじゃなかったのですよ。つまり TOKIO の人たちの考える「楽しい海とはどんなものなのだろうね」というようなものを実現させようとする、結果として環境のことをいじらなければならなくなるという、そういう卵が先か鶏が先かみたいなお話なのですが、結局そうだったな。今回島田さん、官民連携フォーラムというものが出来て、東京湾大感謝をやっているのですが、東京湾に感謝しつつ、あらゆる興味の方に参加してもらえるような状況をつくっていきましょう。それをエネルギーにして東京湾を再生させていきましょう、という今回そういう主題なのです。メディアにいらっしゃるじゃないですか。午前中にこの会合がありまして、大風呂敷を広げたのですよ、3,000万人巻き込むことが目標ですって言って。

(島田氏) すごい、相当ですね。

(木村氏) 大風呂敷を広げてしまったのですが、でも島田さんメディアだから、そういう人に伝える、人に共感を得るだとか、そういったことに関してはやはりプロフェッショナルでいらっしゃるの、東京湾に対して、これからこう皆が繋がり合っていくのだということに対して、少しアドバイスみたいな話があったらお聞かせ頂けたら有難いのですが。

(島田氏) 人に伝えるということを僕らはテレビでやらせて頂いているのですが、あくまでテレビの手法の1つとしての提案なのですけれども、今私が放送、担当している鉄腕ダッシュは日曜の夜7時に放送しています。日曜の夜7時って皆さんどんなかたちで過ごされているかなと考えると、子供はご飯を食べながら、お父さんはビールを飲みながら、お母さんは食器を片して子供に「宿題やりなさいよ」と怒鳴っている。誰も真剣にテレビに、実はガッツリ向いて見ている時間ではないのですよね。ながら見、何かをしながら、会話をしながら、そんな中で見ている状況で僕らは皆さんに番組というものを発信しています。なので、決してお金を払って見に来ているとか、守ろうと思って来ているというお客様ではなくて、たまたまその時間テレビをつけていたから、たまたま何かしているついでに通りすぎりのお客さんに対して何かを発信したりする時に僕らが心がけていることは、まず基本は1つ、絶対に上から目線ではいけない。10 伝えたいことがあるとしたら、絶対その方たちは10 伝えるというこの熱意を面倒臭がったり、情報過多のように感じてしまうので、10 伝えたいことがあるなら自分の中でより精査して、もう3つ、4つですね。その中の一番伝えたい3つ、4つを分かりやすく伝えるという作業をやるように心がけています。積極的に知りたい、学びたいという方は、どんなに多くの情報でも難しい情報でも負荷のかけた情報でもついてきて下さいますが、通りすぎりで0の興味の方を1持たせる時には自分の中のハードルを下げて、より伝えたいことがあっても、専門的なことをもっと伝えたくてもそこをグッと我慢して、楽しかったり入りやすかったりする部分を抽出してお伝えするということが、広く皆様に情報をお伝えするという方法かなと、今テレビではそう思っています。



(木村氏) なるほど。何かすごく示唆の富んだいい話だなと。これから沢山の人の興味がある、興味がない、我々はこれとこれをやっているのだけれども興味のある人は来て下さいという話ではなく、視聴者ではなくて、東京湾の沿岸に住んでいるありとあらゆる興味の対象の人がいるではないですか、音楽に興味があったり、スポーツに興味があったり色々だと思うんですね。そういう興味に対応できるようなそういう枠組みを作っていて、東京湾をよくしていこうという、そういう活動のうねりというか、渦になっていけばいいなというふうに思っているの、是非番組にもこれからの東京湾にちょっと協力していただけたら。

(島田氏) 是非、そのお手伝いは番組の方も出来れば非常に嬉しい限りでございます。

(木村氏) ありがとうございます。それでもうお時間が、だいぶあと10分程になってきたので、質問を受け付けたいと思います。

(会場質問者) 毎週楽しみに拝見しております。もうほとんど番組が始まった当時のファンです。先ほど砂が大変お金がかかったとおっしゃっていましたが、どれくらいの量を使って、どれくらいのお金がかかったのでしょうか、教えて下さい。

(島田氏) ありがとうございます。なかなかそこを言うと、僕が会社の人間に怒られてしまうのですが、僕の感覚では砂なんて10キロ1,000円位だろうな、なんて思っていたのですけれども、結構かかりましたよね。番組制作費って、番組を制作する為に会社から与えられているお金なので、そこでテープ代であったり、ロケの移動費であったり捻出しなければいけないのですけれども、そのかなりの部分を、その放送回から砂が持っていったというくらいの表現しか出来ないの、ちょっと申し訳ないのですけれども結構持っていきました。

(木村氏) 少し補足させていただきますと、砂代という話ではなく砂を入れる為の例えば重機だとか、船だとかダイバーさんだとかそういう作業員の方だとか、一切含めて砂がいくらという話になるので単純には申し上げられないのですね。私知っているわけではないのですが。

(島田氏) ただ台風が来た時はもうヒヤヒヤです、本当に。どれだけなくなるのかと思って。よろしいですか。ありがとうございました。

(会場質問者) 先ほど3年間かかってもなかなか海苔が出来なかったとあったのですけれども、そういった先が見えないという方がすごく面白さというか、良さだと、出来レースではないということだと思うのですが、このダッシュ海岸を始められた時に勝算というか、ダッシュ村がありこれがありという、これはもう絶対いけるなという自信はどのくらいあったのですか。

(島田氏) 自信はあまり最初の頃はなかったです。今はもう自信を持ってお送りしているのですけれども、どれくらいの期間でどんな変化を起こすかということが、僕ら制作スタッフには描けなかったと言いますか、木村さんのご意見とかはあったのですけれども、村は花が咲いて実が実ってという、絵で分かりやすいという変化が伝えることができるのですけれども、海に関して言うと、これはひょっとしたらずっと同じ海を上から映しているだけで「豊かになった、豊かになった」と言っても、顕微鏡を見ないと分からない豊かになっただったら困るよねと最初の半年位は思っていたのですが、始めてすぐに、まずはゴミだらけの干潟が綺麗になって、そして日々の台風が来たりだとか、赤潮が来たり青潮が来たりというトピックスに事欠かないと言いますか、海は実は僕らが思っているよりも目で見て大きな変化というものが、1ヶ月単位であるのだよということを知り始めて、勝算と言いますか、この企画が成立するという自信を徐々に深めていったという次第でございます。

(会場質問者) いつも見させて頂いています。娘と一緒に見えています。TOKIOの方の達成感の満足している顔が出てくるのが楽しみで娘と見させて頂いて、少しうちでも家庭菜園をやっている時に娘の友達、子供を呼んで草取りをやってもらって、草取りをしたら庭で採れたトマトをあげるということで達成感というものがあるのですけれども、これも日頃の維持管理が難しいと思うのですけれども、そういったものはそういったボランティアの人とか、あるいはそういう専門のスタッフでやっておられるのですか。

(島田氏) 基本番組スタッフが毎日のように行っておりまして、鉄腕ダッシュ、今は入れないのですけれども、ダッシュ村という福島に村があったり、ダッシュ海岸があったり。1つの場所で企画をやるというものがあるのですけれども、大体スタッフはもうその住民になって常におります。その為にダッシュ海岸にバイトで雇ったりとかではなくて、昨日まで普通にバラエティーを作っていたADだったり、ディレクターだったりがあるまま住み着いて、もうその住人に

なって、専門家になって、今後ろにいる木下のようにもう完全な海人間になってしまうという、そのようなかたちで運営させて頂いております。

(会場質問者)

先ほど難波さんの画面で見られました走水関連の経験が、私横須賀市の港湾部にいたもので、記憶にございます。その中で小さな地引網をやったわけですが、すごく大人としても、職員としても感動いたしました。ダッシュ村を見ている方は、多分大人の方も子供の方も多分感動して見られているのではないかと思いますけれども、これからどこまで行くのかなということを考えているのですが、いかがでしょうか。

(島田氏) 実は、今会場を出て右側に「ダッシュ海岸の夢のジオラマ図」というものを展示してあるのですが、それはもう TOKIO の城島と山口、そしてスタッフが「ダッシュ海岸をいつかこんなふうにしてみたいね」というものを分かりやすくジオラマにしてあります。そこはもう干潟が豊富になっていて、アマモも順調に育ち、海底には観察基地みたいなものを設けて、いつか豊かになったダッシュ海岸を海の底から皆で見てみたいというのが1つ夢のゴールになっているので、出来るかどうか非常に分かりませんが、そのジオラマにあるような形のものをつくってみたいという環境も、実は見てみることもやってみたいということがゴールで、そこを目標にやっている状況です。

(会場質問者) 私、ダッシュ海岸を見たことないので大変申し訳ないのですが、今日参りましたのは、赤潮というものは聞いたことがあったのですが、青潮というものがあまり聞いたことがなかったのですね。今日パネルで少しお勉強いたしましたけれども、青潮を発生させるものはそもそも何なのでしょう。それを教えて頂きたいと思います。

(木村氏) 赤潮はご存知だとおっしゃっていましたよね。赤潮はプランクトンが沢山わくようなものなのですが、プランクトンも寿命がありますからすぐ死ぬのですね。それが海底に沈んでいって堆積します。でも、沈んでいったものというものは分解されなければいけません。分解される時には海の中の酸素をいっぱい使ってしまうのですね。それが海の底の方に溜まっていってしまいます。

ところが、ある時北風なり何なり風が強くと吹きますと、上の方の水がどけられてしまうのですね。そうすると下に溜まっていた酸素のない水が上に上がってくるのです。その時に青い色を発する。化学反応みたいな話なのですが、いわゆる酸素のない水が上がってきてしまうものだというふうにして考えて頂いたらいいのかなと思います。いいですよ、古川さんそんなもので。はい、ではもうちょっと。

(古川氏) すみません、もうちょっと。その時に海底と一緒に溜まっていた養分が中に入っていると、それが表層に出てきて硫化水素になります。その硫化水素というものは毒です。それが混ざっているということが青潮のすごく大きな殺傷力を生んでいます。

(会場質問者) 毎週見ているのですが、3歳から臨港パークでワカメの植え付けに参加しているのですが、それに毎月干潟のゴカイ調査とかに参加しているのですが、それに山口くんに来て欲しい

(島田氏) 山口、行った方がいいですよ、それはね。是非前向きに。すごく大人的な言い方になりますけれども、是非前向きに検討させてもらいます。でも彼らは本当にそういう活動とかは大好きなので、機会があったら全然東京湾のそういう活動にはもうダッシュ海岸一緒にコラボして何か企画をやらせて頂けたら本当に嬉しいので、その時は山口だけでなく城島という者もいるのですが、顔がシワシワのやつもいるのですが、それも連れて是非伺えたらと思いますので、その時はよろしくお願ひします。

(木村氏) ありがとうございます。これからも一緒に活動しようね。

すみません、島田さんありがとうございました。大変短い時間でしたが、もう本当に都市伝説になるのではないのかなというくらい滅多にない話なので、今日は短い時間でしたが皆さんにダッシュ海岸の話少し理解して頂けたのかなと思います。どうもありがとうございました。

(島田氏) ありがとうございます。

#### 4. リレートーク「江戸前と東京湾を語る」

東京農業大学名誉教授 小泉 武夫 氏

皆さんこんにちは。江戸前ということで、実は私は今から5年くらい前に東京湾再生検討委員会という会がありまして、そこで食文化から東京湾を再生するという、そういうものをやりまして、その座長をさせて頂いたのです。その時に長くも江戸前という定義がないものですから、江戸前とは何かというものをやるということが大体その委員会でございました。ですから、そのメンバーには大変な人が沢山いましたね。当時水産庁の小松さんとか、そんな方だったのですけれども、役人はそのぐらいだけでしたか、あとは全部江戸ですと頑張ってきた人。歴史を知っている人ですとか、



ですから築地にずっと長くお店を持って代々やってきてこられた方々とか、その何代目というものが5、6人いましたね。それから千葉県の方の海苔の歴史をよく知っている人とか、それから江戸と言えば、これからお話申し上げますけれども、日本橋が中心なのです。日本橋の魚河岸とかあの辺の食文化に関しては、(株)にんべんの秋山洋一さんとか、色々な方々が、また江戸に詳しい荒俣宏さんという評論家とか作家がいますけれども、荒俣さんも入って頂いて総勢20人くらいの会でした。それは様々な職業から、例えばお寿司屋さんも来まして、魚の間屋さんとか干物屋だとかもうすごいのです。そこで「江戸前とは何か」という定義を作りまして、それを答申したというわけです。その後読売新聞の一面に「江戸前の定義なる」とかといって、江戸前とは何かの、我々が作成した定義をそこに載りました。だけど今日は定義の話ではなくて、江戸前というと私は食文化をやってきたものですから、食の文化から見た江戸の粋とか江戸前とかそういう特徴なり、そういう話をこれからお話しようと思うのです。

江戸というものは非常に珍しいですね、地理的に見て。それは何かと言うと、世界で一番ここはやはりメロポリタンとして、例えばどのメロポリタンにも大河というものが流れているのです。川があるから大都市が出来た。例えばロンドンだとテムズ川とか、ニューヨークだとハドソン川とか、パリだとセーヌ川とかみんなそういうものがありますよね。だけどそこは大体大河は1本ないし2本。だけど日本の、江戸の場合にはほとんど大河で作られた湾なのです。ここは。ですから川から中に入る水というものはものすごく豊富であります。だから水の量が豊富だということはどういうことかという、川から流れてくるプランクトンや小さなオケラとかミミズとか、そういうものの餌がどんどん供給されてくるわけです。雨が降るたびに餌が供給されて、それが江戸前ですよ。これが非常によく似ているものは、何に似ているかというメコン川に似ているのです。メコン川というものはアマゾン川に比べて1平方キロから取れる魚の量は約10倍あります。

一体何でそんなにメコン川で魚が捕れるかという、メコン川を中心としてそこに流れてくる支流からものすごい支流の数があります。その為にメコンにはものすごく魚が多くいるのです。そういうようなことで東京湾もそういうこと。それから昔はとても干潟が広がったのです、川が多いから。そうすると干潟に住んでいる小さな小動物を大きな魚が、どんどんどんどん食物連鎖で食べていって大きくなっていく、非常に豊かな所であったということですね。そういう背景があるわけです。何せ隅田川、江戸川、中川、荒川、多摩川なんてみんな大河です。千葉の方からだと小櫃川だとかまた色々な大きい川が流れてくるわけですから、だからまずその江戸というものは、あと小糸川というものがありましたかね、大きい川が。そういうような湾に流れてくる川の水がものすごく江戸を作ったということ、まずそういうことをお話します。

ですから非常に江戸というものは、魚貝の種類の豊富な所であることもすごいです。我々は江戸前の定義をする時に、どんな魚とどんなその甲殻類とどんな貝類がなんてことでやりましたものすごいですね、上げていくと。もう今絶滅したのも昔は沢山いました。アオギスなんてものは今いなくなりましたが、昔はアオギスなんて脚立釣りでもものすごくよく捕れたということがありましたし、それからアオギスを専門にした天ぷら屋があったという。それくらいいっぱい捕れたり、もう何でもいっぱい捕れましたよね。1つ我々がおぼろに見られるのは、脚立釣りの写真がそこに載っていますけれども、あれが本当に豊かな江戸の最後だったかもしれませんね。日本社会党の成田委員長が三角の帽子をかぶって、脚立に乗って魚を釣っているところの写真が毎日グラフに載っていましたけれども、あれは今

でも私の脳裏から離れないくらいに、江戸というものは豊かだったと思うし、それから山本周五郎の作品の「青べか物語」の「沖の百万坪」。あそこの情景は本当にとんでもないくらい豊かな世界でしたよね。そういうようなものが、どんどんどんどんとやはり高度経済成長の下において遠ざかっていってしまって、今気がついてみたらほとんど周りはビルのジャングルで、海から見るような所になってしまいました。だけれども「それはやはりどうなの」ということになってしまって、皆今反省しているというか、ここでずっと見ておいでになられているように、これを綺麗にしようと努力する方々の貴重な力が、今江戸の豊かさを戻そうということになっていると思います。

魚というものは皆さん、江戸時代は、今我々は冷蔵庫があるから、結構新鮮な魚を捕ってきたものを冷蔵庫に入れて、または魚屋さんが冷蔵庫に入れて新鮮なうちに食べるというようなことを言いますけれども、はっきり言いますと江戸の方が我々現代人が食べている魚、例えば日本橋の魚河岸なんていうものは、江戸の方がはるかに魚は新鮮でした。それは残された絵が沢山ありますから。だからその絵を見ると分かる。江戸だけではなくて大阪の黒門市場もそうですよ。捕ってきた魚というのは、ほとんど全部あれは生きてままで売っているのだから、江戸もそれから大阪も。それが何かと言ったら生け簀です。だから残された絵をよく見ると、日本橋の生け簀でもイカの生け簀、マコガレイ、車海老、鯛とか、ヒラメとか、そういうふうにして捕ってきた魚を全部生け簀に入れる。それで町の魚屋の間屋が買いに来てという、そういうふうにして生きていたものを売っていた。江戸というものは非常にそういう意味からすると食べ物物は清潔な所でしたから、だから魚も新鮮で、色々なものが見えて江戸のその食文化に残された詩。これを見ると食中毒の詩というものはほとんど出てこないですよ、江戸は。本当に出てこない。魚によってあたってしまったというものはあまりないですね。だからそれだけ新鮮なものを皆食べていたと思うのですよ。そういうことで江戸はなかなか、粋というものはそこから出てきたのです。江戸の粋というものは一体何かということをよく言いますけれども、作られたのは何かと言うと、歌舞伎だとかそれから何だかとか、それは上方だってあるわけで、江戸の粋というものは私はそうではなくて、魚からきたのではないかと思うのです、あの魚の食べ方を見ると。後でお話する魚の食べ方というものは、これ以上粋な世界はないと思うような世界で魚を食べていますよね。だからそういうようなこと。それで「蜘蛛の糸巻き」という山東京山の方ですね、弟さんの方が書かれた「蜘蛛の糸巻き」というすごく有名な随筆が1,700年代にあります。その頃の人口は、江戸というものはものすごい人口がいたのですね。「蜘蛛の糸巻き」によると大体140万人位いたのですか、江戸はね。たいしたことではないじゃないか、今1,000万人位いるのだからという、そんなことではないです。今の江戸の中心地というのは、江東区とか中央区の一部、墨田区、台東区、それから中央区、荒川区の一部で、あと葛飾区の一部ですかね。そのくらいですよ。品川なんていうものは村でありましたしね。江戸というものはそんなに、今で言う大都市ではなく、一箇所に集中していたのですね。だから六本木なんて言っているけど、木が6本しかなかったのだ、あんな所というようなことを、立川談志さんが言っていましたけど全くその通りで、そんなところですね。

ですから、世界で一番人口密度の多い所は江戸だったのです。当時のローマとかロンドン、パリと比べたら圧倒的に東京は人口が多い所でした。私は江戸のそういう人口の多い所で非常にびっくりしたのは、やはり江戸の町の中の水路ですよ。今は全部普通の道路とか高速道路とかで埋め立てられたけれど、縦横にいっていたのですよ、あれが。それで何であんなに水路がいっぱいあったかと言ったら、まず江戸というのは清潔だったのですよ、本当に。だから汚穢船が、人間の糞尿を運ぶ船が頻りに江戸の周りを回収して歩いていたのです。それから生ゴミの回収ですね。それから物を燃やした後の灰は全部灰屋が町に出て行って綺麗に灰を、お金を出して買って集めて「かまどの灰までオレのものだ」と啖呵を切る歌舞伎がありますけれども、もうとにかくみんな綺麗になって、そして汚穢はどうしたかという、まず隅田川に入れて、それから手で漕いで千住の方に行って、あそこで糞尿をばっと撒いたわけです。そしてできた野菜が下に下がってきた。そんなことですから、野菜も非常に豊富だったですね。そういう江戸の中ですごかったと思うのはやはり魚の食べ方というか、粋なところですね。私がある時に、今の新富町辺りだと思いましたが、歩いていた時に、黒い堀の小さな飲み屋さんがありまして、小料理屋さんでしょう。そこに小さな短冊が下がってまして、これ本当に私は驚いた。そこに見事に、これはやはり江戸の粋をこの1句で示しているなどという1句に僕は偶然めぐり合ったことがあります。それは「風さえも素通り許さぬ柳かな」というものです。これは粋、これだなと思いましたね。これは私本当に「風さえも素通りさせぬ柳かな」柳というものは、風にだってそよそよと寄らせていくと、素通りなんてさせない。だから「あなたは私の店を素通りするのですか。風より駄目じゃないの」という、こういう意味です。これはすごい粋だなと思ひまして、そういう所にお客さんと、それから食事を出

す所とか、そういう関係というものがよく分かったような感じがします。私がとても粋だなと思うところの江戸の中で、1つだけ申し上げますと、江戸の料理ですね。

魚を使った料理は非常に粋なものが沢山あります。どちらかというと江戸の食の文化を作ったのは、粋なのは何かというと、これは白身の魚なのです、中心になっているものが。これがとても江戸の粋な世界にとってもフィットするのですね。例えば我々が江戸前とは何かの中で江戸の魚の中でも中心的なものというものはマコガレイとスズキ、それからキスがそうですね。あとは鯛がそうでしょう。そういうように、とにかく白身の魚が中心になっていたわけですね。だからそれを食べるのがとても粋だなという感じがするのですね。青身とか赤身よりもとても白身というものは粋な感じがいたしますよね。

そこで私がすごく興味を持ったのは、江戸で考えられた煎り酒という食べ方ですね。あれには私は江戸のすごい魚の食べ方と江戸文化がくっついているような感じがしました。それは何かと言うと、白身の魚を食べるわけですから、ですからお醤油をお刺身にピタッピタッとつけると、これは汚れてしまうというわけですね。では汚れないようにするにはどうしたらいいかということで、江戸の人たちが本当にすごい山の手集団という集団があって、その集団が考えた、昔からその煎り酒というものはあったのですけれども、今の形の煎り酒は恐らく日本橋で作られたのではないかと思うのですよ。日本橋の今の外堀通りの辺りですね。あそこの桃川辺りで作られたのではないかと思うのですけれども、あちらに集まっていた太田南畝（蜀山人）だとか、亀田鵬斎だとか、谷文晁だとか、それから三東京山、東京伝、こういう人たちが煎り酒の改良をやったということが3ヶ所位に出てくるのですね、古い本に。そこで私も煎り酒を調べてみたら、改良版の煎り酒が今の煎り酒になっていますよ。それはすごいものですね。ここに私は江戸の素晴らしさを見るのです。それは何かと言ったら、まず日本酒ですね。江戸には日本酒がものすごく入ってきたのです。これは大変なものです、江戸に入ってきた日本手というものは、170万樽です。明和年間で1,700年代の1,770年代170万樽です。それは大きな樽ですから一升瓶にして70本位入る大きな樽ですね。それが江戸に170万樽ということだと、一人だいたい一樽位飲んでいるんです、1年間に。これは相当な数です。それはなぜかと言うと、お爺ちゃんもお婆ちゃんも子供も女性も入っているのですよ。それを計算してみると、大体飲酒人口に計算すると1日4合位飲まない合わないのです、数字が。だから相当、これはお料理用に使われたということも考えられますね。

これから言う煎り酒はまさしくそれなのです。どういうことかと言うと、皆さん、日本橋で作られたと思うその煎り酒は、土鍋に日本酒を一升ドクドクと入れるわけですね。それに梅干を一掴み入れます。それから削った鰹節を、これはにんべん辺りから買ってきたのでしょね、いい鰹節ですから、それをグッと持ってそれを一掴みパッと入れて、もう一回言うと、土鍋に日本酒を一升入れてそれに削りたての鰹節を本枯節ですね、それを一掴み入れて、次に梅干を一掴み入れて火をつける。そうするとその一升の酒がアルコールや水分が飛んじゃう、みんな飛んでしまう。それで大体一升の酒を4合位まで濃縮してしまうのです。そしてそのお酒を濾すのです。そうしますと、私も実際につくってあちこち教えていますけれども、琥珀色になってくるのですよ。非常に綺麗な狐色というものがよくあるのですけれどもあれの少し濃くなったような、少し透明なものです。舐めてみると鰹節の旨みと、梅干の酸味と、濃縮されたお酒のコクと甘み、それがダーッときているわけです。それを濾して、梅干はもういらぬ。それから鰹節もふやけたからもういらぬ。そして濾した下の4合のお酒に、今度は焼き塩という、塩を焼いて、焼き塩を今度そこに少しずつ加えて味をみていく。これは塩梅というのですね、こうして。まだだな、まだだな。そしてちょうど今のお醤油よりも少ししょっぱくならないくらいで、ちょうどよくしたものが煎り酒というものです。これをまず小さなおてしよに取って、例えばマコガレイにしましょうかね。マコガレイをお刺身ですから、活がいいのだから、市場からもう生きてまま魚屋が持ってきたのだからそれを買ってきて、それで昔は大体ほとんど全部魚屋から魚を買って運ぶのは、全部経木というものです。経木というものは、昔は納豆を包んで三角系になっていた木の薄く削ったもの、あれで大体魚を包んでいましたね。それで家を持って行って、商家でもお金のある所ですからね、日本橋とかあの辺は、そういうのはもう煎り酒でと。私も実際にその煎り酒を作ってみましたら、もう本当に何と言いますか琥珀色の、もう眩しいくらいですね。照り輝いている。それにおろしたワサビをパッと溶かしますと、もう鶯色になってくるのですね。そのマコガレイの少し薄めに切ったものですね。それをピタンピタンとつけてそれをと食べるのですね。これでシコシコシコシと噛むと、これはまずは何が最初にくるのかと言うと、普通なら刺身の、マコガレイならマコガレイの甘くて美味しいものがあるのだけれど、そうではないのですね、煎り酒につけると。まず一番最初は鰹節の旨みと、それから日本酒の独特のコク、あれの旨み。主体は何かと言うと、酸化のグリセリンですね。だからあれがコクになっているんです。それで

それに今度は梅干の酸味でしょ。それで梅干の酸味は、有難いことに生臭みを消してくれます。生臭いというのは、あれはアミンという物質ですね。塩基性です。だから梅干の酸性もそれを中和してしまう。ということもあって、本当にこれは大したもの、それを入れて食べるとマコガレイですからコリコリコリコリとって、そのうち溶けていってしまうのですよ。これを飲み込んでしまう。飲み込んだ後がいいのですね。そこで今度はお燗酒を飲むというのが江戸の良さという、何だか随分ともうお腹が減ってきましたが、そこで次に今度は何かといいますと、煎り酒。それから江戸ですごいのは、やはりカツオがすごいですね。初カツオの食べ方。関西ではカツオというものはあまり食べませんが、こちらはカツオの鰯背だという感じがしますよね。カツオの横縞というものが江戸の人たちというものはとても好きで、そういうものが沢山ありました。それで今一つ、やはり江戸では実用的なものがありましたね。マグロと言うと、我々もトロだなんて言う目と目の色変えて「わー、トロだ、トロだ」なんて食べてしまいますけど、江戸の人たちは本当にトロを食べなかったのかと聞いたら、そんなことはありませんよね。トロは美味しいのだから。ただ江戸でトロを食べなかったということの理由の1つに、トロを食べるとお腹を下したという人が多かったみたいです。脂ばかりだということなのですかね。そういうことであまりトロを食べないで赤みを食べたというのですけれども、しかしやはり何と言ってもすごいのが江戸の魚で、マグロで食べるものではネギマ、これはすごいですね。ネギとマグロのトロをタレで煮て、それを食べるわけですよ。これは江戸料理の代表的なもの1つですけれども、これは関西に行ったらないのですね、ネギマは。これがものすごく私は江戸の人たちの粹な世界と、粹ではなくて強い世界というのですか、そういうものを2つ見せたようなものが江戸から出てきて、江戸前の魚の料理となってきたのかなという感じがしますが。

それから、あとはアサリとかハマグリがやはり捕れましたね。江戸の貝のお吸い物なんていうものはもう実に粹な世界がありました。とにかくそういうような世界が沢山ありまして、江戸というものは私から言わせればとても粹な世界を、江戸湾によって作られてきた。それは白身の魚を中心とした食べ方であって、江戸の人たちというものはとても新鮮な魚を食べていた。それから、今一つやはり江戸が一番最初の6次化を成功した所ではないかと思っているのですね。佃煮ですね。参勤交代で皆江戸に集まってきますから、そうするとお勤めを終えたら地方に帰らなければいけませんね。その時江戸から持っていくものは佃煮は絶対に腐りませんから、浸透圧が高いですから。そうして江戸の漁師さんたちは魚を捕ってそれを自分たちで炊いて、捕るということは1次産業、佃煮に加工するということはこれは2次産業で、自分で売るからこれは3次産業で、1 + 2 + 3 = 6と。これで6次産業。今6次産業どうのこうのなんて農水省が言っているけれども、江戸時代の人たちもものすごくそういうものはやっていたのですね。千住の方の農家もそうでしたね。そんなことをお話ししながら、やはり何とんでも、もう一つ江戸は鰻ですね。実は私、鰻のこれだというお店は随分食べ歩いてきましたけれども、非常に鰻というものは美味しいなと思いつつもやはり関西と江戸では少し違うところがあり、地方と違うところがあって、江戸の鰻ですね。実は私の後、お話しする素晴らしい女性がいます。堺美貴さんという方なのですけれども、この方は期刊の「うなぎ 100選」という本の編集長さんをしています。「月刊日本橋」というものもあれも期刊でしょうか、日本橋。「月刊日本橋」ですか。月刊ですよ、皆さん。その編集長さんです。大変な方で、早稲田大学の文学部のご出身の名分筆家でもありますから、それでは堺さん、私の後よろしくをお願いします。

### 有限会社月刊日本橋 代表取締役：堺 美貴 氏

今、先生がお話頂きました江戸前の1番の中心地日本橋からやって参りました。少しご紹介頂きましたけれども、こういった「月刊日本橋」というタウン誌、こちら34年創っております。それともう一つ「うなぎ 100選」という、鰻にまつわる食の文化誌。こちらは29年創らせて頂いております。今日は江戸前ということで、皆さん江戸前という言葉をお聞きしたらどんな食べ物を連想されますか。恐らく皆さん大体がお寿司とおっしゃるのではないのでしょうかね、江戸前寿司ということで。ところが江戸前というと鰻を指していたのです。その証拠をこれからお話申し上げます。

1754年、宝暦4年なのですけれども、この年に出来た句、今皆さんよくお馴染みの川柳がございますけれども、川柳の原型のようなもので「前句付」という定型句があるのです



けれども、この句に「唸っている 唸っている 江戸前を 鵜は飲みかねてぎっぎく」という句があるのです。鵜、鳥の鵜ですね。鳥が江戸前を飲み込みづらくてぎっぎくと唸っているよという、そういった句なのですけれども、この江戸前というものが鰻のことを指しているのです。



更に 1775 年、安永 4 年の物類称呼という、これは方言の辞典なのですけれども、この物類称呼の中の鰻の項目にこうあります。「江戸にては浅草川深川辺りの産を江戸前と呼びて称す。他所より出すを旅うなぎ」というふうに書かれています。これで江戸前＝鰻のことを指すのだということがお分かり頂けたと思うのですが、江戸前、東京湾、鰻、日本橋というものは非常に深い関わりがございます。

鰻と言えば、皆さんだいぶ報道されていますのでご存知の方もいらっしゃると思うのですが、今実は大変なことになっています。私は「うなぎ 100 選」を創っている関係上よく聞かれるのですけれども、2 つ聞かれるのです。1 つがまず「鰻を食べていいの」というふうに聞かれます。もう 1 つは「鰻はこれから食べられなくなるのではないのですか」という、この 2 つの質問をよく受けるのですけれども、まず、第 1 の質問「鰻を食べていいのか」ということに関しましては、「どうぞ鰻を召し上がって下さい」とお答えしております。但し、但し、鰻屋さん、鰻専門店ですべて頂きたいのです。今私たちが食べている鰻のほとんど 99.5% は養殖鰻です。鰻の場合、養殖と申しまして鰻の子供、しらすですね、鰻のしらすは天然のものを捕っているのですね。その天然のしらす鰻を池に入れて大きく育てて食べているので、鰻の養殖と言っても、それは 100% 元々天然の資源に頼っているものなのです。このしらす鰻が本当に捕れなくなっているのですね。このしらす鰻一番捕れていた頃は、東京をとってからになりますけれども、今から 50 年前 1963 年。この時 230 トン、こんな小さなしらす鰻が捕れています。ここ 10 年位は体大 10 トンを割っているのです。それでも何とかやりくりしてきたのですけれども、この 4 年が大不漁、大ピンチでございまして、もう今年と言いますか、また次の漁期が始まりますけれども、2013 年度の漁獲はわずか 5.6 トンしか捕れていません。これは激減と言っているレベルかと思えます。何でこんなにしらす鰻が捕れなくなったかと、大体理由は複合的なのですから、3 つあるのではないかとされています。

1 つは、回遊条件の変化ですね。鰻は、ご存知かもしれませんが、回遊魚です。海で生まれて長い旅をして、アジアの国の河川に上がってきて、また産卵の為に海に戻るといって回遊魚なのですけれども、この回遊条件がエルニーニョとかラニーニャ、こういったことで少し変わって、潮の塩分フロントが動いたり、そういうことが 1 つ原因ではないか。もう 1 つが、河川環境の悪化ですね、これは悪化。日本の川の方を登っていきますけれども、川の護岸ですとか、それからダムなどによって遡上が阻まれて、護岸によって草、鰻が住んで餌を食べたりするするそういった場所がなくなっている。回遊環境の変化、それから河川環境の悪化。この 2 つと、もう 1 つこれが一番大きいと言われているものが、実は乱獲なのです、乱獲。捕り過ぎているのではないかと。

皆さん、鰻は鰻屋さん以外でも召し上がりますか。パックの鰻などを買って召し上がるのでしょうか、皆さんね。鰻が出回っている量の、どれくらい鰻屋さんで使われているかご存知ですか。実は鰻屋さんで使われている鰻は全体の量の 3 割程度なのです。「3 割くらいもないよ。1 割くらいではないの」とおっしゃる鰻屋さんもいらっしゃいます。鰻屋さんだけで鰻を消費するのであれば、今年の大不漁と言われている 5.6 トンのシラス量でも足りると言われています。

では、鰻屋さんが 3 割、2 割かも知れないそれくらい使って、あとの 8 割、7 割どうしてしまったのというと、これが加工ですね。ベルトコンベアに乗せられて、冷凍技術が今発達しておりますので、パック詰めされて冷凍されて量販店に並ぶ、もしくはファストフード店で安く井として提供されると、こういったことになっております。7 割がそういった加工鰻で消費されているということなのです。

ここで皆さんに最初にお話に戻るのでありますが、是非鰻文化を守る為に鰻屋さんで召し上がって頂きたいのです。皆さん鰻屋さん、それからパックで量販店に並んでいる蒲焼というものは、すごく例えばもともと鰻の素材が違うのではないかとと思われる方もいらっしゃるかもしれませんが、ほとんど同じです。すごく美味しい蒲焼屋さんで食べる鰻も、それからまあまあ美味しいくらいのパック詰めの鰻も、実は大体同じなのです。もちろん一部

ブランド鰻みたいなものもありますけれどもほとんどが同じうなぎで、同じ鰻なのですけれどもやはり調理の仕方ですれだけ味も違ってくるのですね。せっかく1つの命を頂くのですから美味しく食べて頂きたいという、そういう思いもござります。

それともう1つ問題なのが、今世界中に鰻は19種類いると言われていています。その中の、私たちが特に大好き、好んで食べているものが日本鰻という種類の鰻なのです。しらすをどんどん乱獲してしまって、日本鰻のしらすが少なくなってきたもので、実はそれと比例してアメリカ鰻とヨーロッパ鰻のしらすを日本人が洋食の為にどんどん捕ってしまっているのです。それでとうとうアメリカ鰻はワシントン条約、ヨーロッパ鰻は国際自然保護連合の方の規制にかかりまして、絶滅危惧種ということで、輸入の規制ももう実はかけられている状況なのです。そこで今日本がどこに目をつけているかというと、次は東南アジアの鰻。これはビカーラという種類なのですけれども、今それを大きい商社さんがフィリピン辺りで沢山しらすを買って養鰻を始めているのですけれども、こうやってどんどん世界中の鰻を日本鰻が少なくなったら次はアメリカ、次はヨーロッパ、次はビカーラだというふうにやって、資源管理をしないうちにやっていると、もうこれは日本が世界中から避難を受けてしまうというのは、これは仕方がないというか当然だと思います。

今、鰻の世界で第1号の研究者と言われている塚本勝巳先生、ご存知の方もいらっしゃるかと思います。最近ではよくテレビ等にもお出になっていらっしゃいますけれども、この塚本先生は鰻の産卵所、日本鰻がどこで卵を産んでいるかというのを解明した先生でいらっしゃるのですけれども、世界的な鰻博士でいらっしゃるこの先生も、自分の研究をやるだけでは駄目だと。こうなってしまったら鰻の資源が枯渇してしまうので、声をあげて下さっています。今年の夏の土用丑の前に「鰻は晴れの日の食べ物として、鰻屋さんで大事に美味しくべましよう」ということを声をあげて下さっておりますし、また行政の方でも水産庁さん始め、鰻の資源管理、特に外来種の鰻等を資源管理を行われないままに食べ尽くしてしまうのは控えようというようなことを、もうはっきりおっしゃっています。それくらいもう実は鰻は深刻なところまで事態が進んでいるのですけれども、恐らく皆さんは「そこまでいっていたの」というふうにはご存知ない、認識がないと思います。というのもマスコミもほとんどこういう報道をしませんし、どちらかというとマスコミは「今年また鰻が上がったよ。どうやって鰻を安く食べますか」とか「ここに行けば安く食べられますよ」と、どちらかというとそういう報道の仕方なのです。でも、今年の夏くらいから少しずつ変わってきております。

皆さんにお願いしたいのが、皆さんの2つめの私がよく受ける質問「鰻は食べられなくなるのではないのか」という質問に対する答えなのですけれども、それは消費者の皆様にかかっております。皆様がどこで鰻を、どういう選択をしてどうやって鰻を食べていくかによって鰻がこれからも残っていくのか、それとももう食べ尽くしてしまうのか、鰻に限らず食べ物に安さだけを求めるといった消費行動を少し考えてもらえたら有難いと思います。その行動がこれから鰻を残していく1つの、1つのというか大きな、それしかないと思うのです。これは鰻で商売をしている方に「もう止めましょう」などと言っても絶対止めないですね。「僕が止めても別の会社がまたやるよ」というような、そういう負のスパイラルに陥っていますので、消費者の皆さんが「買わない。鰻は鰻屋さんで食べる」というふうに、そういう行動を起こしてくれると、それが実は一番近道だったりするのではないかなと思っています。

今日度々出ていますけれども、日本食が世界遺産ですね、これがもう登録されるのではないかと。その日本食の中にはもちろん鰻も入っています。皆さんこの鰻の蒲焼というのは、非常に世界の中でも希な食べ物なのです。希な食べ物というか、どうしてこんなに日本人が鰻を好きなのかなと考えた時に、外国の鰻料理は皆さん召し上がったことはありますか。大体がブツ切りなのです。中国の煮込みにしても、味は美味しいのですけれども、そのままブツブツと切って煮込んであるのです。ヨーロッパで食べられている鰻のシチューとか、そういったものももう全部と言っていいくらい、全部筒状に切って料理してあります。そうすると少し食べづらいし、見た目も少し怖いというような感じなのですけれども、日本の蒲焼はどうでしょうか。きちんと割いて、開いてますでしょう。これは日本だけです。歴史的な食文化を辿っても、こうやって鰻を綺麗に割いているのは日本だけです。割くことによって見た目も良いですし、食べやすくなります。また鰻のタレがよく乗るのです。こう開くことによって。このタレも、鰻はこう力強い味わいの魚だと思うのですけれども、この力強い味わいに合うタレ。これがお醤油とみりんですね。和食の世界でこのお醤油とみりんの2つ合わさった味を「両味」と言うのですけれども、日本人の大好きな甘辛味ですね。これと鰻がとてもよく合って、そしてさらに炭。炭も日本が誇る、日本の炭の品質はこれも世界一だそうです。先程申し上げました、割くというこの技術、日本の包丁、刃物文化、これもドイツ等と並んで世界一ではないかと称されていますけれども、そうやって考えてみると、鰻の蒲焼というものは日本の文化がギュギュッと詰まって完成されたものなのです。正

に、本当に日本の食文化を代表する食べ物の1つだと思います。

この食文化を是非次の世代に残していきたいと、私は切に切に願っております。その為にはやはり皆さんに「鰻は、ではどこで食べますか」という問いかけを、しばらくは続けさせて頂きたいなと思っております。鰻は天然資源で今のところ養殖をしておりますけれども、実は完全養殖、もう要するに卵から帰して、それを1回親にしてその親になったものが卵を産んでまたそれがぐるっと親まで育つという、もうそこまで完全養殖は成功しています。これは日本が成功させているのですが、ただまだ採算ベースに乗らない。「1匹1万円位かかるのかな。あと設備と人が足りないね」というようなところなのですけれども、でも皆さん首尾よく完全養殖が成功したからと言っても、どうですか。それでも薄利多売、鰻をそこまでして召し上がりたいですか、ということはちょっと聞きたいところでもあります。沢山作って沢山食べて、もうお腹が一杯になったら捨ててしまえばいいじゃない。あまり美味しくなかったけれども、まあ捨てればいいじゃない、沢山あるのだから、というようなことではないのではないかと私は思っております。

鰻のことを考えると、つくづく食べる側、作る側、生産する側もそうですけれども、作る側の人間がいかにか、どうやって、何を基準に食べ物を食べていくか、グルメブームですけれども、本当のグルメというものはなんだろうと考えさせられます。皆さんが文化を育てている面も大いにあると思います。皆さんが鰻屋さんで美味しい鰻を堪能すれば、鰻屋さんがもっともっと美味しいものを作ろう、そうやって文化は育っていくものなのだなと思います。

これからお話頂く山本海苔店なのですけれども、日本橋の海苔の老舗さんです。きっと同じような文化をつなぐということに消費者の行動が関わっているというようなことは、海苔の業界でも同じような状況なのではないかなと、今日はそんなお話を伺えるのではないかと思っております。

お話頂くのは監査役の西條公博さんなのですけれども、私から見ると監査役というよりも大番頭さんですね。山本海苔店の大番頭さんでいらっしゃいます。では、西條公博様よろしくお願いたします。

#### 株式会社山本海苔店監査役：西條 公博 氏

今日は江戸前と海苔というようなテーマでお話をさせて頂きたいと思っておりますけれども、お話の途中で、多少横道にそれたり、脱線したりすることがあるかと思っておりますけれども、その切にはご容赦頂きたいと思っております。

江戸前の海苔と申しますとすぐ思い浮かぶのが「浅草海苔」という言葉ではないかと思うのですが、その浅草海苔、どうして浅草海苔という名前がついたのかということについてなのですが、色々説がございまして、1つは江戸時代の初期、江戸湾が浅草限界までずっと入り込んでいたのですね。そこに入江が沢山あって、その入江を中心に海苔が採れていたというので浅草海苔という説が1つございます。それから、商売の方も浅草限界は結構盛んで海苔屋さん結構多かったのですね。それで浅草観音の前でよく海苔がとられていたということで、浅草海苔という名前が出来たということも言われています。

もう1つは、江戸時代、浅草で紙、和紙の製造が盛んだったそうです。その和紙の漉き方を真似て海苔を漉くようになったというようなことも言われています。これは大体1700年位だったと思うのですが、徳川家康が江戸を開府したのが1603年ですから、大体それから100年位経ってそういった板状の海苔が出来るようになったというふうに考えられます。それまで海苔とは一体どうだったかと言いますと、今日ちょっと持ってきているのですが、これはバラ干しと言って、海苔を採ってただ乾燥させただけなのですね。こういうバラバラとした、こういう海苔なんです。これは汁物に入れて磯の香りを楽しむというような食べ方をされていたようですね。今でもそうなのですが、私どもの業務用を扱っている業務部という部門がございまして、そこでこれを販売しています。百貨店や店頭ではちょっと売っていないのですが、業務用で販売しています。ご注文を頂くのはおでん屋さんですか、それからラーメン屋さんですか、いわゆるそういった汁物を扱っている所で、あるおでん屋さんに行きますと「海苔」というメニューがついているのですね。そうしますと他の大根ですとか色々なものと一緒にこの海苔をバツと散らすと、また磯の風味が増しておいしいということで、これを販売しております。



これは 1700 年位のことではないかと思うのですが、それからまた更に 100 年近く経って 1700 年代の終わりか、1800 年の前半位にかけて、海苔の本場が浅草からだんだんだんだん広がってくるのですね。品川、大森、羽田、それから西の方は葛西ですとか、深川沖ですとか、更に浦安とか千葉の方にいくのですけれども、これがいわゆる江戸前。明治、大正、昭和の 30 年代までその江戸前の海苔の最盛期を迎えるわけです。冬場になりますと、非常におびただしい数の海苔網が東京湾の浅瀬にワッと広がっていったという時代が長く続いていたわけでございます。これが姿を消したのは、前のオリンピックの時の昭和 38 年ですね、今から 50 年前。この時に埋め立て工事が色々行われましたし、羽田沖の飛行場の拡張ですとか色々なことがありまして、漁業者が漁業権を放棄せざるを得なくなってしまったわけですね。それで、海苔の養殖がそこで終わってしまったというようなことがございます。

その東京湾で駄目になった海苔を、九州の有明海に持っていったわけですね。有明海で、今でも主力の漁場として盛んに捕れていますけれども、これは良い漁場の条件というものがあって、先ほど来諸先生から色々とお話ありましたけれども、内湾に河川が沢山入ってきて、陸地からの栄養分が湾の中に堆積すると冬場になるとその栄養分が湧き上がって、ちょうど水温が 21 度とか下がってきますと冷たい海水が下にもぐるわけですね。それで下からまた海水が湧き上がってくる、と同時に栄養分が湧き上がってくるというようなことですか、それから台風が秋によく来ますけれども、この台風も悪いことばかりではなくて、海苔にとっては少し良いことがありまして、海が荒れてそれで海の中が掻き混ぜられるのですね。そうしますとまた栄養が上がってくるというようなことで、その栄養を海苔が吸収して海苔が育っていくと。

それからもう一つは、干潮、満潮の差が非常に大きいということが一つ良い海苔の漁場なのです。有明海の干満の差というのは約 5m あります。結局海苔は満潮の時に海の中に沈んで栄養を沢山とると。干潮になると海苔網が海水から上に上がってきますと、太陽の恵みで光合成なども行われて、海苔が柔らかくなって味が非常に良く出るので。いわゆるイノシン酸、グルタミン酸のこのジワとした味はそういったことについてくるということで、干潮と満潮の度合いで海苔が育っていくということなのです。一日のうちでどれ位の時間太陽に当てたらいいかというのは、やはりこれは漁師さんの長年の経験とか腕、職人の技みたいなもので、上手な漁師さんは本当に毎日漁場に出て、天候が曇りの日もあれば晴れている日もありますので、それによって網を上げ下げしながら、そして網をきれいにいつも汚れや病気が付かないように洗いながら網管理をしている。そういう漁師さんが良い海苔を作る、毎年そういった努力をされている漁師さんには本当に我々は頭が下がります。

少し余談になりますけれども、先程から赤潮の問題が話に出ていますけれども、海苔にとって天敵は赤潮のプランクトンなのです。プランクトンは海の中の栄養を食べてしまいますから、ですから海苔が栄養を吸収する前にプランクトンが食べてしまうと、海苔に栄養が回ってこなくて海苔の質が落ちます。プランクトンの天敵は、例えば貝とか微生物、こういったものがプランクトンを食べるのです。ですから自然環境の保護により生態系の維持という問題も大切なことだと。

少し話が元にもどるのですが、1700 年位に板状の海苔が作られるようになって、それからしばらく東京湾での海苔の養殖をしていたのですが、これは完全養殖されたのは意外と最近のこととして、昭和 24 年に、それまでは海苔というのは夏場どうしているかということが分からなかった、解明されていなかったのです。たまたまイギリスの女性の学者でドゥルーさんという方がいらっしゃって、その方が夏場海苔は貝殻の中に糸状になって潜行していることを発見されたのです。これによって海苔の一生のサイクルが繋がって、それでその人工養殖というものが可能になったのです。春先、2 月か 3 月位なのですが、海苔の状態から雄雌の細胞が、卵細胞と雄性細胞が出まして、それが一緒になって、果胞子という胞子になって核分裂を起こして、それが貝殻につくのです。夏場それがどんどん貝殻に潜って行って発芽して、糸状態というものになるのですけれども、冬場になると、水温が 21 度位になると糸状態がまた膨らんできて今度は核胞子という胞子になって、それが放出されて網に付くという、こういうサイクルでくるのですけれども、そういうことが解明されてから人工的に果胞子という雄雌が一緒になった細胞をその貝殻に人工的にジョウロみたいなのをつけていくのです。それでプールみたいなところで貝殻を温度管理しておいて、秋口になって水温が下がった頃それを出して行って、張った網の下に貝殻をぶら下げてつけるということで、人工養殖が可能になったと。それまではどこから来るのだから分からないけれども、「海苔ひび」といって、竹ですとか樫とか櫓とかという植物の枝を秋口に浅瀬に差しておくとかどこからともなく海苔がついたということでしたけれども、全くそれまでは自然任せでしたので、運がよければ海苔が捕れる、駄目だったら全然駄目ということで、

海苔というものはそれまで運草と言われたのですね。運が良ければ採れる海苔。けれども完全人工養殖が出来るようになってから、飛躍的に海苔が採れるようになったということでございます。

今正にこの時期は新海苔が採れている真っ最中であります。千葉県漁連さんも今日来ていますけれども、千葉の入札が来週 27 日に行われます。今年は台風 28 号ですか、来まして、海苔は大被害を受けてだいぶ生産量が落ちるようですけども、海苔の質はだいぶ良い海苔が採れているようでございます。

海苔の質なのですけれども、海苔質の評価というものについてでございますけれども、どういうものが良い海苔なのか悪い海苔なのか、これは海苔の価値というものは、海苔の用途によって違うのではないかと私は思うのです。私どもの山本海苔店は、大体贈答用ですとか、あるいは家庭用で扱っていますのでこういった海苔はやはり柔らかくて味の良い、本当にそういう美味しい海苔が一番良いと思っているのですけれども、例えば先ほど言った汁物、お蕎麦屋さんですとか、お寿司屋さんですとかそういった業者さんにとってみれば、あまり柔らかいとお汁の中でバツと海苔が溶けてしまったり、それから巻き置きして持って帰る途中が海苔がドロドロとなったりすることもあるのですね。そうしますとそういった業務用の海苔というものは、多少固くても色が黒くてしっかりとした海苔。こういった海苔が良いというふうに言われております。私どもが扱っている柔らかくて美味しい海苔。これが一番良く捕れるものは一番摘みと言って、これは 11 月のちょうど今頃採れている海苔が一番柔らかくて美味しい海苔が捕れております。この入札が佐賀で行われるのが 28 日からなのでございますけれども、これが店頭に出回るのが恐らく 12 月の初旬、ちょうどお歳暮の真っ最中の時ではないかと思えます。

最近海苔の消費量もだいぶ落ちていまして、平成の例えば 14 年、10 年位前は海苔の漁家数が 7,100 件位あったのですね。それで生産枚数が 98 億枚位ございました。これが平成 24 年になりますと、昨年 4,300 件位に減っているのですよ。2,800 件位廃業してしまっているのですね。生産量は 81 億枚と 10 億枚位の減少なのでございますけれども、一番懸念されるのはやはり漁家数が減っているということなのでございます。これは、やはり 1 つには贈答用とか家庭用の消費が極端に落ちています。それでおいしい海苔を食べる人が少なくなってきたというようなことで、生産者も手間暇かけて美味しい海苔を作るよりも量を量産するということに、どちらかという向いていまして量を沢山作るには、網を下げまして海面の下に長く置いておくと量は取れるのですよ。その代わり固くて味が無い海苔が捕れるという、そういう傾向にあるのですね。このことは、私は非常に懸念しております。やはりご自分で海苔を食べてみると、美味しい海苔とそうでない海苔。それから固い海苔と柔らかい海苔、非常によく差が分かります。最近なかなかコンビニですとか、出来上がったものを食べますので、ご自分でおにぎりを巻いたり、お寿司を作ったりする方が少なくなっているのではないかと思いますけれども、是非ご自分で美味しい海苔とそうでない海苔と色々食べ比べてみて頂いて、美味しい海苔を大事にして頂ければ生産者の方もやる気もモチベーションも上がって、更にまた美味しい海苔を作ってくれるのではないかと思います。そういったことを少し最後にお願いいたしまして拙い話ですけど、私のお話とさせていただきます。

## 東京農業大学名誉教授：小泉 武夫 氏

今私を含めて 3 人のスピーカーから江戸の食、魚、そんな話をお話し頂きました。まず私はやはり江戸前というものは粋の世界。これをどんどん皆で復活して、だって今世界中で食べられているのは江戸前なのですからね、にぎり寿司が。世界的にも今皆受け入れてくれているわけですから、これをやはり大いに我々は毎回認識して、江戸前の魚を皆で食べたいなという感じもします。

そこで実は皆さんに、もう知っている方もお有りかもしれませんが、ガイドランスをしますと、ちょうど先ほど私が言った江戸の日本橋の魚河岸ですね。そこの所に今の日本橋の三越のすぐ近くにあるのです。そこに魚河岸があった所に「豊年萬福」という居酒屋があるのです。そこはただ普通の居酒屋ではないのです。江戸前の魚を振興させながら、あちらで情報をしようという所です。ですからもし機会がありましたら豊年満腹に行くと江戸前の食文化を皆で育てようというそういう機運の所でもありますし、時々そこで江戸前講座をやっています。私ももちろんやっていますし、堺さんもやっていますし、色々な方が来て江戸前の勉強会をしながら江戸の魚とお酒を飲もうという、そういう会もやっていますから、まずそれを皆さんにご案内しておきます。

それから堺さんからの話は非常に、現状は知っていましたが大変ショックでしたね。鰻が好きなだけに、これは本当に現状を考えると先が思いやられるような状況です。だけれども今お話ししたら、分かった。消費者が鰻屋に

足を運べば、それですごく鰻が元気になって、しかも先ほど聞いた話ですと、鰻屋さんで鰻を食べる量だけは、十分にしらすの量は確保されているのだと、しらす鰻の量が。それを聞きましてとても安心いたしました。そういうようなことで、鰻文化も江戸の重要な江戸前の、だいたい江戸前というものが鰻というところから出ているということも、江戸前の定義としてよりもむしろ江戸前という名前が鰻から発しているということも非常に勉強になりました。是非皆さん鰻屋で鰻を食べる。「鰻屋で食べると高いな」という人もいるかもしれませんが、毎日鰻を食べているわけではないですからね。だって一番いい鰻を鰻屋さんへ行って食べても大体 3,500 円から 4,000 円位で、それで 1ヶ月ずっとあの鰻の美味しい思いが出来るのなら安いものだと思いますよ。私は日本橋のよく行く所は、大江戸というお店に行くのですが、これは本当にすごいですね。江戸的な食べ方をします。蒲焼がありまして、白焼きももちろん出しますよ。白焼きを出してくれるということは、よほど鰻に自信がないと出しません。なぜかという鰻の痛みがすぐ分かります。焼いたら少しかすれたような匂いになってしまう。だから白焼きと蒲焼を出してくれる店というものはすごいのですが、例えば大江戸の場合に例をとりまして、大江戸だけではありませんけれども、江戸の、日本橋の鰻は必ず重箱が 2 つになっているのです。下にお湯が入っているのです。蒲焼はそのお湯の上に、鉄板というか金属のものでそこで温めて、だから常に温かい鰻が食べられるというところが江戸時代から、江戸の名物ですものね。だから是非そういうところも味わって頂ければいいと思います。

それから海苔。海苔はもう日本では何があっても海苔というものは食欲を出せますよね、匂いで。実はよく私の友達に福田さんという方がいまして、大塚で江戸料理屋をやっています。鍋屋さんというのですかね。そこに行きますと、必ず海苔は味噌汁や吸い物の汁の上に必ず海苔というものはかかっているものです。つまりどういうことかという、海苔というものは、味もそうなのですけれども、匂いをすごく大切にしたいほうが江戸なのですよ。

ですから江戸というものはそういう意味からするとやはり、先ほど私が言った、とても粋な文化ですよ。粋な食の世界を持っているということなのです。ですから海苔屋さんとお茶屋さんというものは時々一緒になっているでしょう。これは匂いなのですよね。そういうことで、海苔というものは、本当に次の世代にもやはり傳承しなければいけない重要な食なわけです。だけれども我々 3 人の話、特に私以外の 2 人の話を聞きますとやはり次の世代に日本の食を傳承していく、江戸を傳承していくということは元に戻さないと駄目ですね、東京湾を。もともと本当に干潟を多くして、いっぱい海藻が育って、昔の海になってくること。それが一番何か次の世代に我々が渡していく文化かなと思います。これから皆で一生懸命やれば出来ることだと思いますね。

それで最後に、私は国のユネスコの和食の推薦の国の委員と言いますか、ユネスコにこういうことだということを全部書類を書いて出した委員の一人であります。そこで非常に私が危惧していることは、今度間違いなく 12 月に和食は世界遺産になるでしょう。けれど今 1 つ、私がそこで残念だなと思うのは、これはとても和食が世界遺産になることは良いことです。だけれども日本の今の食料自給率というものは 30% 台ですよ。外国から入ってくる食材を利用して和食を作るということが、本当に純粋な和食かどうかということを考えた時に、本当のことは自分たちの、東京が一番自給率が低いのですよ。もちろんもう農地もないし、人口多いし。だけれども江戸の人たちは色々なことをやって自給率を高めたのですから、せめて魚だけでも、我々は江戸前の魚で和食を作るということを皆で合唱して、その努力をすればよいのではないかと思います。

## 5. 江戸前ブランド【江戸前海味（うみ）クラブ】お披露目 認定式

### ・江戸前海味クラブの概要について（江戸前海味クラブブランドの認定の審査委員：五明氏）

「海」に「味」と書いて「うみ」と読んでいます。江戸前海味クラブブランドの認定とは、東京湾産の素材を使い、一定期間保存が可能で、一定の基準を満たしている。そういった加工食品を、江戸前ブランドの商品として認定・登録していこうとするものです。今年度より、「東京湾の環境をよくするために行動する会」の活動として取り組まれているものです。

難波様のお話にもありましたけれども、江戸前のブランド力。魅力が高まることにより江戸前の商品の復興、振興、江戸前食材への理解、江戸前商品の生産消費の促進。こういったことに繋がることを期待しています。こうした展開が、豊かな自然の恵みを生み出す東京湾をよくするための活動の活性化や、一般市民の皆様への啓発に繋がればと考えているところでございます。初年度の平成25年度は、東京湾大感謝祭、本日ですが、この開催前までに公募された食品うちから選考委員が選定いたしました遠忠食品株式会社様の「江戸前でい」、ちょっと上手くないかもしれませんが、「江戸前でい！生のり佃煮」が選ばれました。

私も審査員の一人として試食をさせて頂きましたが、控えめな甘さ、キリッと効いた醤油味、江戸前の素材を活かした江戸好みの商品となっています。本日の第1号の認定に続き、皆様から第2号・第3号と認定される商品が出てくると思います。こういった商品が置かれた店先には「江戸前あります」といったのぼりが数多く見られるようになります。「食べるなら江戸前だね」といった粋な言葉が聞かれるようになれば何よりかと思っております。それでは、この場をお借りいたしまして、認定書を授与させて頂きたいと思っております。

### ・認定証の授与（東京湾の環境をよくするために行動する会会長：小泉氏）

ただ今の五明先生の方から審査報告がありましたように、何かとても夢が開くような、そういう商品の認定だと思っております。これも審査員の方々のご努力、それからまたこれが次に第2つ目、3つ目というふうに「江戸前あります」がどんどんどんどん東京の町に浸透していくようにこれを第1号として、これから記念の認定書を差し上げます。

認定第一号「江戸前でい！生のり佃煮」  
製造者 遠忠食品株式会社様



## 6. 閉会

### 東京湾大感謝祭プロジェクトチーム長：木村 尚 氏

皆さん、本日はどうも大変ありがとうございました。今事務局に聞きましたところ、来場者数 1,200 ということだそうです。本当に沢山の人が集まって頂きまして、本当に有難いというふうに思いました。

今日はダッシュの話をして頂きましたが、本当は基礎生産の話の本当はもう少し実はやりたかったのです。少し余談になりますけれど。ですがゴカイの話、ウジャウジャゴカイがいるものを日曜日の夜の食事時に流すのはどういものかという、そういうような議論になったようです。日本テレビの方で。でも後ろの方に今日元東邦大の風呂田先生がいらっしゃいますが、風呂田先生という方はゴカイを食べるのですよと言ったのですが、未だに実は実現していません。今日は美味しいものは、今ちょうど江戸前のということで認定がありましたが、是非そういう方々も今後どんどん来て頂いて、行く行くは今も少しお話をしていたのですが、江戸前料理のそういう話もこんな中で出来ていったらいいのではないのかなというふうに本当に思いました。

今日お集まり頂いた方というのは、今日は東京湾にご縁が出来たということなのだろうと思います。東京湾と関わりが出来た。それで、東京湾と関わりが出来た方々がこういう場に一同に介しましてそれぞれが繋がったと。この繋がったものは、今後東京湾をよくしていくエネルギーになっていってくれば幸いだなというふうに考えております。今年始まったばかりです。まだまだ反省点は沢山ありますが、来年に向けて、また 10 年後に向けて精進して参りたいと思っておりますので、是非今後ともご協力お願いしたいと思います。どうもありがとうございました。



### 問い合わせ先

東京湾再生官民連携フォーラム事務局：一般財団法人 みなと総合研究財団内  
〒 105-0001 東京都港区虎ノ門 3-1-10 第2虎の門電気ビルディング4階  
TEL：03-5408-8298 / FAX 03-5408-8741

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 神奈川県横須賀市長瀬 3-1-1  
TEL：046-844-5023 / FAX：046-844-1145

