

## 手賀沼におけるニホンウナギの盛衰

手賀沼水生生物研究会 半沢裕子

### 戦後の干拓と急激な都市化で水質が悪化

手賀沼は千葉県北東部に位置する利根川水系の沼で、直接面する我孫子市、柏市を含め、流域は7市からなる。江戸にほど近い手賀沼の干拓は早くも江戸時代初期に計画されたが、完成→水害→壊滅をくり返し、実際に干拓事業が行われたのは近代以降のようだ。その面積は1923年に3,024ha、1958年に1,136haという記述が残るが、さらに第2次世界大戦後になって食と職の確保のために干拓が行われ、面積はその半分、約650haになった。

戦後はまた流域各市が東京のベッドタウンとして急速に開発されて人口が増え、それに伴い手賀沼の水質も急激に悪化。国が湖沼の水質データの公表を開始した1974年に全国ワースト1になって以来、連続27年間、「日本一水質の悪い水辺」との汚名を馳せた。記録が途切れたのは2002年、利根川の水を引き込み、江戸川に排水する「北千葉導水路」が完成・運転開始した翌々年だった。今日、水質は往時のようには悪くないが一進一退で、2016年度にはワースト1を印旛沼、ワースト2手賀沼と同じ利根川流域の沼で1位2位を分かち合い、以来、残念なことに両沼は最上位(?)の常連となっている。(右の比較地図は千葉県ホームページ「土地改良の歴史」より転載)。



### かつては「あお」と賞された美味ウナギ

そんな手賀沼だが、1960年代までは水が澄み、藻が繁茂し、魚が大量に生息し、ガンカモ類がたくさん渡ってくる水辺として知られていた。ウナギの名産地でもあった。赤松宗旦が書いた『利根川図誌』は江戸末期に書かれた地誌(一地域の状況を記録した書物)として、鈴木牧之の『北越雪譜』と並び称されているが、その中にも産物として水鳥、うなぎ(「むなぎ」と書く)、水草のジュンサイなどが紹介され、うなぎは「江戸でも、ほめて味合う」と書かれている。また、『千葉県東葛飾郡誌』(1923年刊)にも「古来あおと称し、市場の名声高く」、年々需要が増加していたと書かれている。さらに、焼いても縮まない特質を持つとも言われていたという。これらはいずれも相原正義氏の

『手賀沼 100 話』という著書(崙書房、1983 年刊)に記載されているが、同著に紹介されている『うなぎ』という著書(全国淡水魚業組合連合会、1954 年刊)には、下りウナギ(産卵のため川から海に降るウナギ)の品質について書かれた記述があり、関東の下りウナギの「最上品はしも下りと称する利根川産のもの」であり、これに次ぐのが手賀沼産のうなぎとされている。

### 漁業者側で干拓を乗り切った漁協長が撮った貴重な手賀沼

手賀沼周辺の生活は昭和 30 年代半ばくらいまで農業を中心とし、その合間に漁業をするのが一般的だった。漁業は自給用であり、ときどき現金収入を生むものだった。手賀沼の漁協は昭和 11 年(1936 年)にできた手賀沼張り網組合を皮切りに何回か変遷し、今日の手賀沼漁業協同組合になっているが、その 2 代目漁協長だった故・深山正巳氏は、前出の相原氏への語り下ろしの中で次のように語っている(相原正義『元漁協組合長深山正巳氏による一つの手賀沼』、たけしま出版、2013 年刊)。

「戦後の混乱期に大学に行くことができたのは手賀沼の魚のおかげ」「魚で価値が高かったのはウナギである。母親は定期券を買い一日に二回千住(東京都足立区)に売りに行った」「ウナギは戦前・戦中、戦後も値段がよく、捕獲高も多かった、ウナギは筥(タル・ドゥ、竹の筒)でとる。ほかに手賀沼の漁師が用いたウナギ鎌がある。冬、サッパ船の上から沼底を見る。泥の中に潜んでいるウナギを三叉のウナギ鎌でひっかけ取り上げる」

深山氏はまさに手賀沼のヌシのような方で、当会(手賀沼水生生物研究会)が調査や観察会で魚を捕獲するため、組合員にしてほしいとお願いすると、二つ返事で承してくれた。当会が手賀沼で堂々と活動ができるのは深山氏のお陰と言える。一方、深山氏は手賀沼の生き物や文化の保全にも熱心で、若い頃から写真を撮り、手賀沼の風景や生活風俗を記録してきた。生前のご本人はよく「昭和 20 年代のカラー写真というともまずあとから色をつけたものですが、私のはアメリカからカラーフィルムを取り寄せて撮った本当の天然色ですよ」とおっしゃっていた。実際に、これらの写真はすべて貴重な記録であると同時に、深山氏の手賀沼への愛が感じられる作品群になっている。

写真はすべて深山正巳氏撮影)

▼ウナギ鎌漁業

▼鎌にかかったウナギ

▼延縄漁



▶ウナギ筒



### 福島原発事故後の放射線汚染で今もウナギは禁漁

ウナギは2011年まで少しずつだが放流され、直径7センチくらいの筒を沈めて中に入ったウナギを捕獲するウナギ漁も細々と行われていた。しかし、2011年の福島原発事故後、魚類から高濃度の放射線が検出され、手賀沼の魚類は出荷を自粛している。唯一解禁されたのはヘラブナで、ウナギも2011年以降漁獲されていない。国が定める放射線量の基準は2012年以降、一般食品の基準値である100ベクレル/kg。千葉県農林水産部と国立研究開発法人水産総合研究センターが実施した2015年～2017年の調査結果を見ると、放射性セシウム134と137の合計で100ベクレル/kgを超える手賀沼産魚類は主にコイで、高いときで100～122ベクレル/kg。手賀沼産ウナギは10以下～90ベクレル/kgだが、利根川産ウナギの数値(ほぼすべて10ベクレル/kg以下)と比べると、やはり高め。この3年間で一度だけ、351ベクレル/kgという数値もあった(2017年10月25日)。組合員の中には竹製のウナギづとを沼に沈めてウナギを獲り、自家用で食す人もいるし、手賀沼周辺には今もおいしい鰻屋が多い。しかしながら、手賀沼産ウナギが解禁されても「手賀沼産」と名乗るのがむずかしい状況は今後も続きそうだ。