

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

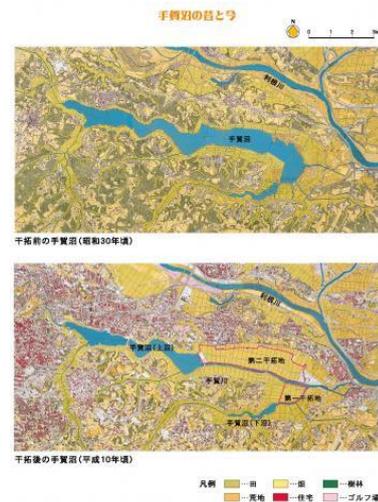
手賀沼は千葉県北東部に位置する利根川水系の沼で、直接面する我孫子市、柏市を含め、流域は7市からなる。江戸に近い手賀沼の干拓は早くも江戸時代初期に計画されたが、完成→水害→壊滅をくり返して完成に至らず、実際に干拓事業が行われたのはじつに戦後のことだった。戦後の食糧難と帰還兵の職の確保を目的に、国営手賀沼干拓計画が閣議決定されたのは終戦からわずか2ヵ月後の1945年10月。完成したのは22年後の1978年で、その面積は1923年の3,024haの5分の1、干拓前の1,180haの約半分に当たる650haに縮小し、利根川との直接のつながりも絶たれた。

(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)。

手賀沼は縮小したのに対し、流域各市は戦後、東京のベッドタウンとして急速に開発され人口が増加したため、手賀沼の水質は急激に悪化。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印旛沼、ワースト2手賀沼と、同じ利根川流域の兄弟沼で1位2位を分かち合い、最新の2017年度の統計でも印旛沼は2位(CODの年平均値11mg/L)、手賀沼は3位(同8.6mg/L)となっている。

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(ひとつの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と紹介されている。

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、その合間に漁業を営むのが一般的だった。漁業は自給用であり、ときどき現金収入を生むサイドワーク的なものだったようだ。手賀沼の漁協は明治 35 年(1902 年)に誕生した手賀沼利根水産組合から何回か変遷し、1949 年に現在の手賀沼漁業協同組合になったものだが、初代組合長の深山喜之氏は戦後の手賀沼干拓を漁民の立場で担い、中央大学法学部を卒業させた息子にも担当させた。その 2 代目漁協長、故・深山正巳氏は、語り下ろしの著書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・ドウ、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、二つ返事で了承してくれた。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、当時非常に貴重だったアメリカからの直輸入フルカラー・フィルムで記録してきた。その写真は貴重な記録であると同時に、氏の手賀沼への愛が感じられる作品群になっている。

深山氏はまた、1995 年発行の『We Love 手賀沼』誌のインタビューでもウナギについて語っている。そこには、江戸時代には江戸の鰻の 8 割までが「手賀沼もの」と称して売られていたため、近隣の業者はウナギを手賀沼に一夜漬けて「手賀沼もの」として出荷したこともあると伝えられていること、手賀沼のウナギは昭和 48 年頃まで『東京の(ウナギの)相場を左右する』と言われたほどの漁獲量を誇り、現在は 1 軒になって

しまった北千住の鮮魚問屋(手賀沼産ウナギの主な卸先)も当時は 28 軒が軒を連ねていたことなどの興味深い話が語られている。さらに、上記のウナギ鎌についても、「かつては冬眠中の鰻の呼吸穴を目安に『うなぎ鎌』という漁具で沼底の鰻を引っかける『うなぎ鎌漁』など」の漁法が多く見られたと説明している。手賀沼の水もそれだけ透明だったということだろう。

<深山正巳氏による手賀沼のウナギ漁の写真>

▼ウナギ鎌漁業



▼鎌にかかったウナギ



▼延縄漁



▲ウナギ筒



▲これがウナギ鎌



▲獲りたてのウナギを捌く

福島原発事故後の放射線汚染で今もウナギは禁漁

具体的に手賀沼のウナギの漁獲量はどのように変遷しているのか。残念なことに漁協にはデータが残っていないとのことだが、平成 5 年(1993 年)に発行された『我孫子市自然環境調査 水生生物調査報告書』には、千葉県内水面水産試験場の資料などから推定された「漁獲量の推移」が掲載されていた。それによると、1953 年～1981 年は年間 20～30 トンで推移していたウナギの漁獲量は、1982 年にいきなり 2～3 トンと急激に減少し、1990 年まで低調を継続との記録がある(1957 年～1963 年には漁獲高全体が落ち込んでいるが、干拓に伴う汚濁や漁業規模縮小のためと推測)。同報告書の筆者は「結果と考察」において、鰻を含む魚類の減少傾向について、「魚類の生息環境条件は(干拓による)利根川との分離によって安定性を保つための融通性、即ち緩衝材的な役割の担

い手を失うとともに、水質環境の悪化に伴って単調化し、それに伴って魚類相の単純化が進行したもの」と概観している。

さらに我孫子市統計の年度版を見ると、2007年～2011年は2008年(400kg)を除き、毎年1トンの漁獲高となっている。稚魚放流についてはデータが公表されていないため、行われてきたかどうか不明だが、少なくともウナギ漁自体はごく最近まで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、手賀沼の魚類今日まで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。