

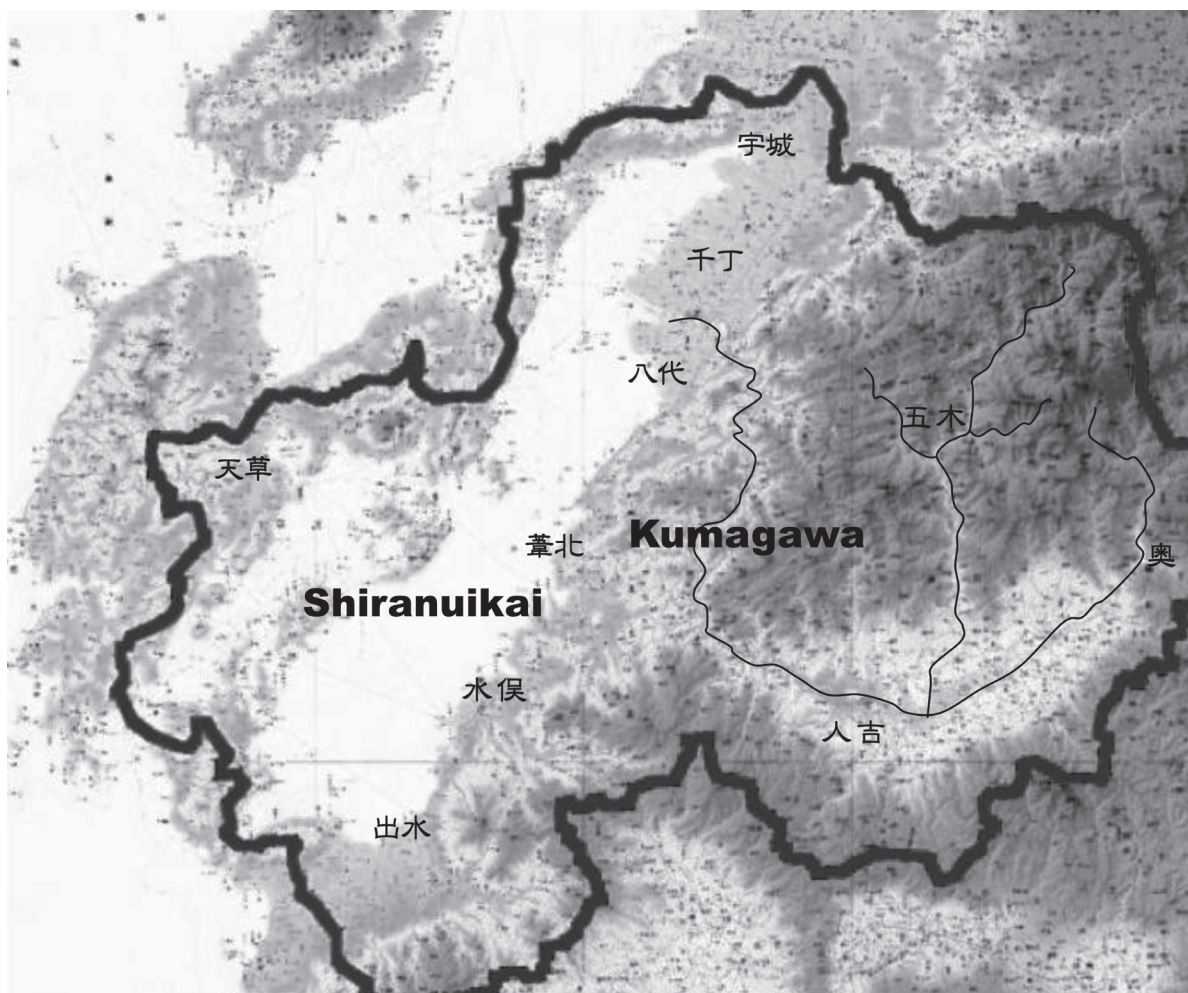
# しらぬい くま

第18号

2015年3月

内容

- 平成27年度総会・記念プログラム・研究発表会・現地見学会のご案内 平成27年6月6日(土)～7日(日)
- 平成26年度第2回現地見学会報告「上天草市をめぐる」
- メコン川の川下り
- 海藻クロメの利用と養殖
- 八代海沿岸の地名⑥ 白島(シロシマ)と白島(シラト)
- 先生の背中を追いかけて
- 片野學副会長を偲ぶ
- 「不知火海・球磨川流域圏学会誌」販売



不知火海・球磨川流域圏学会事務局

熊本県熊本市南区城南町東阿高 1136-6

Tel & Fax: 0964-26-2003



# 平成 27 年度総会・記念プログラム・研究発表会・現地見学会のご案内

日時：平成 27 年 6 月 6 日（土）～7 日（日） 会場：熊本高等専門学校八代キャンパス 1 階合同会議室

※今年度は一日目（6 月 6 日（土））に現地見学会・懇親会、二日目（6 月 7 日（日））に総会・記念プログラムおよび研究発表会を行います！！

## ■現地見学会：八代の城下と日奈久を歩く

- ・日 時 6 月 6 日（土）午前 10 時
- ・集合場所 松浜軒駐車場（八代市立図書館横）
  - ・コース 松浜軒→澤井家住宅及び長屋門→八代城→松井神社（臥龍梅）→駐車場 →（車で日奈久に移動）  
→昼食（夢倉庫でお弁当）→村津邸→温泉神社→西湯→金波桜→織屋→レンガ倉庫→解散（15：30）
- ・参加費 2,500 円（昼食代「蓬莱のお弁当」・松浜軒入場料・車代込み）  
※後日、案内チラシを送付いたします。

## ■懇親会

- ・日 時 6 月 6 日（土）午後 6 時～
- ・場 所 山本食堂（熊本県八代市本町 1 丁目 6-8 電話：0965-34-9460）
- ・会 費 4,000 円

## ■総会・記念プログラムおよび研究発表会

- ・日 時 6 月 7 日（日）総会：10 時～11 時  
ポスター発表：11 時～12 時（その後も連続展示）
  - ★第一部 記念プログラム：午後 1 時～2 時 30 分
  - ★第二部 研究発表会：午後 2 時 45 分～5 時
- ・会 場 熊本高等専門学校八代キャンパス  
1 階合同会議室
- ・参 加 費 研究発表会（会員：500 円、一般：1,000 円）

- ★第一部 記念プログラム（午後 1 時～2 時 30 分）
  - 10 周年記念講演 前山光則「球磨川物語」
  - 10 周年を振り返って 前会長 大和田紘一
  - 10 周年の活動紹介 事務局 つる祥子

### ★第二部 研究発表会（午後 2 時 45 分～5 時）口頭発表

- ① 藤原成二（八代漁業協同組合・参事）「ネットアサリの養殖について（仮題）」
- ② 石賀裕明（鳥根大学・教授）「堆積物の微量元素から見た球磨川、川辺川流域の環境評価（仮題）」
- ③（国土交通省担当者）
- ④ 堤 裕昭（熊本県立大学・環境共生学部長）「熊本県のアサリ漁業の衰退の原因と再興の鍵を探る」
- ⑤ 磯田節子（熊本高専八代キャンパス・特命客員教授）「加藤清正が作った球磨川のはね（仮題）」



熊本高等専門学校八代キャンパス



# 平成 26 年度第 2 回現地見学会報告「上天草市をめぐる」

時松雅史（熊本高等専門学校八代キャンパス）

10月19日（日）に本年度2回目の現地見学会が行われた。訪問先は事務局の佐藤伸二先生の提案で上天草市を訪問することになった。コースは以下の通りである。

①三角駅（集合）→②海中水族館（シードーナツ）→③千巖山→④昼食（海鮮家 福伸）→⑤維和島（丸山水産）→⑥熊本県水産研究センター→⑦上八幡宮→⑧古城山遍照院→⑨岩谷港→三角駅（解散）

この日は朝から好天に恵まれ、絶好の見学日和となった。参加者は12名で、1名ブラジルから半年間研修に来ている河野カリナ・みどりさんが飛び入り参加した。

【シードーナツ】この水族館は天草4号橋と5号橋の間にある前島（松島町合津）に位置する。この日は日曜日で、しかも好天ということもあり家族連れで賑わっていた。私はシードーナツに来るのは10年ぶりであったが、ガイドさんによる熱心な説明や魚の解説板を小まめに配置するなど前回よりも進歩している印象を受けた。また、テッポウウオの餌取りを見せてくれる演出は好評で私も身を乗り出して見てしまった（写真1）。今夏に沖縄美ら海水族館を訪問する機会があり、水槽の大きさや魚の種類や数で圧倒されたが、シードーナツのような小さな水族館でも工夫次第で面白さを演出できるのだと思った。現在4名で運営しており、盆や5月の連休には1日千人来館するという。これから熊本市一天草間でもっと交通アクセスが改善されるともっと入館者の増加を期待できるだろう。

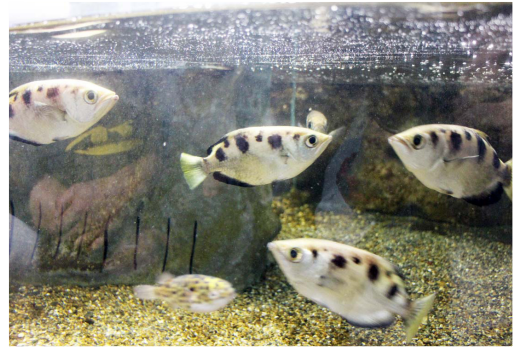


写真1 テッポウウオの餌取実演



写真2 千巖山頂上からの眺め

【千巖山】五号橋を渡り、天草青年の家に向かう途中の駐車場から10分ほど登った所に展望台（標高162m）がある（写真2）。そこから天草五橋をはじめ雲仙や三角方面を見渡すことができる。展望台への道は大きな石がたくさん横たわっていて険しく見えるが、ベンチや手すりも完備するなど高齢者への配慮もなされていた。



写真3 福伸御膳

【海鮮家 福伸】午後1時頃に昼食会場の福伸に着いた。駐車するのが大変なほどの混み合いであったが、事前に予約を入れてあったので無事に昼食会場まで足を運ぶことができた。本日のメニューは福伸御膳（刺身・天ぷら・鮎・茶碗蒸し等、写真3）である。特に刺身は身がしまっていて本当に美味しかった。せっかく天草まで来るのだから新鮮な海の幸を食べようと福伸を選択したのは正解だった。会話が盛り上がり、あっという間に時間が過ぎた。

【FU バイオカルチャー社】福伸を出て、維和島のFU バイオカルチャー社を会長の堤先生の紹介で見学した（写真4）。はじめにクルマエビを、薬を使わずに自然の抗菌作用で育てる話があった。次に建物内に入ると砂を使わないアサリの養殖技術について説明があった。これはアサリが周りのアサリを砂と勘違いすることで安定した状態で成長するというものだった。この説明に対して参加者から「食べる前にアサリに砂をはかせる



写真4 FU バイオカルチャー社のアサリ養殖

必要がなくなるわね。」という声が上がっていた。また丸山水産からアサリの卵を5千万個提供できる技術はあるとの説明もあり、その後ろ過装置や熊本オイスターの培養装置を特別に間近で見学させてくれた。施設の海側にはクルマエビの養殖場跡があり、上天草だけでも100カ所放棄池があると話していた。最後に会社代表から「出資者募集」の話があった。リスクは大きいですが成功したときの配当金は大きいのでぜひ検討してほしいと冗談交じりに話され、参加者からも「それはいいねえ。」という声が上がった。

**【熊本県水産研究センター】** この施設では昼食から合流した当センターの永田大生研究員にガイドをお願いした。まずクマモト・オイスターを中間育成している水槽施設に案内され、1センチほどに育った稚貝を見ることができた(写真5)。ここではシングルシードという方法で育成しており、夏場や産卵のストレスを与えないようにしているため形がきれいになるのだという。ここで育ったオイスターは11月には養殖業者へ配布される予定らしい。次に干満差を利用した牡蠣の養殖場へ案内してくれた。小さい時から厳しく、鍛えて育ててみようと思った方法ということで、発想が面白く、参加者からも笑い声が聞こえてきた。今度は施設内に通され、ブリやタイラギの水槽を見学。さらに屋外の施設でエビの飼育水を用いたハマグリ養殖場を見学した。この飼育水は「エビ汁」とも呼ばれ、国が推奨しているのだそうだ。



写真5 クマモト・オイスター育成の見学

**【大矢野町上八幡宮】** 予定時間を超過してしまったため、八幡宮に上る手前の駐車場で佐藤伸二先生から説明を受けることにした。上八幡宮例大祭の神輿行列は歴史上の人物を模した人形を載せた笠鉦を一人で持ち上げる「一人笠鉦」が特徴で、県内でこのスタイルが残っているのはこのお祭りだけである。さらに八代の妙見祭で見られるような豪華な笠鉦はこの「一人笠鉦」から発展したものであると、佐藤先生から説明があった。参加者からは「なるほど!」という声上がり、これまで車輪がついた豪華な笠鉦の謎が解けたようでうれしい気持ちになった。説明が終わった後、全員の記念写真を撮り忘れていたことに気づき、あわててカメラのシャッターを切った(写真6)。撮影後は上八幡宮の本殿まで登る組と帰宅する組に分かれて行動した。



写真6 上八幡宮入り口にて集合写真

**【古城山 遍照院】** つるさんのお薦めで乾物の美味しい林商店に立ち寄りお土産を買った後、古城山 遍照院(曹洞宗)を見学した。1646年創建のこのお寺は、とても立派な建物である。嘩然としながら瓦を贅沢に使用した階段を登ると、右側に天草で最も古いという銅造梵鐘(上天草市指定文化財)があった。中国風の楼門をくぐり境内を少し散策したあとは、天草砥石の採石場が見える場所まで歩いた。

**【岩谷港】** 最後にコンビニエンスストアに駐車して、三角西港方面を眺めた。佐藤先生の話によれば、藩政時代は西港の両側には2つの番所があり、細川家の別荘もあったということである。また明治以降、岩谷港には三井・三池炭田から採掘された石炭を貯蔵する場所があったということである。それからしばらく海を眺めながら西港近辺の景観について雑談していると、クジラの仲間であるスナメリが5〜6頭群れをなして泳いでいる姿を確認できた。前回の見学会でも西港でスナメリを目撃できたという話なのでこの学会は本当に運がよい。やはり日頃の行いがよいとしか思えない。

一行はここで解散し、それぞれ帰途についた。今回の見学会を主に企画していただいた佐藤先生とガイド役を引き受けていただいた方々には誠に感謝申し上げる次第である。



# メコン川の川下り

大和田紘一（不知火海・球磨川流域圏学会前会長）

私が東京大学海洋研究所〔現大気海洋研究所〕に勤務していた頃の話です。海洋研究所は日本学術振興会（以下学振と表記する）の拠点大学方式による海洋科学における東南アジアとの学流交流の日本側の拠点校になっていました。交流の相手国は、タイ、インドネシア、マレーシアの3カ国でした。私はこの交流の責任者（coordinator）を任されていました。Coordinatorの役割というのは、各国から推薦されてくる約20人の研究者について、その専門分野を考慮して、日本の大学の研究者に約1～3ヶ月くらいの期間の受け入れをお願いしていくことと、日本側の各研究機関から推薦されてくる研究者について、専門分野に合うような相手国の研究機関に受け入れのお世話をするようなことでした。このほかに、毎年各国の持ち回りで、拠点大学方式による海洋科学セミナーを開催して、日本側からの参加者を推薦することも行っていました。ここでの話は1997年12月に開催された、タイ国でのセミナーの時のことです。タイ国での開催責任者のチュロンコン大学の故スラポン教授は、海洋学のセミナーというどうしても海岸の近くになってしまうので、新しい試みとして、タイ国の奥の方の海から遠く離れた場所で開催をしたいとの提案でした。その場所はタイ国北方のチェンライ（Chiang Rai）という場所でした。写真1にはこのセミナーのための看板を示します。JSPSというのは、学振の英名 Japan Society for the Promotion of Science の頭文字を取ったものです。

チェンマイは日本人の多くががよく知っている都市ですが、チェンライはあまり聞いたことのない場所でした。特にこの辺はゴールドトライアングルと言われていて、ミャンマー、ラオスと国境を

接する場所で、当時はミャンマーが軍事政権の国家であったため、治安の悪いことで有名な場所でした。このセミナーには非常に心配をして参加したのですが、セミナーが成功に終わったことを祝って、メコン川の川下りをしたいとのスラポン先生からの提案があって、心配をしながら参加することになりました。メコン川はチベットに源を発し、中国の雲南省を通り、対岸はラオスと国境を接し、カンボジア、ベトナムを流れてホーチミン市から南シナ海に流入する世界的にも大きな国際河川です。港に着いてみると大きな川が目の前にありました（写真2）。私たちは、この写真の後ろ側にあるような、細長い木製のボートに木5～6人ずつ乗り込んで、出発しました。ボートが走り出すと、海のように広い川から、場所によっては、大きな岩が両側にそそり立っている場所などを通り過ぎて、快調に進みました。途中には、世界で一番大きなナマズが産卵のために河口から上ってきていて、その漁業をしている場所も通りましたが、残念ながら、漁獲されたナマズを見ることは出来ませんでした。約2時間ほどボートに揺られて、目的地に無事に着くことが出来ました。帰りのバスは乗って、楽しかった川下りを思い出しながら、ホテルに着いてから、セミナーの打ち上げ会が開催されました。私は日本側を代表してお礼の挨拶をしたのですが、「私やこの参加者は、海洋の研究者なので、海岸にはそれぞれ古くからの文化があることは当然知っているのですが、川には川なりの古い文化があることを実感することが出来た。」と、スラポン教授にお礼を申し上げました。私は流域圏学会学会の活動を通じて、球磨川には人吉市や八代市のように、本当に古くからの



写真3 海洋科学セミナーの開催された Rimkok Resort Hotel



写真1 海洋科学セミナーを示す看板



写真2 川下りの出発点の港

すばらしい文化が息づいていることを実感している次第です。

### クロメとは

クロメは1～2 mに生長する茶褐色の海藻で、葉体の表面に多くのシワがあるのが特徴です（写真1）。コンブ科に属し、おもに紀伊半島以西から宮崎県までの太平洋沿岸、瀬戸内海、および天草諸島以北の東シナ海から新潟県までの日本海の岩礁域沿岸に自生しています。県内では、主に天草市天草町、苓北町、および天草市五和町にかけての天草西海から有明海の水深10 m以浅に生えています。また、不知火海の一部にも自生しているようです。



写真1 クロメ

### クロメの利用

アワビやウニなどの餌料として重要な資源であり、天草市では養殖アワビの餌として利用されてきました。しかし、コンブ科ではありますがコンブのようにうま味成分が多いわけではなく、ワカメのように柔らかくないため、食用としての利用は限定的で、天草地域の一部では古くから味噌漬けとして、あるいは刻むことでワカメめかぶのような粘りが出るため、味噌汁などに入れて食べることもあったようです。

### クロメに含まれる主な有用成分

クロメには、ポリフェノールの一種であるフロロタンニンのほか、多糖類の一種であるアルギン酸やフコイダンなどの機能性成分が含まれています。フロロタンニンは乾燥重量で2～5%程度含まれ、抗菌性や抗酸化性といった機能を持ちます。アルギン酸やフコイダンは乾燥重量で20%程度含まれ、粘りの主成分です。

### 利用に向けた試験研究の取り組みと商品化

県水産研究センターでは平成12年から、クロメに含まれる成分の利用という用途に着目して試験研究を進めました。研究は大学や民間会社と共同で、特にポリフェノールの一種であるフロロタンニンの有用機能を中心に進め、抗菌性など2件の特許を取得しました。こうした研究成果を公表することで、クロメという海藻、そして従来から知られていたフロロタンニンの抗酸化性などの機能にも着目する企業が現れ、東京の素材メーカーによって、化粧品等の素材として天草産クロメエキスが商品化されました。現在までに、このクロメエキスを配合した育毛ローションやシャンプー、洗顔フォームなど9商品が発売されています（写真2）。このように、素材としての商品化は、我々水産関係者だけでは手の届かない分野にまで用途の幅を広げることになりました。また、熊本県内でもクロメの粉末を直接配合した洗顔石鹸が商品化され、天草の物産館などで販売されています。

### 見直されてきた食材としての利用

有用成分の利用によってクロメの知名度が上がったことと、後述するように養殖による安定供給が可能になったことで、あらためて食品としての利用が進められた例もあります。天草市五和町の漁協直営レストランで提供されている「クロメ丼」（写真3）



写真2 天草産の養殖クロメが配合された商品の例



はクロメの粘りを楽しめる人気メニューとなっており、パック入りの「刻みクロメ」も販売されています。また、熊本市内の食品メーカーが製造販売している「クロメ入りのり佃煮」は、細切りしたクロメの食感が生かされた商品です。

#### 養殖の意義と事業化

クロメは天然の海岸に自生し、アワビやウニなどの餌としてだけでなく、稚魚が育つ場として重要な藻場を構成する貴重な海藻です。このため、天然資源を枯渇させずにク



写真3 左：クロメ丼、右：クロメ入りのり佃煮

ロメの用途を拡大して販売していくためには、養殖による安定生産が不可欠です。現在は、天草市五和町でワカメ養殖業を営む漁業者の副収入源として養殖が営まれており、平成15年から水産研究センターと共同で行った養殖試験によって、従来の養殖法では収穫まで20か月程度の海面養殖期間を要するところを、8か月程度で育てる促成栽培技術によって養殖の事業化が可能になりました。現在、クロメ養殖が事業化されているのは全国でも天草市五和町のみです。

#### クロメ養殖の方法と生産量

天草市で行われているクロメの養殖は、延べ縄法と呼ばれる方法です(写真4)。9月頃に陸上水槽でクロメを種付け育成していた細い糸を、11月頃に海面に張った太い幹ロープに巻いていきます。この時点では1cmに満たないクロメは、翌年3月頃には50cm程度、5～6月頃には1mに生長して収穫サイズとなります。収穫は鎌を使い手作業で刈り取り、水揚げ後は冷凍または天日乾燥後に粉碎して出荷します。



写真4 左：幼体(1月)、中：成体の収穫(5～6月)、右：収穫物の乾燥

#### 今後の展望

現在、養殖によるクロメ年間生産量は約2tであり、規模的には限定されています。しかしながら、一般の食品や餌としての利用だけでなく洗顔石鹸や育毛ローションなど、これまでに使われていなかった分野への利用が着実に進んでおり、今後ともワカメ養殖業者にとって一定の収入源となっていくことが期待されます。



写真5 クロメ養殖業者の皆さん(天草市五和町)

#### 参考文献) 取得特許及び主な発表論文

- 1) 長山 公紀, 平山 泉, 中村 孝, 岩村 善利, 銀永 明弘 (2008) 特許第 4146146 号, フロロタンニン類を主成分とする抗菌剤.
- 2) 長山 公紀, 木村 武志, 平山 泉, 中村 孝, 岩村 善利, 江副 伸介, 銀永 明弘 (2008) 特許第 4105535 号, 抗ウイルス性物質.
- 3) Nagayama, K., Iwamura, Y., Shibata, T., Hirayama, I., Nakamura, T. (2002) Bactericidal activity of phlorotannins from the brown alga *Ecklonia kurome*. *J. Antimicrob. Chemother.*, 50, 889.
- 4) Nagayama, K., Shibata, T., Fujimoto, K., Honjo, T., Nakamura, T. (2003) Algicidal effect of phlorotannins from the brown alga *Ecklonia kurome* on red tide microalgae. *Aquaculture*, 218, 601.



# 八代海沿岸の地名⑥ 白島（シロシマ）と白島（シラト）

佐藤伸二

漢字で書くと白島で同じだが、所在地も読みも由来も異なる地名である。白島（シロシマ）は八代港の近くにあり、明治時代に干拓が行われるまでは、文字通り島であった。球磨川河口の八代海に浮かぶ島々は石灰岩や大理石などからなるが、中でも白島の石は良質の大理石で（図1）、江戸時代初めには八代城の石垣にも使われた。江戸時代の中頃から手洗鉢などを作って江戸にも送っていたようである。『肥後国誌』に次のような記事がある。「元禄ノ比此島ノ石ニテ手水鉢ヲ製シ江戸へ上スト云一島悉ク白石寒水石ノ如シ石帯ニ用ト云又國用トス」。この記事から（シロシマ）と呼ばれた理由も解る。



図1 白島（シロシマ）の大理石



図2 白島（シラト）公民館



図3 白島（シラト）バス停

一方、白島（シラト）は八代市二見洲口町の一部で、ここには白嶋切（シラトギリ）という小字地名がある。天草陶石・天草砥石・木目石として知られている流紋岩の岩脈がこのあたりにある。これを砥石として切り出したので白砥切であったが、砥を嶋や島と書くようになったのであろう。公民館には、「白島公民館」と

書いてあるが（図2）、バス停は「白島」である（図3）。これで「シラト」と読ませ、シロシマと混同しないように工夫したのであろう。江戸時代中期に井澤蟠龍が著した『肥後地志略』の「土産」を見ると、砥石について興味深い記述がある「砥石 同天草より出て、日本に流布す。又八代より出る砥もよし。」全国に流布している。天草砥石と同じように八代の砥石も良いというのだが、どこから切り出したのだろうか。

上天草市大矢野町は現在も砥石の産地である。天草の島々には外にも流紋岩の岩脈がいくつもあり、砥の付く地名も多い。そこは砥石の産地だったのだろう。天草市の中心地は近年まで本渡といったが、ここは鎌倉時代の本砥村にあたる。室町時代に本戸が使われはじめ、江戸時代には本戸組など本戸と書くのが一般的になった。本渡と書くようになったのは明治31年の本渡村（町）の成立からである。旧本渡市亀場町大字食場には本砥石川・下砥石川など砥の付く小字地名がある（図4）。このあたりが砥石の産地だったのだろう。上天草市の南部から天草市の御所浦に掛けての地域は、江戸時代には砥岐組と呼ばれていた。これも砥石と関係がありそうである。上天草市大矢野町の白濤（シラト）は海水浴場として有名である（図5）。冬期に海が荒れ白い波が押し寄せるので、この名が付いたとの事だが、もとは白砥であったと私は考えている。



図4 砥崎の河原

八代市宮地町と妙見町に砥崎という小字地名がある。この河原で妙見祭の亀蛇（ガメ）が舞うので、知っている方も多いと思う。このあたりにも流紋岩の岩脈があるので、古くは砥石の産地であったろう。先の『肥後地志略』が記す「八代より出る砥」の産地の一つであったと考えて良い。二見洲口町の白嶋切もその産地だったと考えている。八代海沿岸地域は良質な砥石の産地であった。鉄製の武器や鎌などの農具には砥石は不可欠である。当時の需要を考えると砥石で大儲けした人もいたのではないかと、もっと歴史的に研究されて良いと思う（図6）。



図5 白濤（シラト）海岸



図6 白島（シロシマ）の弁財天宮

# 先生の背中を追いかけて

蓑茂義量（多良木町文化財保護委員長・たらぎ地名研究会会長）

私が、郷土史家である住吉献太郎先生とはじめてお会いしたの17年前の4月のことです。その日は多良木町文化財保護委員の新委員に対する辞令交付式でした。先生は、今すぐに草むらでも山の中でも調査にいけるような軽快ないでたちで出席されていたのです。先生について何も知らなかった私は、ただ、「あー、現場主義の人なのだろうな」と第1印象で思ったことを覚えています。果たして、そのとおりの人でした。先生は外に出かけて調査するのが大好きで、特に現地の高齢者の方たちと話をするのが何より楽しそうでした。でもただの世間話ではなく、その土地の歴史や地質、風習などを理解していて、それならばここにはこういう地名があるのではないかと、史実に対するなんらかの痕跡が残っているのではないかと、その土地なりの特徴を確認するような作業でもありました。そこから先生独自の歴史考察が始まるのです。拾い集めた断片的なピースを組み立て、歴史を探り出し、独創的で学者っぽくない論理の組み立てがなされていきます。球磨・人吉は700年近くの間、相良氏による一統支配を受けましたが、その賢い統治により現代にたくさんの文化財が残されました。しかし一方では、それ以前の郷土の歴史を判りづらくしてしまったという事実もあります。先生のライフワークの一つが、この平安時代以前の球磨の様子を浮かび上がらせる、ということなのです。

数年後のあるとき、先生のお宅に初めてお邪魔したあと、車で家を出る際に先生が誘導と見送りをしてくださいました。そして200メートルほど町道を進み何気なく右手に見える先生の家の方を見ると、先生は先ほどの場所にそのまま私の車に向かって右手を高々と振っておられたのです。その姿は、50年前の6歳だった私なら子供の感性として普通にやっていた「バイバイ」の仕草でありました。今の私は、思いがけないものに会った時のようにあわてて車の窓ガラスを降ろし、それに答えて手を振りました。なんだか童心に返ったようで照れくさいような、気持ちいいような、不思議な感覚でした。その時から先生への感情は尊敬というよりは「好き」というほうが相応しくなったように思います。

そんな中、昨年11月に、先生は、下村博文文部科学大臣より「地域文化功労者表彰」を受章されました。文化財保護分野での個人での受章となると、全国でも28名という希少なものです。5年前の熊本県文化功労者表彰に続く、さらに格段の評価を受けられたわけですが、身近な先生の栄誉に私はもとより、地域全体が喜びで昂揚しています。この17年、地名研究会などを中心にずっと先生の背中を追いかけているわけですが、先生はとても足が速くてどんどん先へ進まれ、着いていくだけで大変でした。ですが、せつかく先生が目の前を歩いて道を示してくださるのですから、ひとりでも多くの仲間たちを誘いながら着いていきたいと思っております。



「地域文化功労者表彰」を受章された住吉献太郎先生



## 片野學副会長を偲ぶ

坂井米夫

昨年10月17日片野學副会長が亡くなりました。片野先生は流域圏学会ではなかなかお会いする機会も少なく、会長をされていた環境保全型農業技術研究会での付き合いでした。1989年より中国からイグサの輸入が増えて、国産の作付が減り始めて自殺者が出るほどの問題になっていた頃、何とか中国産と差別するイグサを作りたいと、泥染めの時に使う着色剤を止めたり、堆肥や有機肥料を使って栽培して安全な商品をと模索していた時、県のいぐさ試験場を退職された村上知之さんに声を掛けられてイグサの研究会を作ったのが1994年頃です。地元の仲間とイグサの生育状況を見たり製造等の研究をしていました。環保会発足メンバーだった村上さんに誘われて東海大学であった環境保全型技術研究会（環保会）総会でお会いしたのが最初だったと思います。就農当時イグサにPCPという農薬を除草剤として使い、河川に大量の魚の死骸が浮かんで問題になりました。昭和50年有吉佐和子の複合汚染が発刊され、農薬の恐ろしさを実感していたので、自分の食べるものは農薬を使用しないものと思っていましたが、販売するものを無農薬で栽培することまで考えていませんでした。



環保会の趣旨「技術の確立と、生産、流通、消費にかかわる全ての人々が、相互理解を深める」や、実践していることは素晴らしい事でした。またそれを実行するメンバーもそれぞれ個性的な人々の集まりでした。それまで篤農家という人は、自分の技術を教えないと言われていましたが、会の目的のためには出来るだけお互いの技術を教え高め合う事が大事です。米に関しては、合鴨農法、鯉農法、トロトロ農法、米ぬか農法、不耕起栽培等、かなりの数の農家実践していましたが、確かな情報が発信され、得やすくなりますので新規参入する人でも作ることが出来るようになります。お茶、レンコン、果物などの無農薬栽培も増えつつあります。環保会は大学と連携しているため、農家では纏めきれないデータを残すことが出来て信頼性が高まります。イグサの研究では生育期には1週間ごとに大学から研究生と一緒に来られて、新しく出た芽に印をつけ収穫後に、本数と長年さ収量などを測定する等、毎日の仕事に追われている農家にはできないものです。

片野先生は1978年大学卒業後、岩手大学に勤務された時に自然農法の稲に出会い研究を始められ、1984年に九州東海大学に来られたそうです。稲だけでなくいろんな作物の栽培方法や、関わる堆肥やぼかし農業資材などの研究もされていました。1990年には、それまでの集大成として著書「自然農法の稲作り」を発行されています。環境保全型農業技術研究会を立ち上げたのは、1995年7月の事で、それは1月17日発生した阪神大震災で衝撃を受けて新しい農法の発展に寄与したいとの思いからだだったと聞いています。2002年には八代支部も出来ました。私も研究会入り米とイグサの無農薬栽培を続けて、豊表も豊屋さんや消費者に直接届けています。環保会も発足から20年を過ぎ、無農薬の技術も進み生産者の数も増え、理解してもらえらる消費者との繋がりも太くなり、安定した経営になりつつあります。

片野先生は昨年定年を迎えられました。昨年の八代支部新年会で病気療養中であることを聞いておりましたが、こんなに早く逝かれるとは思っていませんでした。勤めを終えられ自由な立場で農業の発展に寄与される事と思いましたが残念でなりません。自給率が下がり続け、一般的な栽培方法の農家の経営が厳しくなる中、これから有機農法、自然農法の重要性が増すと思います。農家はこれまで先生が研究された事を踏まえ、安全なものを安定的に栽培する技術を探し続けることになるでしょう。片野先生は、食に関してはマクロビオテック玄米正食を実行され、講演会などでは嘯む回数等を面白おかしく話されていました。食に関して話題が多く時間をオーバーすることが多々ありました。また、お酒が大好きで自然農法で栽培したコメで作った日本酒や焼酎を飲むのが最高の喜びではなかったでしょうか。ご冥福をお祈りいたします。

※身近な農産物の農薬使用量	kg/10a	1999年農水省公表	
こんにゃくいも	39.9	水稲	0.6
しょうが	29.5	レンコン	0.3
ピーマン（ハウス）	18.6	ごま	0.1
りんご	14.7	そば	0.0



# 「不知火海・球磨川流域圏学会誌」販売

## ■最新号 vol. 8 No.1 (2014年) 1,000円

- 【原著論文】 瀬戸内海的环境保全と里海をめぐる新たな動き . . . . . 松田 治
- 【研究ノート】 塩トマトのおいしさについて . . . . . 圖師一文・松添直隆
- 【流域いろいろ】 『干潟ベントスフィールド図鑑』の製作と生物多様性を浸透させる取り組み  
. . . . . 中川雅博・佐々木美貴
- 現在の水俣の海 . . . . . 森下 誠
- 宇城市松橋町付近の農業用水～大野川流域の溜池～ . . . . . 村井眞輝
- 三角西港の文化的景観調査から . . . . . 佐藤伸二
- 【記録】 日本初のダム撤去の現場からの報告 荒瀬ダムのこの1年(4)  
- 2013年 大きく進んだ本体の撤去工事- . . . . . つる 詳子
- 撤去の現場からみたダム撤去におけるHEP適用の期待と課題 . . . . . つる 詳子
- 【平成25年度研究会発表記録】 宇城市商店街の今昔 . . . . . 時松雅史
- 「醸造業における自然と健康」 - 松合食品(株)における取り組み- . . . . . 橋本順子

## ■ vol. 7 (2013年) 800円

- 【原著論文】 HEPを用いたダム撤去事業における定量的影響評価/球磨川河口域の金剛干拓地先の砂質干潟におけるアサリの棲息を制限する要因
- 【研究ノート】 タケにおける節の役割/八代海におけるクロツラヘラサギ(Platalea minor)の越冬状況/底質硬度とアサリ資源量の関係
- 【流域いろいろ】 交通路としての球磨川-人吉八代ルート  
の成立-/「干潟生物の市民調査」研修会で育成した人材による八代海ベントス相調査の実施
- 【記録】 日本初のダム撤去の現場からの報告 荒瀬ダムのこの1年(3)-2012年 撤去工事始まる-/東日本大震災被災農地復興に向けて
- 【平成24年度研究発表会記録】 種山石工の活動

## ■ vol. 6 (2012年) 800円

- 【研究ノート】 宮崎の海岸林と砂丘と砂浜/八代の干潟の底生生物の特性について/ボート上からアマモ苗、栄養株を移植するための植栽機の開発
- 【流域いろいろ】 八代海での「干潟生物の市民調査」研修会の実施と干潟調査ができる人材づくり/写真でつづる昭和の八代-麦島勝写真集より-/地域資源を活用した五木型ツーリズムの展望
- 【記録】 荒瀬ダムに関する資料分析/日本初のダム撤去の現場からの報告 荒瀬ダムのこの1年(2)-2011年 撤去開始前の1年の動き-
- 【平成23年度研究発表会記録】 八代地方の干拓のあゆみ概要
- 【学会記事】 会則/役員名簿/活動記録
- 【ニューズレターNo.2】

※創刊号 vol. 1 (CD販売のみ), vol. 2～vol. 5の在庫もあります。

■申込方法: 下記宛に必要部数、お名前、ご住所、送り先をお知らせ下さい。

- ・E-mail: tsuru.shoko@gmail.com (総務: つる 詳子)
  - ・facebook 「不知火海・球磨川流域圏学会」 <https://www.facebook.com/shiranuikuma> のメッセージ欄
- ※10冊以上は、割引サービスがあります。

■お願い: 図書館や公民館など学会誌を購入して下さるところをご紹介下さい。