

明石川を食べる

～ぼくたち私たちは明石川の生態系の一員・外来種でつなぐ命のリレー～

小田隆司, 北原菜々実, 戸田結介, 石原煌大 (玉一アクアリウム)

私たちは、12年前から明石川で四季を通して1週間に2回位捕獲調査をして、在来種はリリースし外来種は駆除をして美味しくいただいています。食べることで外来種の命が自分の命の一部となり、命の大切さとつながりを感じています。

以前の校区内の明石川には外来種がたくさんいましたが、駆除を続けてきた結果ブルーギルはほとんどいなくなり、オオクチバスも上流から流れてくる幼魚が捕れるだけになりました。ブルーギルの味は白身であっさりしていて、オオクチバスの幼魚も丸ごと唐揚げにすると美味しいです。

コイはほとんどが外来種なので大きな成魚には「要注意外来種」と名前をつけました。昔の人は、川で大きな魚を捕って食べていたので、川には多くの種類の小魚がいて多様性が保たれていましたが、今はだれも食べなくなり、コイの大型成魚がふえてブルーギルやオオクチバスがいるのと同じ状態になっています。

私たちは明石川の生態系の一員となり、昔のように人が関わることで生態系を豊かにすると考え、コイの成魚も美味しくいただいています。そうするようになってから、小魚の数がますます多くなりました。アメリカザリガニも駆除をしていますが、エビの味で美味しいです。

命を無駄にせず食べようという意見が出て、アカミミガメの解体にも挑戦しました。ノコギリで甲羅を切るのは、こわくてドキドキしましたが、魚とちがって甲羅を開くと気管や肺があり、こんなになっているのかと思いました。カメの体の構造を知って、自分の体の働きを知ることができました。肉は唐揚げにすると鶏肉のように美味しく、メスで卵もたくさん持っていたので、卵と肝臓も煮物にして美味しくいただきました。

明石川の土手には外来種のおオキケンケイギクもたくさんあり、うめつくされると他の植物が枯れてしまいます。花はきれいですが栽培は違法です。神戸市絶滅危惧種のタコノアシのそばまで来ているので、種ができる前に根元から抜いています。前回の「淡海の川づくりフォーラム」の時に、審査員さんからアドバイスをいただいて、おオキケンケイギクの若芽も天ぷらにして食べています。春菊のような香りでもとても美味しいです。タコノアシの種をとって私たちの畑で育て明石川に返す活動では数年で何倍に増えました。

先輩たちから私たちの努力で今の明石川はオイカワやモロコの数が一番多くなり、それを食べるナマズやウナギも増えました。もっときれいにしようと、ごみ拾いも続けています。このごろは網を持って魚を捕りにくる家族づれも増えました。みんなに親しまれ自然が楽しめる明石川になれば、とてもうれしいです。

これからも在来種でざわめく明石川にするために見守りながら学んでいきます。