

潟環境研究所ニュースレター

Wetland Environment Research Laboratory

第 3 号 2015年7月

潟の魅力と価値を再発見・再構築。
潟と人とのより良い関係を探求



花で飾られた遊覧船が進む様子
「とやの潟環境遊覧2014」より 撮影：加藤 功氏

- ・新潟市潟環境研究所公式サイト
「潟のデジタル博物館」開設！ …… P. 2
- ・ミニ知識～知ッテタ？カタ？カタ？ …… P. 2
- ・素顔の潟スナップ …… P. 3
- ・潟食クッキング …… P. 3
- ・潟のエッセイ「田んぼで魚とり」 …… P. 4

「潟の真ん中体感」の、とやの潟環境遊覧による潟活用の展開へ

相楽 治 / 新潟市南商工振興会事務局長・とやの潟環境舟運実行委員会2015委員長

とやの潟環境遊覧のねらいの1つに、「まちの真ん中（都心）で水辺とふれあいながら暮らせる潟の豊かさの復元・創造の動機づけ」があります。

2014年は、潟の真ん中でとやの潟＝“海”である魅力を体感してもらうことと、地元の高齢者が潟ガキだった頃の記憶話でガイドしてもらうことを期待しつつ開催したところ、2日間で計1100名に乗っていただきました。その様子はYouTubeに動画で公開しています。10団体の実行委員の連携・協働での舟運とガイド情報など、初めての試みの成果が経験知として共有できました。

2015年は、7月18～20日の3日間に、「潟再生活用の可能性を探る」というテーマで、潟ガイド付きでの23人乗り遊覧船や板合わせ舟の乗船体験、8人乗りEボートや2人乗りカヌーの操船体験などを行います。

鳥屋野潟では、治水・安全や自然環境、潟の歴史などの調査・研究に多くの力が注がれていますが、潟と人、潟と地域など「活用」から「魅力」再生へ向けた、潟の経済的、社会的、都市的価値の再評価研究が不十分だと思っています。鳥屋野潟は、他の潟と違い、貸ボートやヨット、桜まつりなどのレジャー利用、漁業などの利用と周辺の住宅開発が一体化していた“都市の潟”です。潟の、見える資源と隠れた資源を活かし、豊かな「とやの潟ブランド」として次世代に渡すことが最大の戦略課題です。

また、「潟」再生とブランディングのプラットフォームにするという目的のもと、鳥屋野潟の魅力を発信するポータルサイト「TOYANOGATA.jp」も開設したので、ぜひアクセスしていただければ幸いです。



とやの潟環境遊覧2014で潟のガイドをする
新潟市南商工振興会会長の村尾建治さん

※潟環境研究所では、調査・研究の成果などの情報を共有し、関係者間の連携を図るため、定例会議を開催しています。上記は、ことし5月の会議内容の一部です。



とやの潟で船に乗ってみよう! 2015

とやの潟の真ん中に行ってみると、まるで海の上にいるみたい! そんな感動を味わえるイベントです。遊覧船体験のほかにも、カヌーやEボート、板合わせ舟など、水と親しめるイベントがいっぱい!

日時 7月18日(土)・19日(日)・20日(月・祝) **運行時間** 9:00～16:00

場所 新堀排水路河口 (中央区清五郎 産業振興センターといくとびあ食花の間)

受付 当日直接受付会場 (いくとびあ食花 キラキラマーケット前) へ **環境協力費** 300円/1人

問合せ とやの潟環境舟運実行委員会事務局 (025-257-0015 (有)トーゴスタジオ内)

新潟市潟環境研究所公式サイト「潟のデジタル博物館」開設！

新潟市内に点在する「潟」(湖沼)に関する資料や情報をまとめた「デジタル博物館」です。「潟」に関する情報を「知る」「楽しむ」「調べる」の3つのキーワードでわかりやすくお伝えしています。

知る 潟とは何か?から、新潟市内に点在する16の潟(湖沼)を紹介。

楽しむ 潟に関係するイベントや活動、施設を紹介。

調べる 2,500種類以上の潟に関わる資料を掲載。

新潟市 潟のデジタル博物館 NIIGATA City Wetland Digital Museum

<http://www.niigata-satokata.com/>



ミニ知識 知ッテタ?カタ?カタ?

潟端に生えている植物の「ヨシ」。かつては、屋根草やヨシズ(葦)の材料、燃料や肥料など、生活のあらゆる場面でも使われていました。今回は、福島潟近くに住む地元の方から、子どもの頃に作って遊んだ「ヨシ笛」の作り方を教えていただいたのでご紹介します。

- ① ヨシは幅が広いものを選びます。
- ② 葉の下のほうから、このくらいの幅でくるくる巻いていきます。少しずつずらしながら巻いていくのがポイントだそうです。
- ③ 巻き終わったら、端をつぶして角をたてます。
- ④ つぶしたほうをくわえ、息を一定の強さで吹きます。音の鳴る位置を探してみてください。「ぶー!」と大きな音が鳴りますよ。

素顔の「潟」スナップ <3>



7月18日(土)～10月12日(月・祝)を会期として「水と土の芸術祭2015」が開催されます。

今回は、「潟」をメインフィールドとしてプロジェクトを展開します。そこで今号では、メインフィールド(鳥屋野潟・福島潟・佐潟・上堰潟)とサテライト(清五郎潟)となる5つの潟についてご紹介します。

きかた 佐潟(西区)



佐潟散策のほか、佐潟近くの赤塚史跡を、ボランティアガイドの案内で巡るのもおすすめです。

ふくしまがた 福島潟(北区)



潟先案内人が一緒に散歩しながら福島潟の自然や動植物などについて教えてください。

うわさきがた 上堰潟(西蒲区)



景色もよく、1日のんびり過ごせる潟です。8月には「わらアートまつり」も開催されます。

上堰潟

西蒲区

天寿園のそばにある潟です。園内から潟の様子を見ることが出来ます。

水と土の芸術祭

まちなか
ベースキャンプ周辺

水と土の芸術祭

ベースキャンプ
(旧二葉中学校)

水と土の芸術祭

サテライト
(天寿園/いくとびあ食花)

東区

中央区

鳥屋野潟

北区

福島潟

清五郎潟

西区

江南区

秋葉区

南区

せいごろうがた 清五郎潟(中央区)



とやのがた 鳥屋野潟(中央区)



芸術祭期間中に、潟舟体験できる機会があります。ぜひ潟舟に乗って潟の広さを実感してみてください。



水と土の芸術祭

Water and Land Niigata Art Festival 2015

ガイドや潟舟体験などの詳細は下記ホームページへ。潟を巡りながら芸術祭を楽しみましょう!
水と土の芸術祭2015 ホームページ <http://www.mizu-tsuchi.jp/>

潟食クッキング

② ヒシの実

美しく豊かな自然が残る潟は、食の宝庫でもあります。今回は、「ヒシの実」について、前号に引き続き、食文化研究家の丸山久子さんから、教えていただきました。

* * * * *

「ヒシの実」は、最近、滋養強壮や健胃効果がある漢方薬膳の食材として、あらためて注目されています。

ヒシは潟に自生する一年草で、その実は、子どものおやつやおつまみとして食べられていたほど身近な食材でした。ヒシのの実の外皮はとても固く、アクが強いですが、中の実はゆでると、ほくほくとクワイに似た味でおいしいです。

今回は、下処理の方法と料理例をご紹介します。

【下処理の方法】

- ① アク抜きをする。鍋にたっぷりの水と水に対して3パーセントの量の塩を加え、水からゆでる。
・おつまみやサラダの場合：約15～20分
・煮物、炊き込みご飯など再加熱する料理の場合：約7～10分
- ② ゆで終わったら、そのまま一晩置いておく。(ひたした水は真っ黒になる)
- ③ 皮をむく。(ゆでても皮は固いので、皮むき用具やナイフの刃先、パンチなどを使う)

【料理例】

- おつまみ・おやつとして…
塩ゆでにしたものを半割りにして食卓へ。各自が皮むきを楽しみながら食べる。(香草塩などを添えて)
- サラダのトッピングとして…
ゆでたヒシの実を荒く刻み、お好みのサラダにちょっとトッピング。
- 五目炊き込みご飯として…
貝柱、油揚げ、人参、シイタケといったお好みの具材に、調味料を加え、ヒシの実(1人分の目安5個程度)と一緒に炊き込む。
- 炒め物として…
鶏肉などととも炒め、中華風に味付けても、ヒシのの実の独特の味を楽しめます。



皮付きのヒシの実(上)と
アク抜きをして皮をむいたもの(下)

「潟」のエッセイ

③ 田んぼで魚とり

森 行人 外部相談員／新潟市歴史博物館 学芸員



「田んぼにタツベを仕掛けにいく子ども」
昭和30年代半ば。斎藤文夫氏 撮影



「田んぼで魚とり」展でさまざまな漁具を展示

この春、新潟市歴史博物館（みなとびあ）では、「田んぼで魚とり」展を開催しました。田んぼや用排水路の堀などで行われた農家の漁労をテーマとする企画展です。

開催にあたり、昭和20年代前後に市内で子ども時代を過ごした方々に、魚とりの話を伺ったところ、皆さん顔を輝かせて熱心に語ってくださいました。魚が潜む場所への網の入れ方、魚の追い込み方、魚がかかった仕掛けをあげる時の高揚感など、手振りを交えて語る様子に、その楽しさが伝わってきました。とった魚はおかずにしたり、売って収入にしたりしたといい、魚とりは語り手の生活の一部となっていたようです。

田んぼに魚がいて、魚をとるという話自体、現代の私たちにはあまりなじみがありません。田んぼとは米を作る場所であり、稲以外のものはできるだけ排除して、生産性を高めるものと思いがちです。しかし、かつての田んぼでは、稲を育てる傍ら、田んぼや堀に入り込む魚をとったり、エサをとりにきた鳥をとったり、さらにはイナゴをとったり、畦で豆を育てたりしました。大規模な動力排水機や農業機械がなく、圃場整備も行われていなかった時代には、田んぼやその周辺の堀の構築と維持に多くの時間と労力が必要でしたが、一方では、田んぼや堀はさまざまな動植物が存在する環境であり、稲作以外の生産活動も行われる場でした。

また、「田んぼで魚とり」を考える上で、重要になるのが地理的な特質です。新潟市域は、越後平野の中央、信濃川・阿賀野川の河口部から流域に沿って広がり、平坦で海拔が低い地理的特徴を持ちます。村々の田んぼや堀は、河川とその幾筋もの支流や大小の湖沼とつながり、これらの水系はさらに河口部の汽水域とも接点を持っていました。これらの水域にはさまざまな魚がいて、行き来して産卵やえさ取り、越冬をするものもありました。かつてはフナやドジョウ、ナマズ、コイなどの魚が、田んぼやその周辺の堀に入り込み、こうした多様な魚が漁労の対象となったのです。たとえばドジョウは広く市域の田んぼに生息し、特産品として県外にも出荷されるほどでした。ドジョウをとるには、「ツツ」や「タツベ」などと呼ぶ、竹製のカゴを田んぼに仕掛けたり、堀では、「ガチャ」と呼ぶ、音を出す道具を使って追い込み漁を行ったりしました。農閑期になると水を湛えた湿田は漁場になり、畦がわりのヨシの根元に寄り集まったフナやコイを、舟に乗って網や手でとることができました。

現代の整備された田んぼを見て、こうした営みを想像することは難しくなりつつあります。しかし、魚とりの記憶は、かつての田んぼと人の多様な関わりを示すものであり、環境と人の関わりを考える契機となるでしょう。



「ドジョウツツ」
ドジョウをとる道具で、タツベなどとも呼ぶ

新潟市潟環境研究所について

本市には、地域の暮らしに根差した「里潟(さとかた)」ともいべき個性豊かな潟が多く残っています。

当研究所は、これらの潟について、その魅力や価値を再発見・再構築するとともに、潟と人とのより良い関係を探求するため、平成26年4月に発足しました。

潟に関わる多くの皆さまと連携しながら、自然環境や歴史、暮らし文化などについて、調査・研究を進めています。



発行

平成27年7月

新潟市地域・魅力創造部 潟環境研究所事務局

〒951-8550

新潟市中央区学校町通1-602-1（市役所本館4階）

☎ 025-226-2072

fax 025-224-3850

e-mail kataken@city.niigata.lg.jp

URL <http://www.city.niigata.lg.jp/shisei/kataken/index.html>

Facebook
ページ

