

身近な自然の情報紙

# かんきょう便り Vol.8



最近の  
環境調査課

先月川内川源流を求め、白髪岳に登りました。  
手つかずの原生林、生命の息吹、感動の連続でした。

Autumn 2003

# 紅葉 ~秋の彩り~



写真・文 角 成生

イチョウ 大口市



ヤマウルシ

夏から秋にかけて日照時間が短くなり、気温が低くなることで広葉樹は葉を赤や黄色に変え、冬じたくを始めます。

葉が黄色になるのは、葉の中にあるカロチノイドという黄色の色素が原因です。一方赤くなるのは、アントシアンという赤い色素が葉で合成されるためです。

紅葉は、最低気温が8 以下になると色づき始め5 ~ 6 になった頃が見頃と言われます。また、秋に昼夜の温度差が大きく日当たりの良いことが、美しい紅葉の条件と言われています。

しかし近年では、紅葉の色づきが悪い、紅葉の時期が例年より遅れるなどの声を聞きます。紅葉の世界にも地球温暖化の影響が現れているのでしょうか？

# 秋の干潟を歩く ~川内川河口~



## - 干潟 -

干潟は数多くの生物が生息し、高い水質浄化（水をきれいにする）機能を持つ。旅鳥の中継地としても重要な環境である。

干潮時にあらわれた干潟（川内市港町）



セイタカシギ



チュウシャクシギ



マメコブシガニ



ハクセンシオマネキ

秋の川内川河口の干潟を歩くと、いろいろな種類のシギ・チドリ類を見ることができます。皆、次の旅にそなえて、せっせとエビ・カニ類やゴカイなどを食べています。川内川にはこのような干潟が、まだまだたくさん残っています。

（徳永 修治）

暮らしを支える植物達

## 生活名人

イグサ（イグサ科） 花期 4～7月

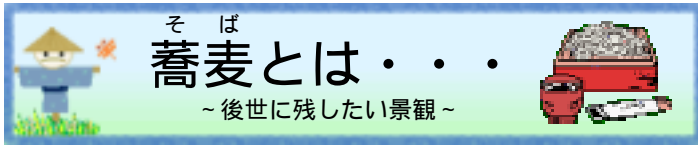


撮影：川内市五代町 イグサ田にて

## 藺 - その表と裏 -

豊表の材料イグサ。その歴史は古事記に登場するほど古い。茎の髄はロウソクや灯明の芯として利用したので灯心草とも呼ばれた。最近ではイグサの持つ強い抗菌作用、豊富な食物繊維などが注目されている。しかしイグサ田の主人は語る。「花が咲くと雨水を吸った種の重みで倒伏しやすい。だから花が小さくなるようにする。畳の幅より長く、強くて太いイグサを作るのは何年たっても難しい。大変な手作業を機械化し、従来のイグサを独自で研究し品種改良してきたが輸入自由化で中国産イグサに押され、もうこの辺りでイグサを作っとるのは私だけだ。」と。





米の転作である蕎麦と稲の共演。秋の農村に見られる風景である。蕎麦の実（五穀（米、麦、キビ、アワ、豆）に含まれない雑穀であり、その昔干ばつに備えるための非常食であった。そして時が過ぎ、江戸時代においては製粉されたものがさらに麺として食されるようになり、その当時は粋な食べ物であった。

播種期の時期により、夏そば（4月下旬～7月上旬）、秋そば（9月～11月）に分けられる。

現代においても根強く残っている蕎麦の習慣として年越し蕎麦がある。年越し蕎麦の始まりは、今から800年前に九州の博多地方のお寺でそばがき（当時のそば団子で農民のおやつ）を皆に配ったところ、運が向いてきたという事で『運そば』を食べる習慣が始まった。その後無事息災を願って、年末に年越しそばを食する習慣が生まれたとされている。



太古より現代において主食（高冷地、荒地において）非常食 嗜好品（麺が主流）健康食品とその人間にとっての利用価値が変化してきた蕎麦。現代において変わらず人々から愛され続ける蕎麦。そして、盛花期のそば畑は白一色に染まり、稲の金色と絶妙な色合いを奏で秋風吹く農村の景観にスパイスを与え続ける。太古より変わることなく・・・。

（中村 尚）



川魚食のすすめ 身近な川魚の  
おいしい食べ方

侮るなかれ、みそ（肝臓）の濃さは海のそれに匹敵する  
もくもくと足の身をほじるのも、また一興  
秋の夜長の風物詩、モクスガニ  
是非一度賞味されたいし

藻屑蟹 モクスガニ  
(イワガニ科)

日本各地の河川に生息し、甲幅約 50 mm。ハサミの毛が名前の由来。雑食性で秋に川を下り、河口付近で産卵する。川内川をはじめ、各地でカニカゴを使ったカニ漁が盛んであるが、食べる時は良く火を通すこと。（宅間 友則）

# 川内川 気ままに川紀行④



写真 黒瀬に設置された鮎築（樋脇町）

あゆ  
鮎

やな  
築

川内川の秋の風物詩と言えば、「鮎築」を思い浮かべるのは私だけでしょか。

この時期の鮎は、「落ち鮎」として川を下りながら河口まで産卵しに行きます。「あゆ」という名前がついたのも、川を下ることを古語で「あゆる」と言っただけのことだと言われています。この性質を利用して、川をせき止め自然に鮎が落ちるように作られたものが鮎築です。

川内川では少し他の河川と違い、築から落ちてくる鮎を捕るのではなく、築に集まった鮎を投網や定置網で捕ることが多いそうです。築は、竹や柴を材料に現在も手作業で作られています。築の支えとして並べる石も昔は人力で並べていたそうです（最近では重機を使用している）。また築の別の役割として、河口まで幾つも築を設置することにより、鮎の産卵を分散させる目的があるそうです。

「鮎」は、河口付近で生まれ、稚鮎として川を上ります。そして川藻を食べて成長し、また産卵の為に川を下ります。太古より人々に愛され貢物とされてきた鮎。最近では水質の悪化や、鮎が遡上できる環境が少なくなり、天然の鮎が生育できる川が減ってきています。また、鮎築を作られる方の高齢化も進んでいます。

鮎が産卵、遡上し、また成長できるような川を後世まで残していきたいものです。と同時に、「鮎築」と言っ漁法も後世に引継がれて欲しいと願わずにはいられません。

（橋口 政信）



写真 鮎築を拡大した様子



写真 川内川で捕れた鮎

【鮎築設置場所】  
川内川漁業協同組合により、9月から12月の間、薩摩郡東郷町から宮之城町、樋脇町にかけての瀬に設置される。瀬にはそれぞれ名前があり、平成15年は、黒瀬、串瀬など合計8箇所設置予定。国道267号線から見える築もある。

## “アケビ”はどっち？



割れるのがアケビ  
割れないのが  
ムベ（ウンベ）



## なぜ？ どうして？

どうしてアマガエルはいろいろな色をしているの？

（鶴田町 角 優花さん）

自然界には「保護色（ほごしょく）」と言って、体を周りと同じ色にして身を守る生き物がいます。アマガエルの場合、自分の意思で色を変えているのではなく、体にある3種類の色の細胞が光や温度などの変化を受けて、周りと同じ色をしているようです。

（宅間 友則）



身近な環境・生物などについて年4回、季刊として発行していきたいと思っております。ご意見、ご感想、また環境や生物に関する質問等、お待ちしております。次回Vol.9は2004年1月上旬発行予定です。（編集室一同）