

びわこの 考湖学

—第3部—

6

フナ鮠、コイの煮付け・あらい、えび豆、アユの塩焼き・天ぷら、ナマズやスッポンの鍋、ゴリやイサザ、それにイシガイやタニシの佃煮、そしてシジミの味噌汁や佃煮など。琵琶湖で獲れるこれらの魚介類はわたしたちの食生活を潤してくれます。

ところで、琵琶湖でよく見るシジミは「セタシジミ」という種です。買ってきたシジミはたいいてい親指の爪ほどの大きさで、これくらいが一般的なセタシジミというイメージがあります。たまたにアサリくらいのもが入っているとびっくりするのではないのでしょうか。しかし、この大きさが普通になったのはわりと最近で、昔はもっと大きいものが獲れたのです。うんとさかのぼってみましょう。

(大津市)から、たぐさんの食用にしたセタシジミの貝殻がみつかりました。幅4センチの小さいのハマグリくらいのももあり、平均2・5センチ前後。いまわたしたちがふつうと思っている2センチ以下の小さいものは1割程度でした。いと昔の大きさの差については、いろいろな意見がありますが、そのうちのひとつは、近代の乱獲によって、貝が成長しきらないうちに獲るためというものがありません。ほかに、水質など環境が悪化したためとも言われています。どちらにしても貝の生息にとって安定した環境が崩れてきたということですから。獲り過ぎる、という自然界への関与が生態系を大きく

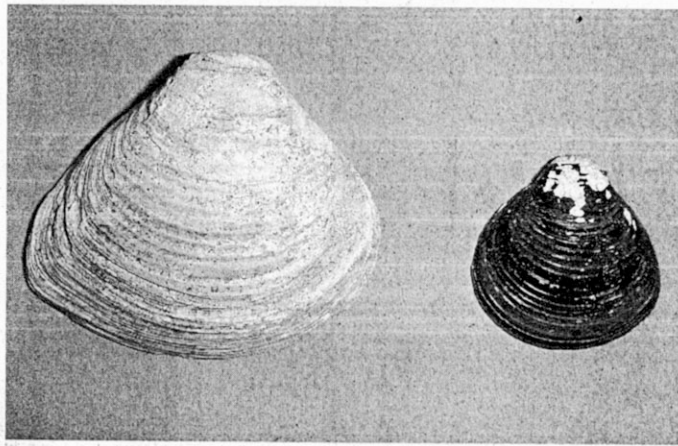
粟津湖底遺跡

変えることは明らかですが、まったく獲らないのが良いのか、というところとも言い切れないのです。

人間は食糧、燃料の獲得などさまざまな理由から生態系に干渉してきました。人が暮らす周辺は積極的にも穏やかにも改変されています。なか

でも人の手が加わって成立した環境は、その関与がなくなるとじわじわと変化し、気付くとまったく異質な環境に変わってしまします。不法投棄などによる汚染すらあります。「里山」の変化といわれると想像しやすいかもしれせん。同様のことは湖の中

も起こるのです。まったく関与しなくなると気にもとめなくなる、それらがいなくてもいい、いるような環境でなくてもいい、と連鎖的な現象がみられます。この連鎖はあまり良い方向には向かっていません。



4500年前のシジミ (左) と現代のシジミ

シジミだけでなく、琵琶湖の魚介類をほどよく獲ることは、水や湖底の土、水生植物・昆虫、鳥、獣など

に気を配り、わたしたちの、特に水環境に対する意識を呼びさまし、結局、わたしたちが無理なく心地よく暮らす環境を整備していることになるのです。粟津湖底遺跡の調査成果からは、4500年前には、あまり小さなシジミは獲らずに成長を待つことで再生をつながし自然界の調和が保たれていたことが想像されます。

琵琶湖はラムサール条約登録湿地です。ラムサール条約では、「wise (ワイズ) use (ユース)」(賢明な利用。生態系の自然財産を維持できる方法で、人類の利益のために湿地を持続的に利用すること)が提唱されています。

自然に畏敬の念を抱きながらほどほどに干渉する、長い年月をかけて培われた自然との共生という人類の知恵—自然資源の「wise (ワイズ) use (ユース)」は、遺跡の調査から学ぶことができるといえるでしょう。

4500年前シジミサイズ倍以上も

縄文時代中頃、いまから約4500年前の粟津湖底遺跡

(財団法人滋賀県文化財保護協会 中川治美)