

平成29年度
地球環境『自然学』講座
第 19 回

テーマ
「私が見てきた有明海」

講 師
映像ディレクター
井手 洋子 先生

平成 30 年 2 月 10 日
認定NPO法人・シニア自然大学校

略歴

井手洋子

映像ディレクター

佐賀県鹿島市生まれ。県立鹿島高校を経て明治学院大学文学部卒業。

1984 年より映像製作に従事、羽田澄子監督の「安心して老いるために」

「歌舞伎役者・片岡仁左衛門」など助監督として参加後、フリーランス

の映像ディレクターとして岩波映画製作所、桜映画社などで、官公庁・企業 VP を中心に活躍。手がけた作品は 120 本以上。布川事件を追いかけたドキュメンタリームービー「ショージとタカオ」（自主映画作品）を劇場公開し、2011 年度文化庁映画賞 文化記録映画部門大賞、2010 年第 84 回キネマ旬報ベストテン文化映画部門第 1 位、2011 年度第 66 回毎日映画コンクールドキュメンタリー映画賞、2011 年釜山国際映画祭アジア部門最優秀ドキュメンタリー賞、ドバイ国際映画祭ベストヒューマンライツ賞など国内外で高い評価を得た。

「故郷の海、有明海は今どうなっているのか？」長い間の思いを胸に、2011 年秋より記録映画を目指し、故郷鹿島市を中心に、自己資金にて撮影をスタートさせる。有明沿岸 4 県の漁師さん、農家の方、有明海の問題を探る研究者、絶滅に瀕する生き物……さまざまな人、ものに出会い、有明海の奥深い魅力にはまると同時に漁師さんや生き物にとっての厳しい環境を知る。現在 2018 年度完成を目指して、7 年分の膨大な撮影素材と日々格闘中。



著書「ショージとタカオ」文芸春秋

共著「女性が拓く いのちのふるさと 海と生きる未来」昭和堂

平成 29 年度 第 19 回講演会 記録

日 時	平成 30 年 2 月 10 日 (土) 13:00～16:00
会 場	此花会館 梅香殿
講 師	映像ディレクター 井手 洋子さん
演 題	私が見てきた有明海
備 考	参加者数 146 名 (会員 129 名、一般 16 名、聴講 1 名) 記録 西尾光市

はじめに

田中克先生から講師の紹介：

数年前に有明海で取材している井手さんと知り合って以来のお付き合いをさせていただいています。諫早湾の開門をめぐる有明海裁判は膠着状況にあるなか、私たちは有明海の再生を「森里海のつながり」にもとめ、農業者と漁業者が手をたずさえ生きていける社会をつくることを目的に 2013 年に NPO 法人・SPEERA 森海里・時代を拓くを立ちあげましたが、井手さんは賛助会員として参加・協力いただいています。井手さんは映像ディレクターとして多くの優れた作品を制作し、立派な賞を多く受賞されています。現在は日本の海の再生の焦点である「有明海」をテーマに映画製作を進めておられます。本日はそのお話もお聞きできるのではと楽しみにしています。



井手洋子さん：

かつて「宝の海」といわれた有明海は 2000 年に大規模な赤潮が発生し、出身地の鹿島市の海苔養殖も大きな被害を受けました。それから 10 年、「宝の海」は今どうなったか、ふるさとにカメラを向けることにしました。

《講演要旨》

1. 蠢く命、宝の海

瀕死の海、有明海といわれるが、広大な干潟にカメラを向けてムツゴロウなどの様々な干潟の生物を観察していると改めてその魅力に心を奪われる。故郷の海、有明海の魅力を再発見するとともに、一方で沿岸地域の農漁業や生態系を脅かす様々な問題が渦巻いている現実と直面する。複雑に絡み合った問題解決は容易ではないが、映像ディレクターとして有明海沿岸の農漁業者・研究に携わる人々との出会いを重ねる中で、実情を聞きそれを多くの方に映像として届けたいと思っている。

2. 海苔漁師の一年

有明海は、今では海苔養殖が盛んだが、私の故郷鹿島の漁師さんたちは、かつて夏はアゲマキ貝、冬はカキを採って生活する人が多かった。こうした漁師はガタボウと呼ばれる。今も潮が引くと黒々とした広大なカキ礁が見られる。しかし今日では専門のガタボウさんは数人しか残っていない。多くの漁師さんは海苔養殖を生業としている。

海苔は家内工業ではあるが、高額な乾燥設備を必要とする。海苔はその品質を細かくチェックされて等級区分される。近年、海苔漁師を悩ませているのが、赤潮によるノリの色落ちである。

3. 諫早湾締め切り後の有明海

諫早湾の堤防の締め切り直後から毎年、有明海に生息する生物に関する調査を続けている科学者がおられる。(元長崎大学教授の東先生・静岡大学教授の佐藤先生)

諫早湾潮受堤防内側の調整池では、毎年夏になるとアオコが発生する。毎月その水質調査を行ってみると泥の中にはほとんど生き物はいない。アオコにはミクロシスチン（肝臓毒）という有害物質が含まれている。こうした問題のある調整池の水だが、大量に雨が降るとその都度排水門を開けて外の有明海へ排水される。そのことにより、有明海の家業漁師に甚大な被害をもたらしている。ノリの色落ちや芽流れ現象に排水が影響していると多くの漁師は語っている。

4. 有明海の再生を願う漁師たち

海の異変が続いており、有明海の漁師は海苔だけでなく、魚が獲れない、貝が採れないと深刻な被害を受けている。再生を願う漁師たちが訴訟を起こしている。異変の原因の一つだと考えられる、調整池からの排水被害を防ぐために、諫早湾の潮受け堤防の排水門を開けて、調整池に潮水を入れようというのが漁師たちの主張だ。開門して調整池の汚れた淡水が海水に変わって、排水による被害がなくなったら海はどのように変化するのか調査しようという漁師たちの意見は、裁判で認められ、漁師側が勝訴したが、国は裁判所が命じた3年間の準備期間を経て開門するという判決を守らずに今日にいたっている。国は、開門するかわりに多額の税金を投じて海の再生策を行ってきたが、めばしい効果は見られていない。

5. 有明海のアサリとアゲマキ

アサリの漁場復活のために、海底に酸素を注入するための装置を載せた台船が二基海上に設置されて三か月程稼働しているがその効果は定かでない。不足するアサリの漁獲量を補うために、補助金を使って中国産の稚貝を購入して散布している現実がある。かつて佐賀ではアゲマキが大量に獲れて地元民の貴重な栄養源になっていたが、今日では絶滅に近い事態に至っている。県当局は、20年前からアゲマキの復活を目指しての取り組みを続けている。一度絶滅した生物の再生には甚大な努力が必要であることがわかる。

6. 若い漁師達による海上デモ

調整池からの大量排水の影響を受け、10月にノリの色落ちが発生。自分達で何とかしないととの思いから30才台の若い漁師達が、漁協幹部の反対を押し切り、50～60隻の船が終結して大量排水反対の抗議活動を行った。

7. フロアーとの対話

井手講師はフロアーとの対話を希望され、いつもの講演会より多くの時間をかけて活発な意見交換がおこなわれました。

Q1：海苔は有明海以外にも、淡路島や東京方面で生産されており、それぞれに色や食感の違いがあるようですが、これをどのように評価されていますか？

A1：有明海の家業も漁場ごとに異なり、島原半島あたりの海苔は厚みがあってやや硬く、鹿島は柔らかい。口に入れると、とろけるようなのがよいという人もいます。海苔の特性は地域によって微妙に異なり、個人の嗜好もまちまちなので、是非いろいろと食べ比べてみて、自分に合うものを見つけてください。

Q2：長崎県小長井のアサリ養殖場では、稚貝が貧酸素で死んでしまうとのことへの対策に、海中に酸素を送り込む装置を2基設置し、夏の3か月間運転しているとのことであるが、どのような根拠に基づき実施しているか、また効果はありますか。

A2：効果については？であるが、この事業に関わっている漁師たちにとっては夏場の仕事になっている。

失業対策のような意味では役にたっているのではないか。(諫早湾が閉め切られてから、潮受け堤防に一番近い小長井漁協ではタイラギなどがほとんど獲れなくなり漁船漁業を満足に続けていくことができない現状がある。)

Q 3：漁業者の立場や意見はマスコミにしばしば取り上げられますが、一方、長崎県の農業者の意見がマスコミで紹介されることはほとんどないようで、彼らはどう考えているか、取材されていてどのようにお感じですか。

A 3：古い干拓地で大規模農業をしている人の意見を聞いたのですが、この人は開門反対で、訴訟にも参加しています。その地区はすごく水はけが悪く雨が降ると洪水になることがしばしばあった。今は潮受け堤防ができて安心とのことで、開門するとまた田畑が被害を受けることを心配しています。しかし本当のところはどうか。役所も中央干拓地の農業者に十分な説明をしているのか、よくわからないところがあります。

Q 4：農業者も漁業者も水がベースであるので、両者が裸になって話し合うことを続けていけば、解決の糸口が見つかるのではないかと思います。そのような動きはないですか？

A 4：漁業者は農業者と終始対話したいと言ってきたし、弁護団の方針にもこのことをうたっていますが、農業者側の地権者に伝わっていないのではないかと思います。

【田中克先生】

11 月の初めに佐賀でアジア湿地シンポジウム 2017 が開催され、そこで有明海の再生をめざす「有明海漁民・市民ネットワーク」のサテライトシンポジウムでの、本件に関する説明を紹介します。

長崎県は諫早湾全体を干拓する計画をし、この実現は長崎県の悲願でしたが、国の減反政策のまゑにこの計画は破綻。それではと工業団地の計画に変更したが、企業の応募がなくこれも破綻。それでも何とかということから計画規模を 1/3 に縮小した。

昭和 28 年 7 月、諫早市周辺の豪雨で死者・行方不明者 630 名、家屋全壊 2 戸、床下浸水 92 戸、田畑冠水 475 町におよぶ被害を受け、満潮時でもあり大きな被害となったことから、このような自然災害を防ぐために潮受け堤防が必要だという論調に変えた。しかし本音は何としてでも干拓事業を行うことにあった。

諫早湾の干拓地には、は中規模の農業者を募集、現在 40 戸ほどが営農している。しかし、農業は土づくりが大事であるので、干潟を埋めて広いスペースができたからということで入植した人々は土質が作物生産に適せず苦労している。しかも 10 年経過し土地が陥没し水びたしになり、カモなどの水鳥による被害がしばしば生じた。このような事態に対し、二人の入植者が県の責任を問う行動を起こした。いままで、県に物申すことははばかれる雰囲気であったが、「もう我慢できない、どうしてくれるのか」という発言がでるようになった。

以前から、漁業者は農業者側に「農業者の立場も分かるので、話し合いをしましょう」と、お互いが食べていける方策を提案しても、長崎県はそれを受け入れるどころか、県の意向に沿わない入植者を村八分にしかねない対応をしてきた。しかし、最近農業者と漁業者が話しができる基盤が少しできかけてきたのではないかというように思う。

話しは変わりますが、井手さんは海苔養殖業者ではなく“海苔師”といわれました。この二つの言

葉は意味が違うように思います。諫早湾潮受け堤防から汚水が排水されることに對し、自分たちの職場は自分たちで守ると会場デモなどで世論に訴え、目覚めつつある若い漁師たちは、海苔の酸処理に對し、どのように考えますか。

【井手講師】

酸処理についてはほとんどの人が全面的に受け入れていますが、酸処理について科学的に解明すべき問題であると思います。また、海苔が色落ちしたとき応急処置として肥料を網の周辺に散布するのですが、これはよくないのではないかと、やめてほしいと思っています。

酸、肥料との海苔業者は勉強する必要があると思っています。また、先述の若い漁師たちは、諫早湾の開門の意味など、まだ理解が足りないように思うので、これからもっと勉強してほしいと思っています。

【田中先生】

このことについては、11月25日（土）にこの会場で講演された京都のNPO「環境市民」の下村委津子さんに“グリーンコンシューマー”のお話をしていただいたのですが、例えばパームヤシですが、熱帯雨林を切り開いてパームヤシを植林する。多量の農薬を使用して生産したパームヤシ油は、加工食品や洗剤など多方面に使用され、私たちはそれを無意識に使用している。私たちの消費動向が東南アジアの環境破壊に関与しているのですが、海苔養殖においても肥料の問題があり、酸処理については訴訟の原告の皆さんも必要なことは認識しています。ところがその扱いに注目すると、作業が終われば全量持ち帰らず海に捨てる人がいる。このような方法で作った海苔は、やがて消費者は買わなくなり、高くても本物の海苔を求めるようになる。鹿島周辺では大量生産することで何とか生計を維持しているが、下村さんに佐賀にきてもらって生産と消費の在り方を学び、酸と肥料の使用を最小限度まで減らす仕組みができれば、状況がかなり変わってくるのではないかと思います。

【井手講師】

海苔が色落ちすると、良心的な業者は持ち帰るが、その場で捨てる業者もいる。見つかるとうり罰金となるが。一方、鹿島の若手の人達が、これを利用し製品化することに取り組み、一つは海苔の海藻醤油、もう一つは砕いて料理に使うというのですが、若い人達の取り組みに期待しています。

【田中先生】

今までは売れないので捨てていた海苔を醤油にしたり肥料にすると、消費と生産の限られた資源の中で皆が賢い選択をして行かないと、生きていけない時代になってきた。海苔としては売れないが、醤油にすればお金になり、環境負荷が減ることになる。経済を軸にして結果として環境をよくする。若い人達を中心にモデルづくりが進むことを願っています。

【井手講師】

ここで佐賀のブランド海苔を紹介があります。

佐賀県では「有明海一番」というブランド海苔を作っています。公募で選ばれた30人の食味検査員が食べてみて、7つの「おいしい海苔の評価基準」をクリアしたものが『佐賀海苔®有明海一番』のブランド海苔になります。評価基準は、

- ① うま味のもととなるタンパク質含有量が50%以上、
- ② 香りレベルが「優」以上、

佐賀海苔
有明海一番



- ③ ロどけが食感測定値 40 回以内のやわらかさ
- ④ うま味（おいしいものであること） ⑤ 色・ツヤ・形の美しいもの、
- ⑥ 一番摘みの初物 ⑦ 海苔の育成環境を限定。育成課程がきちんと記録された、素性が明らかで健康な海苔だけが、『佐賀海苔®有明海一番』を名乗ることを許されています。

ブランド海苔は 1 枚 150 円の値のつくものもありますが、海苔師たちにはこの製品をつくることがモチベーションになっています。＊販売価格はもっと高く、一般には手に入らないと想像します。

Q 6 : 海苔の酸処理とは何ですか？

A 6 : ノリ養殖では生産量や品質を上げるため、ノリが付着した網を酸処理剤に浸し、病原菌を殺菌した上で再び海に戻す作業のことです。酸処理の行程では、海中に沈んだままの養殖網を引き上げ、箱舟に積んだ酸処理剤に浸して殺菌します。処理が終わった後の酸処理剤は持ち帰ることになっていますが、中には海に投棄してしまう人もいて、海の環境をそこなうことになり、モラルの向上が求められています。

Q 7 : ドキュメンタリー映画製作は極めて長い年月を要し、大変な御苦労があると思うが、映像ディレクターとしての喜び、感動を紹介ください。

A 7 : カメラを通して多くの発見ができることがあります。人との出会いにもこのことがあり、、私が田中先生と出会ったのも有明海で取材していたときで、有明海の大切さをいろいろ教えていただきました。厳しいことは多くあるが、出会いのよろこびに代わるものではありません。ここで話させていただいているのもこのことの延長だと思います。取材でおおくの人々との出会いが糧になり、その見えなかったものが見えてくることはうれしいことです。

以上