



川口地区について

川口地区は、熊本市の西南部に位置し、宇土市との境界にある。この境界には、有明海にたくさんの栄養を運ぶ緑川があり、その河口には大きなヨシ群落、河口出口に大きな干潟が広がっている。

川口地区は、農業と漁業の町である。米やトマトなどの野菜、ハマグリやアサリ、海苔などの生産地となっている。



川口地区の干潟とヨシ帯

川口地区を流れる緑川の河口干潟は約 22km² を有しており、砂質干潟としては日本で最も規模が大きいといわれている。

干潟には、ハマグリやアサリなどの貝類が数多く生息しており、また、その前面は海苔の生産場にもなっている。

豊かな干潟の上流側には、大きなヨシ帯が形成される。緑川河口のヨシ帯は郷土の原風景として地域に親しまれてきた。また、ここで生長するヨシは良質で細やかであることから、かつては海苔の製造に必要なミスとして全国で利用されてきた。しかし、安価なプラスチック製品に押されヨシの需要がなくなるとともに、管理が怠り、立ち枯れの目立つヨシ帯となり、水質浄化や生物多様性機能の劣化が懸念されるようになった。また、立ち枯れたヨシの枝葉などが洪水時に干潟漁場に流れ出て・堆積し悪影響を及ぼすこともあり、その管理が干潟を利用する漁業者において求められた。



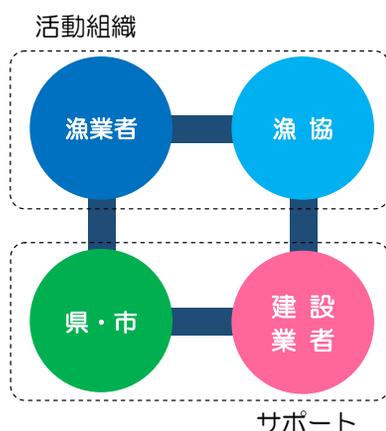
干潟の漁業者によるヨシ帯の保全・管理

平成 19 年、ヨシ帯の保全・管理が漁協主体で小規模にスタートした。そして、二枚貝資源再生を目的に 24 年度に結成した「川口干潟保全活動組織」において、25 年度から規模を拡大し活動を本格化した。

管理体制は当組織の漁業者と漁協職員、また河川流域の建設業者もボランティアで参加してもらっている。

ヨシ帯の管理方針は、以下のとおりである。

- ①洪水時の影響が大きい河口中洲のヨシ帯を対象とする
- ②立ち枯れする冬にヨシを刈り取る
- ③刈り取ったヨシが生育地や干潟（海）の栄養となるよう、その場で燃す
- ④ヨシ焼きを通して、河口のヨシ帯を郷土の原風景として後世に伝える



取り組みの内容

我々が行うヨシ帯の保全・管理は、立ち枯れしたヨシを刈り取り、それを野焼きする取り組みである。これら活動を通して、ヨシの新芽の発育を促し、良質なヨシ原を保全する。また、立ち枯れしたヨシが洪水時等に流れ出て干潟に悪影響を及ぼさないようにする。

(1) ヨシの刈り取り

刈り取りは、立ち枯れたヨシの乾燥が進む 2 月に実施する。作業は、刈取機を用いて行う。刈り取ったヨシは、適当な間隔でまとめ山積みする。なお、刈ったヨシが潮の干満で流れ出て、干潟の漁場等に悪影響を与えないように中洲縁辺のヨシは刈り取らず残すよう配慮している。



ヨシの刈り取り



刈り取ったヨシの山積み作業

(2) ヨシ焼き

ヨシ焼きは、刈り取って山積みしたヨシを順次燃やす方法で行う。活動前には、①河口流域管内の消防局（署）への届出、②河川管理者への届出、③管内の警察署への周知、④河口流域住民への周知を必ず行う。また、消防車及び団員の確保も事前に行い、安全対策を図る。

また、ヨシ焼きを郷土の風物詩として定着させ、ヨシ帯やその前面の豊かな干潟の保全への理解を深めていきたいことから、河川管理者や水産行政の関係者、緑川流域の市民団体、地元小学校児童などを招きヨシ焼きしている。



ヨシ焼き（火入れ）



ヨシ焼きの見学会

活動の効果と今後の方針

活動前の平成 25 年度のヨシ帯面積は 9.3ha であった。その後、2.0ha 前後の刈り取り・ヨシ焼きを数年実施したところ、春に順調に新芽を出し、秋にかけて均一に生長した。また、刈り取り区域内の裸地にもヨシ群落が形成され、ヨシ帯面積が増加した。そこで、現在は、刈り取り面積を約 2 倍に拡大し、ヨシ帯の保全・管理を行っている。今後も、郷土の風物となるよう、干潟保全と一緒に引き続き活動を展開する。

