

あなごちゃん

西播磨

なぎさ回廊づくり

遊び場

まっぷ



「なぎさ回廊へようこそ」

このマップは、たつの市・相生市・赤穂市の臨海部「なぎさ回廊」の「みどころ」、「遊びどころ」をご紹介します。皆様の訪れをお待ちしています。

西播磨地域には、県内唯一を誇る新舞子の干潟、歴史に登場する室津・坂越・赤穂など多種多様な「なぎさ」が存在します。また、海水浴場や海浜公園などのレジャー施設、海の豊かさがもたらす食材の数々や、四季折々の変化に富む景観スポットを多く抱えています。

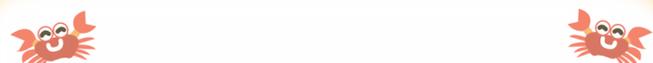


「西播磨なぎさ回廊づくり連絡会では、なぎさ回廊の魅力を発信しています！」

当連絡会は、西播磨の海に接した「たつの市」「相生市」「赤穂市」3エリアが連携し、そこに点在する10の海の茶舎を中心に、豊かな自然が生み出す産物、歴史文化、自然環境、地域活性化のための様々な楽しいイベント、コミュニティー創りの発信を続けています。

西播磨なぎさ回廊づくり連絡会
<https://www.n-nagisa.jp/>

兵庫県西播磨県民局 光都土木事務所
 〒678-1205
 兵庫県赤穂郡上郡町光都 2-25
 TEL. (0791)58-2229 FAX. (0791)58-1230
https://web.pref.hyogo.lg.jp/whk12/wh04_1_000000122.html



なぎさで楽しく、安全に遊ぶために！

なぎさで遊ぶとは自然とふれあうことです。楽しく遊ぶためには少なくとも次の二つのことに注意してください。

1. 海は気象条件などによって環境が大きく変化する遊び場です。風、雲、潮の流れや方向などに注意してください。
2. なぎさはみんなのもので。他の人の迷惑にならないように、マナーをまもってください。

- ① **ゴミは持ち帰りましょう。**
 空き缶やビニール袋はもちろん、余った釣り餌も持ち帰って処分しましょう。
- ② **釣りを捨てないようにしましょう。**
 野鳥や漁業施設への被害が増えています。持ち帰って処分しましょう。
- ③ **漁師の邪魔をしないようにしましょう。**
 作業場はもちろん、漁具などにも近づかないようにしましょう。
- ④ **不法係留はやめましょう。**
 プレジャーボートを港などに係留するときは、マリーナなどの施設管理者に問い合わせましょう。
- ⑤ **駐車は禁止です。**
 車の駐車は近所や交通の迷惑にならないようにしましょう。

日本遺産

■ **日本遺産とは**
 地域の歴史的魅力や特色を通じて我が国の文化・伝統を語るストーリーを「日本遺産 (Japan Heritage)」として文化庁が認定するものです。

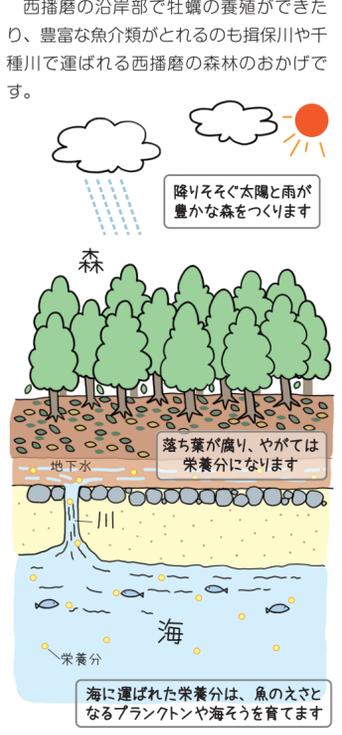


■ **日本遺産に認定された北前船**
 『荒波を越えた男たちの夢が紡いだ異空間～北前船寄港地・船主集落～』

■ **坂越のストーリー**
 坂越港では、船舶の風よけに適した生島(樹林は国天然記念物)があり、高瀬舟が往来した千種川にも近い坂越が寄港地として栄えた。船舶管理を行った「旧坂越浦会所」(有形文化財)、船乗りの賞銀を記した「船賃銀定法」(同)、航海中に死亡した人を埋葬した「黒崎墓所」(県史跡)など関連の文化財が現存し、廻船業の繁栄とともに伝承されてきた「坂越の船祭」は国無形民俗文化財となっている。

森と海の関係

魚介類が育つために必要な栄養分は、森の落葉が腐敗してできる腐葉土層でぐまれ雨水や地下水に吸収されて森から川をとおって海へと運ばれていきます。このことにより、「森は海の恋人」といわれ森と川と海は深くつながっています。



神秘の光『海ホタル』

海ホタルってなあーに？

海ホタルは、カニやエビ、ミジンコといった生き物の仲間(甲殻類)で、直径が2〜3ミリ位の動物性プランクトンです。水深5m前後の海底を活動の範囲としており、昼間は海の底の砂の中に隠れて、夜になると泳ぎだしてエサを探す夜行性の生物です。



顕微鏡で拡大すればこのとおり。何に見えますか？どこからどうみてもミジンコ！

エサは生物の肉。おもに生き物の死体を食べていますが(海を掃除してるともいえます)、ゴカイやイソメといった生き物も食べてしまいます。

海ホタルはなぜ光るの？

捕まえた海ホタルは、水をかきまぜたり、取り出してそっとふれたりすると青白く発光します。海ホタルは、刺激を受けることにより発光物質を体内から海水中に放出することで青紫色に発光します。



いつ見ても幻想的。青白い光が、まさしく「海ホタル」といわれる所以！

海ホタルを捕まえよう！

皆さん、海ホタルってどのように捕まえるか、ご存じですか？これが以外と簡単、コーヒーマグの空き瓶などで作った捕獲器と、餌になる魚介類、海中にびんを釣りおろすためのロープ、最低これだけ用意すれば捕まえることができます。



お願い それから皆さん、「海ホタルは海をきれいにする生物」です。輝きを楽しんだ後は、元の海へ戻すのがマナーです。

西播磨の沿岸部にはこんなおいしい食材があります！

～旬の海の幸～

<p>● イカナゴ (春)</p> <p>瀬戸内海のイカナゴは、水温の高い夏のあいだは砂にもぐって夏眠します。冬になって水温が下がると砂の中から出てきて卵を産み、卵は2週間位でふ化します。ふ化約40日後には20mm位の体長になり、新子とよばれ「釜揚げ」にされ食します。2月下旬には、30mmサイズを超え「くぎ煮」に適した大きさととなります。イカナゴは春をつける風物詩となっています。</p> <p>イカナゴくぎ煮</p>	<p>● アナゴ (夏)</p> <p>アナゴは、お互いに体が触れあうような狭いところを好みます。生態についてはあまり詳しくはわかっておらず、産卵場所も不明で、産卵時を迎えたアナゴは瀬戸内海ではほとんど漁獲されていません。日中はすみかに隠れ、日没頃から活発に動き出し餌を探し回ります。アナゴは5月～8月が盛漁期です。主に焼きアナゴで食され、天ぷらにしても美味です。</p> <p>焼アナゴ</p>	<p>● ワタリガニ (秋)</p> <p>通称はワタリガニ、標準和名はガザミと呼びます。一对の足がオールのような平らな形をして泳げるところが特徴です。砂泥底に住み、昼は砂に潜り、夜に活動します。雌は6月～9月に2〜3回抱卵し、ふ化した稚ガニを海中へ放出します。水温がさがると晩秋になると甲羅が硬くなり、身も詰まり旬となります。湯でたり、蒸して食します。鍋物に入れるとダシがでて美味です。</p> <p>ゆでガニ</p>	<p>● カキ (冬)</p> <p>カキは、植物プランクトンが豊富な海で育ちます。養殖は、そのような条件を備えた波の静かな内湾で、筏などを使いおこないます。5〜7月頃に種付けをして、冬に収穫します。カキにはさまざまな栄養素がふくまれているので、「海のミルク」とも呼ばれます。焼いたり、フライにしたり、鍋ものの具などとして食されるほか、さまざまな料理法が工夫されています。</p> <p>焼きカキ</p>
---	---	---	---

西播磨の沿岸部にはこんな魚がいます！ ～播磨の旬の魚～

春 (3〜5月)					秋 (9〜11月)					
イカナゴ	メバル	マダイ	アブラメ	アサリ	キス	アジ	タチウオ	アオリイカ	シャコ	ワタリガニ
日本各地沿岸の砂泥に生息。非常に細長く、冬一帯に見られ、夏眠する。稚魚をいかに釣る等で食用。	最大30cm。北海道から九州の沿岸部岩礁等に生息。全身が黒褐色。目と口が大きい。煮付け等で食用。	最大120cm。北海道南部以南の日本各地に生息。淡紅色で、背に黒い斑點散在。刺身、焼き物等で食用。	正式名はアイナメ。最大60cm。北海道の浅い海、湖等に生息。煮付け、唐揚げ等で食用。	最大殻長6cm。日本各地に生息。汽水域で好まれている。砂泥底に分布。味噌汁、酒蒸し等で食用。	一般に「シロギス」を指す。最大30cm。北海道南部以南に生息。体色は淡褐色。唐揚げ等で食用。	「マアジ」、「ムロアジ」がある。6月〜10月によく獲れる。刺身、たたき、佃煮、小焼、フライ等で食用。	瀬戸内海では、1mを超えるものも獲られる。若い個体は、刺身、たたき、佃煮、小焼、フライ等で食用。	最大50cm。日本各地に生息。みみのある、脚の縁に半円形のひれを持つ。刺身、天ぷら等で食用。	20cm前後。体は扁平し、硬状の脚が1対有り。歩脚は3対。腹部に遊泳器を持つ。寿司等で食用。	正式名はガザミ。最大甲幅15cm。甲羅は楕円の六角形。足は5対。歩脚は2対有り。ゆでガニ等で食用。
夏 (6〜8月)					冬 (12〜2月)					
スズキ	イシガレイ	アナゴ	ハモ	マダコ	ガシラ	チヌ	カキ	マナモ	イダコ	
最大1m。北海道南部以南から九州の沿岸部に生息。口が大きい肉食魚。あらじ、塩焼き等で食用。	最大50cm。日本各地に生息。体は楕円形で扁平し、茶褐色が緑色。唐揚げ、煮付け等で食用。	一般に「マアナゴ」を指す。北海道南部以南に生息。体色は褐色。鱗無し。焼き物等で食用。	最大2m。本州中部以南の砂泥に生息。体は褐色で鱗が薄く、体表は鱗無し。鹽引き、鍋等で食用。	最大60cm(殻を名む)。楕円の殻がついた8本の触腕が特徴。浅い海の岩礁等に生息。酢漬や煮物等で食用。	正式名はカサゴ。最大30cm。北海道南部以南に生息。赤〜褐色で、つれに腹に白帯が特徴。焼き物等で食用。	正式名はクロダイ。最大70cm。北海道南部以南の日本各地に生息。銀色の体色が特徴。焼き物等で食用。	日本では一般に、養殖で生産される「マガキ」を指す。二枚貝が特徴。冬の時期にフライ、鍋等で食用。	赤色や黄色がいて、関西では赤色が好まれる。北海道から九州の沿岸部に生息。刺身の物等で食用。	10cm程度の大きさ。11月頃から出荷が、2〜3月が旬。子持ちの雄、雄共身がやわらかく美味。煮付け等で食用。	

西播磨のなぎさの貴重な生き物

- ① **亀の手**
 亀の手とは、磯の岩のすき間にびっしりと集まって生活しているちよとグロテスクな生き物です。貝のように見えますが、フジツボと同じように波をかぶると中から細かい毛の生えたツル状の脚を12本出し、プランクトンを食べています。殻より下の布目状の袋に包まれた身は、カニに近い味と食感です。
- ② **シバナ (塩場菜)**
 シバナとは、塩田の辺、塩湿地、干潟の端に多くみられた植物です。近代化とともに、塩田や、塩湿地、干潟も少なくなり、シバナの生育場所も激減し、いつしか私たちの目の前より姿を消そうとしており、兵庫県では、相生湾に3カ所残っている状態です。
- ③ **ハクセンシオマネキ (白扇潮引き)**
 甲羅の幅が2cm足らずのカニです。名前の由来は、繁殖期(多くは6月〜8月)にオスが極端に大きい片方の脚を振り動かす求愛行動が白扇を振って潮を招く様から言われています。西播磨では、たつの市の富島川河口域の泥まじりのやや堅い砂浜や転石地帯などに穴を掘って暮らしています。
- ④ **スナメリ (砂滑)**
 スナメリは、日本近海に分布する小さなクジラの仲間です。その生息地の1つに瀬戸内海があります。かなり沿岸性の強い鯨類で、ここ西播磨の沿岸域でも見ることができます。形態はイルカに似ていますが、背ビレやとがったくちばしをもっていない。イルカの様にダイナミックな泳ぎはしませんが、クネクネ泳ぐ姿は、愛くるしいものです。

須磨海浜水族館 (スナメリ文章・写真)
 光都農林振興事務所 (播磨の旬の魚写真文章確認)
 兵庫県漁業協同組合連合会 (ワタリガニ写真)
 明石浦漁業協同組合 (播磨の旬の魚写真)
 山本一潔 (シバナ文章・写真)
 和田太一 (ハクセンシオマネキ写真)

写真その他協力