

中海エコ活動レポート

中海の四季の写真集

～四季の移り変わりを
楽しんで下さい♪～

①春



中海とお花見(安来市・王陵の丘公園) 撮影者: 高橋幸夫さん(※)

②夏



中海で花火 米子がいな祭がいな大花火大会(米子港)

④冬



中海でクリスマスイルミネーション(米子漁港)

③秋

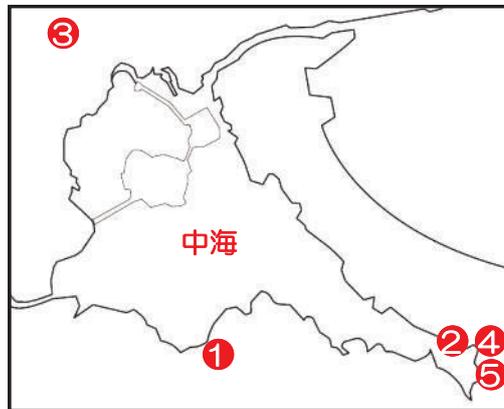


中海と紅葉(松江市・枕木山頂) 撮影者: 山内征之さん(※)

⑤年間



米子港の夜景(米子城跡(標高90m))



それぞれの季節の魅力ある
景色をご紹介します。

※出典:
中海市長会主催「中海周遊
フォトコンテスト」平成23
年応募作品

■ 中海の四季の写真集

■ 「We♥中海」が、生物多様性アクション大賞
2014の審査委員賞を受賞♪

■ 中海での船上共同水質調査

■ 中海環境学習実験! 湖底こうらん隊員出動♪

■ 江島大橋(ベタ踏み坂)

「We^{LOVE}中海」が、生物多様性アクション大賞2014の審査委員賞を受賞!

認定NPO法人 自然再生センター

生物多様性アクション大賞とは、「たべよう」「ふれよう」「つたえよう」「まもろう」「えらぼう」という身近な5つのアクションを切り口にして、全国各地で行われている生物多様性の保全や持続可能な利用につながる活動を「国連生物多様性の10年日本委員会」が募り、表彰するアワードです。

私たちは、この生物多様性アクション大賞に「美味しい!楽しい!ためになる!We^{LOVE}中海」を紹介しました。この活動は2012年から、小学生・地域住民の方々を対象に地元漁協の協力で、中海の海藻を刈り取る体験と、その海藻を肥料として育ったサツマイモを収穫する体験、そして海藻や海藻肥料で育った野菜を味わう体験を一連の活動として行っています。



中海の海藻を刈り取る体験



海藻肥料で育ったサツマイモを収穫する体験

中海に「触れる」、地域の人・水・土に育てられた【中海の恵み】を「味わう」ことで、私たちが守るべき生きもののサイクルや自然と人との関わりを伝え、地域住民に愛され、守られる中海を取り戻したいという思いで始めました。



海藻や海藻肥料で育った野菜を味わう体験

審査委員から、「昔は中海に限らず日本各地の汽水湖でこのように海藻をとって有機肥料として活用されていましたが、今はそれをやらなくなってしまいました。それを“味わう”という視点から、小学校の授業などにもプログラムとして組み込みたくさんの人々に感心をもってもらうよう広めているところを評価しています。

この活動を通して、かつて当たり前のように食卓に並び親しまれていた中海の海藻を再度味わうことで、『美味しかった』という感覚から『中海の恵みを次世代に繋ぐには…?』と考えるきっかけをつくっています。

地域性があり、次世代への伝承の取組みの要素も含んでおり大変重要な活動です。」と評価いただき、各部門の大賞、特別賞に次ぐ、審査委員賞という栄えある賞をいただきました。



授賞式は東京で昨年の11月末にありましたが、中海での活動を全国に向け紹介できたこと、他の地域でご活躍の方、また大手企業の方との情報交換等は今後の私たちの事業展開の励みになりました。

■ 認定NPO法人 自然再生センター
〒690-0064 松江市天神町114
TEL (0852)21-4882
<http://www.sizen-saisei.org/>

中海での船上共同水質調査

境港総合技術高等学校

境港総合技術高等学校、鳥取湖陵高等学校、米子南高等学校の3高校の生徒たちが平成26年9月27日に海洋練習船「若鳥丸」に乗船し美保湾や中海の水質調査を実施しました。

この調査は、鳥取県教育委員会による学校連携チャレンジ・サポート事業の一環で境港総合技術高等学校が今年度初めて実施したものです。



3高校の2・3年生23人が境港竹内岸壁から若鳥丸に乗船して美保湾、中海の江島大橋付近、中海の中心部の3箇所水採取し、専用の機器を使って色や透明度、塩分濃度、化学的酸素要求量（COD）などを分析しました。



顕微鏡で水の中のプランクトンを観察したうえで、鳥取環境大学の岡崎誠教授、吉永郁生教授から湖沼の汚濁のメカニズムについて解説を受けました。

また、3高校の生徒たちが互いに自校の紹介を行い交流を深めました。



■鳥取県立境港総合技術高等学校

〒684-0411 境港市竹内町925

TEL (0859)45-0411

<http://www.torikyo.ed.jp/sakaisogo-h/>

中海環境学習実験！ 湖底こううん隊員出動♪ 湊山公園の「弁慶石」のすぐ近くの池がキレイになったかな？

中海に面している米子市・湊山公園の入口には、弁慶が投げ入れたとされる「弁慶石」(①)がありますが、この「弁慶石」のすぐ近くに中海とつながっている池(②)があることをみなさん、ご存知ですか？



※出典：とっとりWebマップ

昔は、とてもきれいだったそうですが、今は池の中は汚れているとのこと。そこで、この池を一般市民の方が積極的に遊び、憩える場とするため、「湖底こううん」という方法で池の中をきれいにする実験が平成26年11月16日(日)に初めて行われました。

これは「手作りジョレン」という大きな道具を使って、湖底のヘドロをかきまぜ、酸素を送



「手作りジョレン」



「手作りジョレン」に結びつけたロープを引く

り込むことで、湖底環境が改善されるという方法です。「手作りジョレン」に結びつけたロープを、参加したみなさんが遊び感覚で楽しく引っ張って、池の底をかきまぜました。

終了後に、湖底こううん隊の内藤隊長から参加したみなさんへ、「『湖底こううん』は1回だけでは意味が無く、何回か続けなければならないです。今後も是非参加して欲しいです。」と挨拶がありました。この活動を続けていくことで池の水質改善につながって欲しいものです。

■湖底こううん隊

TEL 090-1189-1369

E-mail: hiroe@chukai.ne.jp

中海に架かる江島大橋(境港市-松江市八束町)は、「ベタ踏み坂」として車のテレビCMで放映され、インターネット等で話題となり、昨年は多数のテレビや新聞・雑誌で取り上げられ、一躍人気観光スポットとして全国的に知名度の高い橋となりました。

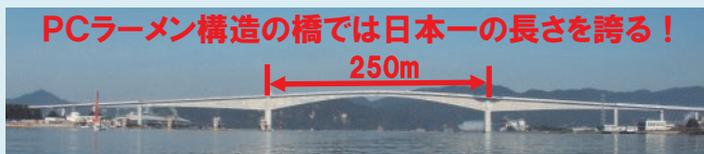
この橋は、国土交通省が境港と後背の島根県東部地域との輸送時間とコストの削減、渋滞解消を目的に建設し、平成16年の完成後は境港管理組合が管理しています。



天に昇るような急勾配の坂

夜のライトアップ

この橋は、荷重を受けた時にかかる引張応力によるひび割れを防ぐことができるプレストレスコンクリートを使用し、橋脚と橋桁が一体となり応力に耐える「PCラーメン構造」です。現在、この構造での橋の長さは日本一です。

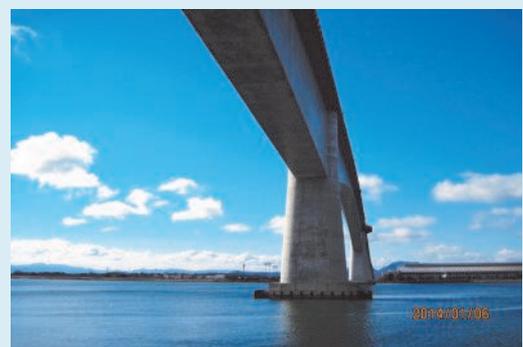


冬季対策として、凍結しにくい舗装材を採用しているうえ、凍結防止剤自動噴射装置を20ヶ所に整備しています。昨年末には、道路情報収集ライブカメラを設置し、当管理組合のホームページや鳥取県の「鳥取県雪道情報提供システム」に掲載し、安全な運転を行っていただけるよう皆さんに路面情報提供を行っています。

また、船舶が橋の下を通ることを考慮した設計(海面への直射光や反射光が船の障害とならないような照明を設置、橋の両サイドに航路標識を設置、主橋脚の間隔を250m確保)となっており、船舶が安全に航行できるよう配慮しています。

昨今は、この江島大橋の勾配や橋上の眺望を体感するイベントでウォーキングやサイクリングコースとして江島大橋を活用されており、みなさんにより親しみのある橋となっています。

昨年は、江島大橋概要看板を設置し、見学者への橋の紹介をするとともに、見学者の路上駐車や渋滞対策として臨時駐車場を設置し、安全対策を図りました。



中海に立つ主橋脚



夜のライトアップ

ライトアップされた江島大橋は、とても美しい芸術作品のように楽しめる夜景となっています。

最後に、境港管理組合は、引き続きこの江島大橋をみなさんが安全にご利用して頂けるよう管理していきますので、みなさんもマナーを守ってご利用いただくことをお願いいたします。

■ 境港管理組合

〒684-0004 境港市大正町215
TEL (0859)42-3706
<http://www.sakai-port.com/>

中海の環境活動イベント情報をホームページに掲載しています

中海・宍道湖情報館 イベント情報 ホームページアドレス <http://www.nakaumi-shinjiko.jp/calendar.html>

編集・発行者

鳥取県西部総合事務所

生活環境局環境・循環推進課

鳥取県米子市靴町一丁目160

電話 (0859)31-9322

E-mail: seibuseikatsukankyo@pref.tottori.jp

Homepage: <http://www.pref.tottori.lg.jp/dd.aspx?menuid=69208>

島根県環境生活部環境政策課

宍道湖・中海対策推進室

島根県松江市殿町1番地

電話 (0852)22-6445

E-mail: kankyo@pref.shimane.lg.jp

Homepage: http://www.pref.shimane.lg.jp/shinjiko_nakaumi/

記事募集

中海エコ活動レポートに掲載する記事、イベント情報、写真を募集しています。詳しくは、左記連絡先に連絡していただくか、ホームページをご確認ください。なお、投稿にあたっては出来る限り電子データで投稿をお願いします。