



## 但馬と丹後半島にしかない貴重な生き物

国の特別天然記念物に指定されているオオサンショウウオは全国的にも知られ、特に但馬では養父町建屋川の大規模な河川工事で注目を浴びました。オオサンショウウオ以外にも日本産小型サンショウウオと呼ばれるものが、日本には17〜18種類確認され、但馬にはアベサンショウウオ、カスミサンショウウオ、ヒダサンショウウオ、ハコネサンショウウオの4種類の生息が知られています。

その中でもアベサンショウウオは特に貴重なものだといわれています。1934年丹後半島の一部の平地、数カ所に生息しているのが見つかり、新種として発表されました。ずっと、そこにしかないものだと思

われていたのですが、1989年但馬の山間部で発見され、センセーショナル呼び起こされました。平地に住むと思われていたのですが、但馬の発見で山間部にも生息することがわかりました。アベサンショウウオは1995年に絶滅の恐れが強いことから「種の保存法」(絶滅のおそれのある野生動物の種の保存に関する法律)で保護され、捕獲なども禁止されています。

小型と言われるように体長8〜13センチくらい。つぶらな瞳がとてもかわいい生き物です。他のサンショウウオの仲間は春頃に産卵するのですが、アベサンショウウオは11月下旬から12月中旬の冬の間に繁殖するとても珍しい生息をもっています。冬にごくゆるい水流のある溝に集まり、水底の落ち葉の間や泥の中で卵を産み、親は森の中へ帰っていきま

す。雪の下で卵から孵化した幼生は水中でえら呼吸をしながら生活し、初夏ごろえらがとれ、親と同じような形となつて陸に上がつて肺呼吸を



ふ化したばかりの幼生

木の葉や石の下に隠れてじっとして、普段はともに見つけにくく、めったにお目にかかれません。



するようになり、森へと入っていきます。中には幼生のまま越冬し、翌年に変態するものもいるそうです。エサとしてはミミズや土の中の小さな虫を食べているのではないかと

思われ、昼間は木の陰や石の下でじっとしている夜行性。特にアベサンショウウオは地域性の強い動物で、動く範囲が狭く限られた地域にしか生息していません。

まだまだ未知の部分が多く、わか

らないことばかりだと言いますが、幼生が育つきれいな水と親が生きていくエサの豊富な森林が必要なのはわかっていきます。今年には雪が少なかったため水不足が幼生たちの生育に影響するかも知れないと心配されています。アベサンショウウオを守るには、やはり環境そのものを守っていくことが大切ですね。

協力：森合秀和さん  
参考資料：日高町の自然

ひょうごの野生動物

給振・年金の受皿に「たんぎんマイライフ通帳」はいかがですか？



総合口座通帳と貯蓄預金通帳が1冊になり、より便利で使いやすくなりました。

地域社会の発展に奉仕する  
**但馬銀行**  
本行 豊岡市千代田町1番5号



# 名人の技

いつもイカが釣れるわけじゃない。潮の加減しだいなあ。スルメイカ漁名人 小西良明さん(香住町)57歳

午後5時。香住港からイカ釣り漁の船が、次々に大海原へと出ていく。

吉栄丸(93ト)船長小西良明さんはスルメイカ漁、30年。毎日、ひとり船に乗り込み黙々とイカを釣ってきた。但馬のイカ釣りの漁の船は3.5ト10トンくらいで、漁師ひとり乗り込み、孤独な漁を続ける。

香住港を出て2時間。沖合い20ト21マイル(1マイルは約1.6km)の地点で、錨を降ろす。まわりは一面の海。遠くにぼつぼつとイカ釣り船の漁り火が見える。船と船の間隔は1

1.5マイル。近すぎても離れすぎてもいけないという。今は魚群探知機を見ながら、だいたいの場所の当たりをつける。

「魚群探知機でわかるのは、海中に何かの群がいるというだけだから。群れているものがアジなのか、イカなのかはわからない。それは漁師の勘」と日焼けした顔が笑う。

船のあたりは300Wのランプが15個。目が眩むほどの明るさだ。小西さんの船には95ト100mの長さのある糸に疑似餌が取り付けられている。疑似餌はピンク、ブルー、イエローと美しい色をしている。これがあかりに照らされながら海の中を上下すると、プランクトンと間違えてイカたちが集まってくる。そこを引っかけて釣り上げる仕組み。どの

りは、どんよりとした曇りの方がいいやすい。

午後8時30分、あたりはすっかり闇の中。機械が糸の上げ下げを繰り返している。まだ、一杯もかからな

し、糸が切れそうなのが不安か、絡まっているところは点検をする。糸の光ぐあいでも切れそうに弱くなっているところがわかるという。そして、じっと待つ。ひたすら待つ。

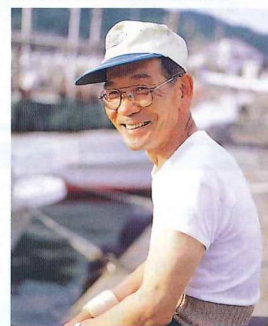
突然、水しぶきをあげながらイカが飛び跳ねて甲板の上に落ちてきた。という間に、次々とイカがかかり始め、甲板がイカでいっぱいになる。あかりに照らされたイカは透明に輝き、とても美しい。甲板に放り出されたすぐは、透明から赤みを帯びた色になり、その後白く変わり、また赤みへともどっていく。

さあ、戦闘開始だ。中央の甲板の下にある氷室に入り、発泡スチロールの箱に氷を詰めていく。集めたイカを同じ大きさに統一しながら、き



ピンク、イエロー、ブルーの疑似餌。蛍光カラーが美しい。

港へ帰って仕事を終え、ホッと一息つく小西さん。今日も無事に帰ってきた、思わず笑みがこぼれる瞬間。



すっかり明るくなった早朝、香住港へ帰ってきた。ひと仕事終えた充実感に満たされる時だ。

れいに並べて詰めていく。大きさは6段階あり、丈の長さで決まる。長年の勘でパッと見た瞬間で大きさがわかるという。

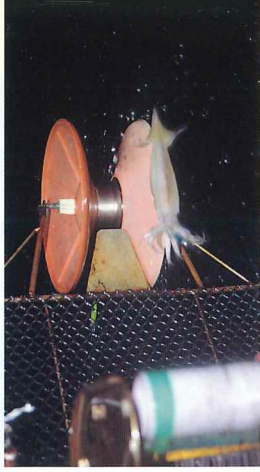
イカは鮮度が命。甲板に投げ出されたイカが硬くならないうちに、氷詰めをしなければいけない。船中のイカを集め、箱詰めするのをひとりでこなすのは、重労働の上に速さを要求される。一晩中、イカとの追いかけてつがが続く。一心不乱に作業をしているうちに、しらじらと夜が明けてくる。

午前5時。漁が終わる。漁を終えた後、港に向かう船の中には、小西さんの好きな演歌が流れる。海のことについては、多くを語るぬ小西さんの横顔に海に生きる男の男気が

かいま見た気がした。



突然に釣れ始め、甲板はイカであふれ出す。イカの箱詰めが手際よく黙々と行われる。

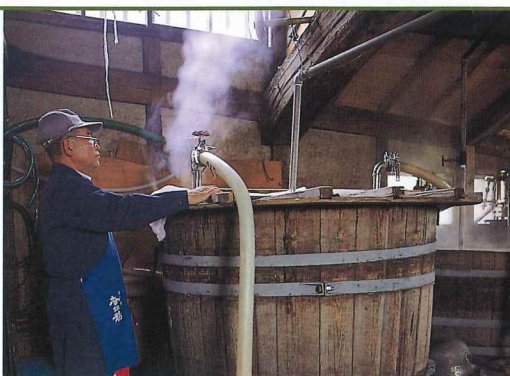


色の疑似餌にイカがよく付くかは、水温や天気によって変わるといふ。様子を見ながら疑似餌を付け替えることもある。カンカン照りの日よ

かき

かき

伝統はいつの時代にも生きている  
真心の酒  
**香住鶴**  
吟醸純米かすみつる720ミリリットル  
吟醸香住鶴720ミリリットル詰



造り酒屋の歳時記  
さけた  
**酒焚き**  
厳しい但馬の冬に育まれて誕生した新酒は、その後間もなく木桶に入れた蛇管の中で熱せられ、酵母や酵素の働きを停止させられます。これを酒焚き(火入れ)といい、その年の酒造りを締め括る大事な行程です。そして、蔵人達が帰郷し、シンとした酒蔵では新酒達が静かな眠りにつきました。