

## ■ 第19回 多摩川流域セミナー

「おいしいアユ、泳げる川」

主催：多摩川流域懇談会

第18回のように

### 「おいしいアユ、泳げる川」

今回の流域セミナーでは多摩川の「水質」です。かつては「死の川」とまで呼ばれた多摩川も、いまでは「清流の女王」と呼ばれるアユが戻ってくるまでに回復したとされています。

しかし、多摩川で水遊びをすることには、まだまだ抵抗があるのではないでしょうか？



多摩川の水を考えるために、多摩川の「いま」を五感をフル活用して感じてみましょう。

#### ● 日時

・・・平成17年10月1日(土)

#### ● プログラム

・・・午前 (1) 多摩川の河川敷清掃

(2) 水質検査(パックテストで下水処理水と多摩川の水を比較します)

(3) 利き鮎(多摩川中流部のアユと秋川産のアユを食べ比べします)

・・・午後 (4) 多摩川上流処理場見学

(5) 勉強会

・「多摩川の水産資源について」

・「多摩川の水質について」

・「多摩川流域下水道について」

・「水流実態解明プロジェクトについて」

(6) 意見交換会

(7) 次回流域セミナーのプレビュー

「多摩川の川づくりフォローアップ・治水編」

## ■ 第19回 多摩川流域セミナー 開催報告

「おいしいアユ、泳げる川」

主催：多摩川流域懇談会

平成17(2005)年10月1日土曜日、多摩川流域懇談会の主催で「第19回多摩川流域セミナー」を開催しました。

抜けるような秋晴れの中、100名を越える皆様にご参加いただき、内容盛りだくさんの充実した1日を過ごす事ができました。

午前10時、昭島駅南口に集合した参加者の皆様は、次々に送迎バスに乗り込み、多摩川河川敷へと移動しました。

河川敷に到着するとまず、「多摩川上流水再生センター」から下水処理水が多摩川に放流されている放流口を見学し、つづいて河川敷のゴミ拾いです。

自転車や釣り竿などの大物から、空き缶、たばこ、ビニールなど、ゴミ袋10個以上のゴミが集まりました。

1時間ほど歩いて汗を流した午前11時すぎ、「多摩川流域ネットワーク（略称TBネット）」の代表長島保さんによる開会挨拶の後、遠藤保男さんの司会によって会は進められました。

まずは水質検査です。

「多摩川を飲む水にする会」のご協力によって、当日多摩川の3箇所から採水した水を、パックテストで検査しました。結果は下表のとおりです。



	八高線下(上流)	再生センター放流口	放流口から2km下流
COD	2.000(mg/l)	8.000(mg/l)	4.000(mg/l)
硝酸性窒素	0.230(mg/l)	2.300(mg/l)	1.150(mg/l)
亜硝酸性窒素	0.000(mg/l)	0.030(mg/l)	0.015(mg/l)
アンモニア性窒素	0.000(mg/l)	0.800(mg/l)	0.160(mg/l)
水温	19.9(°c)	25.0(°c)	測定なし
pH	7.38	6.10	測定なし

次に今回の流域セミナーの目玉企画、利き酒ならぬ「利きアユ(ききあゆ)」です。

TBネットの皆様のご尽力によって、「多摩川中流部(多摩水道橋付近)で捕れたアユ」「支川の秋川で捕れたアユ」「宮城県産のアユ」の3種類が集まりました。

早朝からスタッフの皆様によって炭火で焼かれたアユは、身がほぐされ、産地をふせた“A”“B”“C”に分けられています。

そのアユの味と香りを食べ比べましたが、さてその結果は・・・!?

『おいしいアユ』は、1位から順に「秋川」「宮城」「多摩川中流」、『香りのよいアユ』の1位もやはり「秋川」、そして2位と3位は「宮城」「多摩川中流」同ポイント取得という結果でした。

全体のポイント数では、味も香りも「秋川産のアユ」が人気を集めました。が、“多摩川中流のアユが一番おいしかった!”とおっしゃっている方もいました。

昼食の後12時15分からは「多摩川上流水再生センター」に会場を移して午後の部です。

まず東京都下水道局の方の案内で、下水が処理される工程を見学しました。

このセンターには民家が近接しているため、臭気対策に気づかっているようで、実際きつい臭いはあまり感じませんでした。

そのアユの味と香りを食べ比べましたが、さてその結果は・・・!?

『おいしいアユ』は、1位から順に「秋川」「宮城」「多摩川中流」、『香りのよいアユ』の1位もやはり「秋川」、そして2位と3位は「宮城」「多摩川中流」同ポイント取得という結果でした。

全体のポイント数では、味も香りも「秋川産のアユ」が人気を集めました。が、“多摩川中流のアユが一番おいしかった!”とおっしゃっている方もいました。

続いて午後1時15分からは勉強会です。

最初の発表は、「秋川漁業協同組合」の宮崎征一郎さんによる「多摩川の水産資源」です。

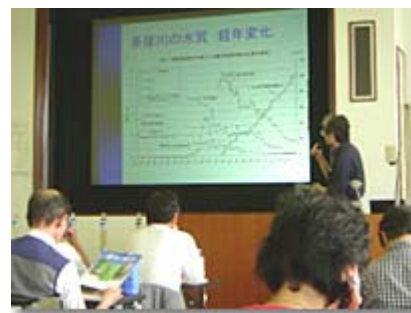
漁協で取り組んでいる「水産資源を守る取り組み」や、「カワウの増加」、「瀬と淵がなくなっている問題」、また「多摩川や秋川で生まれたアユが東京湾へ下り、そしてまた産卵のために戻ってくるという”江戸前



の「アユ」を増やしたい！」という目標などが発表されました。

次は「多摩川を飲める水にする会」の和波一夫さんの「多摩川の水質～おいしいアユを食べるために」です。

「高度経済成長期に悪化した多摩川の水質は、下水道整備が進んだ事によって近年良くなってきてはいるが、合流式下水道が多いため、雨天時に未処理の下水が多摩川に流入してしまう。」など、多摩川が抱える問題点が発表されました。



そして「全水道東京都労働組合」の池田清さんからは、「下水道のあるべき姿とはなにか？」をテーマに「流域下水道」についての話題提供がありました。

「現在、多摩川上流水再生センターで高度処理している下水を、更にきれいにするためには、飲料水と同様のオゾンや活性炭などでの処理が必要となり、それには莫大な費用がかかる。」という問題が提起されました。



話題提供の最後は「京浜河川事務所」の藤田（調査課長）から、「水流実態解明プロジェクト」についての中間報告を致しました。

“多摩川の水はどうあるべきか”を探るため、現在までに13回に及ぶ「水流解明キャラバン」、またアンケート調査や情報収集などを行い、専門家のご意見も聞きながら検討を進めている事、そして今後も折に触れて皆様に状況を報告する事などを発表致しました。



10分間の休憩をはさみ、勉強会で提供された話題を中心とした意見交換を行いました。

「アユはどこまで上るのか？」「アユのおいしい食べ方は？」などの質問から、「多摩川の水質をもっときれいにするにはどうすればいいのか？」「環境ホルモンの問題は？」など、様々な意見が活発に交わされました。



最後に「京浜河川事務所」の米沢（調査課計画係長）からは、次回12月17日に予定している「第20回多摩川流域セミナー ～整備計画フォローアップ・治水編～」の予告として、9月に実施した「ふれあい点検」の報告をさせて頂きました。



今回の多摩川流域セミナーでは『アユ』という視点から多摩川の水質を考えました。

「アユが美味しいかどうか？」という身近な話題ではありますが、閉会挨拶で京浜河川事務所長の森吉尚が申し上げたように、こういった生き物の指標は、多摩川環境を全体として表す総合指標のようなものといえます。

今後も、こういった身近な話題から「多摩川の川づくり」について考えて行きたいと考えております。

