

#### 4. 水環境再生を取り巻く課題

##### (1) 人口集中と産業集積

東京湾流域は、1都4県約2,900万人(全国の約23%)の人口を抱えているとともに、同流域には事業所数約76,400箇所(全国の15%)、工業出荷額約43兆円(全国の15%)の産業が集積するなど、人口・産業が極度に集中・集積する地域となっている。このため、この流域より河川等を通じて窒素、燐(リン)といった汚濁負荷物質が東京湾に流入し、閉鎖性の強い海域特性と相まって、富栄養化が進行しやすく、東京湾への環境負荷が湾内に蓄積・堆積されやすいといった水環境・底質環境の脆弱さを有していることから、人口・産業の集中・集積にも対応できる対策の立案が必要である。

##### (2) 陸域での汚濁負荷軽減対策

東京湾流域別下水道整備総合計画(以下「流総計画」)が当初昭和54年に策定されてから既に25年が経過し、その間も人口・産業・各種都市機能が東京湾流域に集中・集積し、東京湾を取り巻く環境も大きく変化している(図4-1、図4-2)。また、現況の東京湾においては、水質汚濁の原因として、陸域からの汚濁負荷の流出に加え、底泥からの汚濁負荷の溶出の寄与も大きく、底泥からの溶出による寄与は、化学的酸素要求量CODで42%、全窒素T-Nで15%、全燐T-Pで45%となっている(資料:「東京湾流域別下水道整備総合計画に関する基本方針策定調査報告書」(建設省関東地方建設局・東京湾流域別下水道整備総合計画検討委員会、平成9年))。

これに対し、流入汚濁負荷を減少させれば底泥からの溶出もそれに比例して減少するものと考えられ、下水道整備等により流入汚濁負荷のさらなる削減により東京湾の環境基準の達成も可能と思われるが、流域の下水道整備率が向上しているにもかかわらず、依然として窒素、燐の改善が進まないことから、高度処理の導入等の新たな対策が求められている。

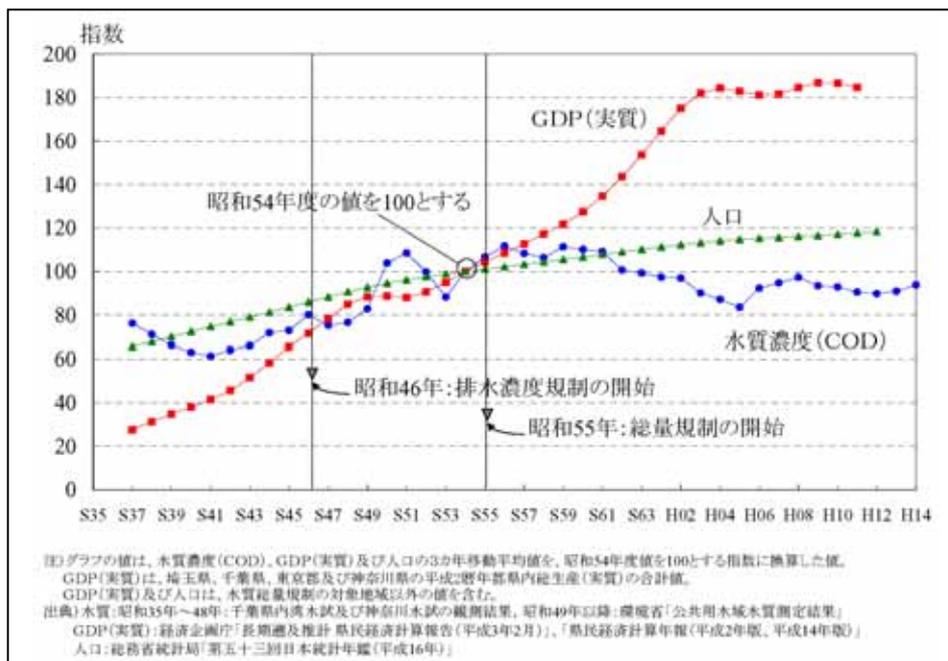


図4-1 東京湾の水質濃度(COD)と関係4都県のGDP・人口の推移

資料:「中央環境審議会水環境部会総量規制専門委員会(第3回)資料」(環境省、2004)

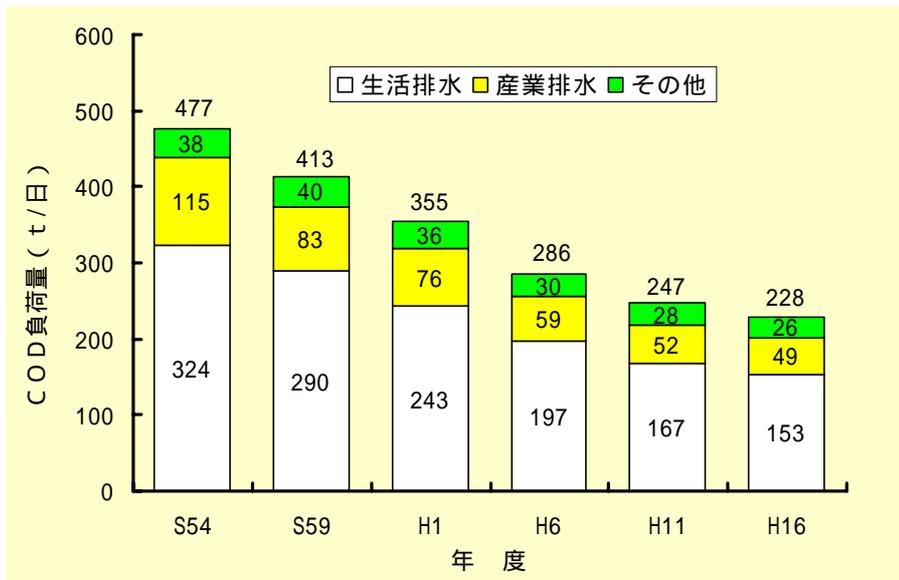


図 4 - 2 東京湾におけるCOD負荷量の推移

(注) 平成16年度の値は削減目標値。

資料:「第6次水質総量規制の在り方について(答申)」(中央環境審議会、2005)をもとに作成。





(5) 人々の様々な活動

東京湾は、海水浴、遊漁船や桟橋等からの海釣り、三番瀬や盤洲干潟等における潮干狩り等、海洋レジャーを供給する場として重要な役割を担っているとともに、マリーナも多く整備され、ヨットやプレジャーボート、ウィンドサーフィン等の海洋性レクリエーションも活発なほか、お台場やみなとみらい地区等の親水エリア、海上からの景色や雰囲気を楽しむクルーズ船等、人々の余暇活動の場として重要な役割を担っている(図4-5)。しかしながら、東京湾臨海部では、港湾に加え物流関連業や製造業を中心に産業が集積立地しており、日本経済を支える一方で、臨海部における企業用地が大きいため、市民が自然体験活動を十分に行える場や水辺に親しめる空間が限られているといった課題も併せ持っている。すなわち、東京湾の水環境を考える上で、人と海の自然なつながりを確保・再生することも重要な視点であり、そのための対策も求められている。

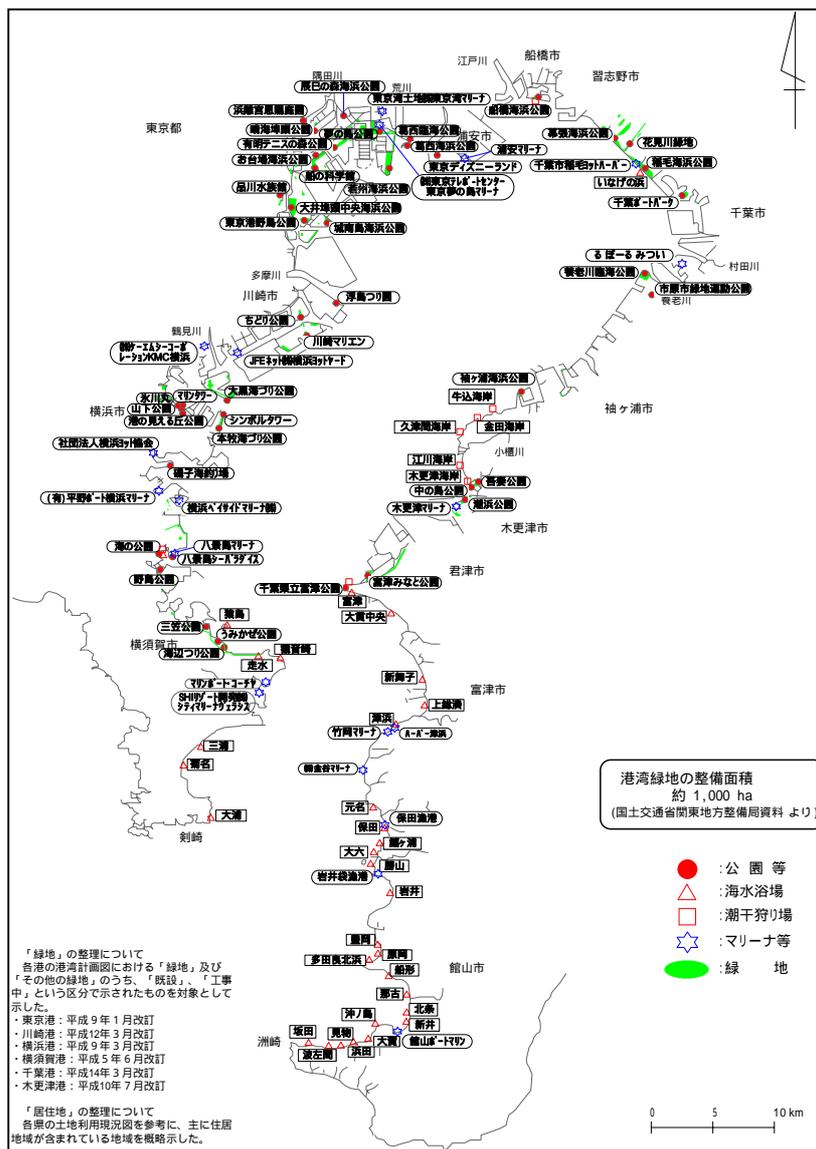


図4-5 レクリエーション施設(主な公園・緑地等)の分布状況

- 資料：「東京都の公園緑地マップ2005」(東京都、2005年)  
 「2005東京湾潮干狩りマップ」(財団法人日本水路協会)  
 「館山市の海水浴場」(館山市役所HP)  
 「内房・海水浴場ガイド」(富山町HP)  
 「木更津・君津・富津・袖ヶ浦の海水浴場」(東京湾観光連盟HP)  
 「千葉市の観光情報」(千葉市HP)  
 「横須賀市内海水浴場情報」(横須賀市経済部観光課HP)  
 「三浦市観光案内」(三浦市観光協会HP)  
 「海覧版(プレジャーボート保管場所情報)」(社)日本マリーナ・ビーチ協会・(社)フィッシャリーナ協会HP)

《海水浴》



(北条海岸)

《栈橋からの釣り》



(大黒海釣り公園)

《潮干狩り》



(三番瀬)

《海洋性レクリエーション》



(海の公園)

《アミューズメントパーク》



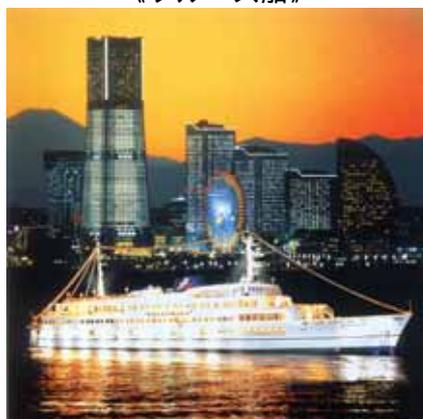
(八景島シーパラダイス)

《親水エリア》



(お台場海浜公園)

《クルーズ船》



(横浜港クルーズ)

【東京湾における人々の様々な活動】

(6)「江戸前」の魚の意義

「江戸前」とは、江戸の前面の海を言ったもので、その範囲は厳格なものではなく、大体隅田川河口地先を中心として、東は江戸川尻から深川、芝浦地先を経て、西は品川から大森・羽田地先あたりまでの前面を言ったものとしてよいようである。江戸時代、幕府からの質問に対して、肴問屋から「大略西は品川洲崎一番棒杭という場所から、羽田地先前面、東は深川洲崎松棒杭を見とおした以内を、江戸前の海と古来となえ来ている」旨を答えている。そこで獲れた新鮮な魚介類を使って、江戸板前の包丁のさえを見せたのが江戸前料理であり、略して江戸前と言った。

江戸前に生まれて日本の味となり、更に広く世界の味にまで発展しようとする代表的な食品として、あさくさのり、佃煮、にぎりずし、うなぎの蒲焼き及びてんぷらの5つがあげられる。日本料理の特徴は目で食べ、鼻で味わい、耳で食うと言われており、江戸前の味覚はそれらの特徴を最も良く備えていると言える。上記の5種はそれぞれ単独にも、また他のものと配合されたお膳の構成要素としても、重要な存在となっている。

東京は江戸幕府以来、日本の首都として政治経済の中心となっている。特に江戸時代には約300の諸侯が参勤交代制で江戸に住居を定め、本国との往来が頻繁であった関係上、当時交通不便の割合に、江戸での種々の流行は各地方に普及したのであるが、江戸の食通によって自慢され流行した江戸前料理は、新しさを追う国民性も手伝って、争って広く各地方へ伝わり、ついに日本の味となっていった。また、国内におけるこれらの味覚の普及は、各地方において、それらの材料を生産するための漁業や加工業その他関連産業の興隆を促す原動力ともなった。しかし、純江戸前の魚介類の生産には限度がある一方で、需要は著しく増大してきたため、需給が伴わなくなり、後に原材料の多くは中央市場に集荷する各地方産の鮮度の良いものを選ぶようになり、ただ料理法のみが残された形となった。

今日では、漁業生物の多くが減少した(表3-3参照)が、各地産の鮮魚類が多量に中央市場に入荷するので、これらを利用しての江戸前料理は繁栄している。そして、あさくさのりをはじめとした5つの味覚は全国各地に普及流行するとともに、その材料を生産するための漁業や加工業その他関連産業の興隆を促す原動力となったことは、東京内湾が残した大きな功績といえる。



あさくさのりの各種加工品



てんぷら



のり



にぎりずし

【東京都内湾に生まれて全国的に普及した5つの味覚】

資料：「東京都内湾漁業興亡史」(東京都内湾漁業興亡史刊行会、1971)