

富津海岸調査 平成5年5月22日 亀田泰武

5月22日、前日の予報が晴れだったので急遽富津干潟に行くことに。潮干狩り場はJRで青堀駅から西に約5kmの富津岬の根元の北岸にある。新月の2日後で、干潮は12:20の13cmと好条件であった。潮干狩り場の海岸は西の突堤から東の漁港突堤まで約680m。潮干狩り場に入ると平日なのに結構多くの人が出て、大きな網袋いっぱいにもう帰ってくる人がいたので不思議だったがあとでその理由が判明。会場では人が遠くに横一線に並んでいる。これは潮が引くにつれてだんだん人が移動していくことによるらしい。葛西では浜に結構うねりがあって、沖に行



富津海岸潮干狩り場 google 地図より

く途中水たまりがあり、時には歩けないほどのぬかるみになっていたりするし、木更津も地形のうねりが多少あるが、ここは割に平坦なようであった。

降りた浜は結構しっかりしていて、木更津のようにタマシギゴカイの砂とぐろも、葛西のような蟹の穴も殆ど見ない状況。干潟というより固い砂浜に近い感じがした。少し歩いたところから掘り出したが、ちょっと掘ったらもうハマグリが出てきた。だんだん沖の方に進んでいったが、むらはあるものの一回熊手



潮干狩りの浜

で描いて、あと手で2~3個取れるというような高密度でハマグリがいた。アサリも小さかったがそこそこいた。アサリとハマグリの比は1:2くらいであったるか。

2~3百メートル沖のまだ水があるところまで進んだがハマグリの密度は落ちたといえ、けっこう取れた。他の貝は殆ど見当たらず、ツメタ貝のお椀もあまり見なかった。砂とぐろはあることはあった。まだ水があるところでは海藻を目にした。緑色のはアナアオサらしいと教えてもらっ

た。アナアオサはアオサの代表格で緑藻類、ふりかけとして食べられている。茶色はオゴノリらしいと教えてもらった。オゴノリは紅藻植物で刺身のつまやサラダに使われる。



アナアオサらしい



オゴノリらしい

貝掘りをはじめて1時間ちょっとでバケツが重くなり、帰ることになった。潮干狩りに来て豊漁で時間前に引き上げたのは生まれて初めてである。検量で取れすぎのお金を払うことを考えていたが、おまけが取られなかった。帰宅して重量を量ったら、ハマグリ3.2kg、アサリ0.5kgであった。ハマグリの平均重量が18gであったので、180個も取れたことになる。

現場に入ったとき、もう帰り始めた人がいた理由が分かった。

入口の係の人に貝のことを聞いたら全然知らなくて、後日漁協に電話してきいたら、感じとして、ハマグリは8割くらいか、アサリは半分くらいだろうか撒いているとのこと。



岸近くの浜 右端が潮干狩り場入口



上がハマグリ、下がアサリ

撒いたものが多いにしろ、自生の貝がけっこういるようである。この海底が波による乱れが少なく、締まっているように見え、稚貝の着底率が他より高くなっているように思える。ハマグリは普通の砂浜海岸でもいることがあるので、もともと着底率が高く、ここで数が多いのであろうか。

貝殻を撮影している。アサリ、ハマグリとも貝殻模様が特徴的なものを選んでいる。アサリには、木更津でのもののようにけっこう芸術的な模様が多い。栄養や水環境が似ているためであろうか。ハマグリは右2枚が自生と思われる。木更津での模様と同様、ハマグリにしては珍しいギザギザ模様になっている。

ハマグリのごく少数のものにフジツボが付いていて、外から持ってこられたものと思われるが、岩礁地帯で岩に固着して生活するのが一般であるのに、干潟や砂浜に生息するハマグリにとり

ついでに、不思議である。



貝殻模様 上6個がハマグリ