

設楽ダム連続公開講座 第3回とよがわ流域県民セミナー 講演録

<講演2：株式会社京北スーパー相談役 石戸孝行氏>

開催日：平成24年11月23日（金・祝）

場 所：蒲郡市勤労福祉会館3階大研修室

私がシジミを自宅で飼い始めたのは、単純なこととして、シジミは肝臓にいいと言われておりましたので、自分の家で飼っていたならば、前の晩の飲んだ時、次の日の朝シジミを食べればということで、安心して飲めるとというのがきっかけでやったわけです。今は15年以上やっておりますけど、自宅で毎年卵が生まれて、いつ抱卵したかというのを見ていて分かるようになりまして、千葉県の地方博物館でシジミを飼育していますが、「今朝、抱卵したよ。」と出すと、僕と柏という所なんですけど、県の地方博物館のシジミとで、1日くらいズレがあるようですけど、大体同じなんです。不思議なものです。必ず雨が降ったりする前の日なんか飲んだりしていると、シジミというのはこういう関係があるのかなと思います。

今日の報告は、自分の家でシジミを飼っていてどんなことを感じたかという話です。先程の鈴木先生のように専門的な話ではなくて、先程話したように、飲んで帰った時にどれだけ次の日肝臓が戻るかというだけで飼ってましたので、それでも、10年飼ってまして、いろんなことが分かりました。例えばの話ですけど、卵産まないんですよ。産まないから産ます方法を考えた時に、すごく考えたんですね。シジミを4日間か5日間外に出しっ放しにするんですね。水の中に入れてないで。そうすると、シジミが「このままじゃ死ぬんじゃないか」と思って、水の中に入れてた時に急に「これは死にそうだから子孫を増やさないや。」ということがあり得るんじゃないかと思って、そういう実験もしました。実際、利根川の河口でやっているんですね。漁師が船から捕ってきて、揚げた時に岸边にこぼれるんです。ポロポロっと。それを拾って行かないんですよ。僕はそれを拾わないともったいないんじゃないかって言ったら、次の漁に出るときに拾って行って、それを戻すんです。そうすると、そのシジミの方が繁殖するって言うんです。それは、似たようなことは、カキでやっています。広島では。やっぱり1日のうちの半日くらいを水に入れてないんですね。8月に。抑制と言っていますけど。そうすると、やっぱり死ぬかもしれないということで、じっとしている中で生きる力を出すということで、2年目の時のカキがそういうふうにしたカキの方が死なないというのを、広島のカキの業者から聞いたことがあります。私はそういうことを、いろんなことをやりまして、子孫を少なくしたならば、増やそうと思うんじゃないかということで、わざわざ5個くらいずつに分けて、地域を作ってみたり、いろんなことをやりました。今は卵を産んだんだけど、ほとんどが流されちゃったということが分かったので、卵を

産んだ時に流されないような仕組みを作ったことが今回いいんです。それを具体的に話しますけど。

(パソコンの調整)

いつもこんなこと無いんですよ。大丈夫です。すいません。少ししゃべる時間が短くて済んだかなと思ってますが。休憩時間にすれば良かったですね、5分位。こんなこと無いんですよ。普通は。もの凄い大きなデータが中にあるのはいつもなんですけども、他の会場でやる時なんかの場合は90分なんてのもありますので、その中の40分に絞ったために全体の容量が大きくなるので。すいません。本当に申し訳ないです。何か動いているような。マークが点いていますが。頑張ってます。

(蔵治委員)

5分位休憩にしてもらいましょうか。データ取り替えて。

(原田委員)

すみません、それでは皆様、少し5分ほどお時間いただきましてよろしいでしょうか。あの、この間にトイレ休憩など取っていただきまして。あっ、出ました。ああやっつしゃべれば良かったのかもしれないですね。やろうと言うと。

(戸田リーダー)

コンピューターが追い詰められて。このままでは捨てられると。

(石戸氏)

何か、芸が細かいですね。

私のウチのシジミから教わったことっていうのは結論から言うと、やっぱり環境というのは簡単じゃないというのが結論です。これは、2011年の、去年の1月30日の日経新聞の全国版に載ったんですね。それは何かと言ったら、一応、経済人と言われてはいますけれども、スーパーをやりながら、自宅でシジミを飼っていると。なぜ飼っているかと言うと、先ほどちょっとお話したとおり、飲んで帰った時に肝臓のために飼ったということなんですけども、長年飼っている中でどんなことを感じたかということをお話してみたいと思います。

これは、私の家の庭なんですけど、2階から見るとこんな感じで、池がありまして、池の右側の方に実は水が流れています。ちょっと川みたいになっているんですね。こちらの方に落ちてきて、こういう仕組みの池で飼っているわけです。この茶色いところが小石なんですけども、ここにちょっと青いものがあるもの、これはクレソンです。水槽のここにあるのは、ジュンサイ、ご存じだと思いますけども、ジュンサイとそれからガシヤモクというものが入っています。ガシヤモクは皆さんご存じですか。絶滅種になって

いる、全国で3箇所くらいしかいないという水生植物です。これがご存じのとおりシジミで、口を開けて元気にやっています。これもそうですね。これがジュンサイと、この下に生えているこれがガシャモクという水生植物で、水がきれいでないとうたないというので、全国で4箇所くらいでしょうかね。自然のところにあるのは4箇所ないかもしれません。結論から言うと、シジミがずっと卵を産まなかったんですけども、クレソンと一緒にやることによって、クレソンの根っこに放卵した卵がくっついて、増えたというのが一番の成功した理由です。場所によってこういう色でできる場合もありますし、こういうふうになるのがあります。同じシジミです。結局、15年くらい掛かったんですけども、シジミを飼っていて、自然に子供が増えていくようになったのは、コイとフナがいるんですね。下流に。その下流にいたコイとフナの糞が汲み上げられて、クレソンの流れているところの上流に行くと、その栄養分をクレソンが摂っていく中で、根っこを張ると。根っこの所にシジミの卵、放卵したのが付いていくというようなことで、シジミが毎年増えるようになったと。

皆さん飼ってうまいかないのは、アサリもそうなんですけれども、生まれたばかりの小っちゃな稚貝の口っていうのは、モノの本によると、0.5ミクロンだそうですね。0.5ミクロンっていうのはどれくらいか知りませんが、10万分の5ですか1万分の5ですか、1mmの。それくらいの大きさですから、どういふエサ食べてるかっていうのは、食べてなかったら死んでしまうわけなんですけれども、食べてるエサを特定できないでいるんですね。これ、ハマグリとかアサリも多分そうかもしれないんですけど、食べてるわけだけど、どういふものを食べてるか特定できないと。フランスに行くと、その0.5ミクロンを掬う網があるそうです。フランスには。あるけども、1回やったら使えなくなるというのがあると聞いてます。これが、この辺から流れていってここに落ちてくると。そして、ここに魚がいるんですね。原則的には手賀沼というところの魚を入れてます。そして、ここから汲み上げたやつが、このクレソンの上流からまた流れてくってという循環になっております。毎年10月になるとこういうのが来て、うちの魚を捕りに来るんですね。ちゃんと捕まえていきます。止まる枝も決まってるし川の場所も決まっています。毎年10月に来て、何匹かを食べていきます。僕は追っ払わないでいるんですけども、毎年カワセミと、それから白サギが、青サギも来ますね。で、このわたしの町には、手賀沼というのがあるって、全国で一番汚いというふうに言われたのが27年間続いたんです。ここには、シジミがいるんですけども、凄くデリケートで死んでしまったり、生き延びられずに絶滅したという時代があったんですね。ところが、利根川の水を汲み上げて、手賀沼に流そうという北千葉導水という事業ができて、3千億円かかったんですけども、それで手賀沼を薄めることによって沼がきれいになるというのでやったんですね。そしてその時に、シジミが増えたんです。みんな喜んだんですけども、利根川のシジミは台湾のシジミだったことが後で分かったんですね。今、ですから、本当に棲んでいるマシジミがだんだん台湾シジミに置き換わっ

ております。台湾シジミの方が汚染に強いんですね。ですから、外来種と言っていますが、もう外来種なんて言わないで、「帰化したシジミ」にしちゃってもいいんじゃないかっていう意見が出てくるくらいに増えております。つい最近ですけども、ボラが捕れたんですね。これボラですよ。ご存じのとおりね。利根川を海の方から上がってきたものです。中くらいのもだったから良かったんですけど、これが大きいとなると、僕がしゃべると大ボラ吹いてるなと言われるんじゃないかと。たまたま中くらいでしたね。結局、私たちがスーパーマーケットやりながら、安心安全というのは今はもう当たり前前のことで、やっぱり世の中の、社会のことを無視して商売はできないわけで、京北スーパーの場合は今日パンフレットがありますけど、パンフレットの後ろにとか店内にこうふうに張ってあります。私どもの会社はこういうふうに配慮していますよと。ですからトレイ何かにしても燃やした場合に有害なガスが出ないだとか、買い物袋を自分で持ってきてくださいとそれについてポイント出しますよとか。それからエコバスケット、スーパーで買う時のカゴをお客さんに買ってもらっているんですね。そのお客さんは車でそのカゴを持ってくる。お店のカゴと色は違うんですけど、それに入れて帰るとポイントが付くとか。そういうことで色んなことをやっております。それから袋はバカスというのを使った紙を使っております。

これはちょっと皆さんご存じだと思いますけど、シジミの塩抜きは×印と○印でどこが違うかという酸素が一杯吸えるようなやり方でやった方が塩は抜けますよということをお店でたまたま張ってありましたので持ってきました。水の深いところに入れてやるといいように見えるんですけど、酸素が少なくなると特に塩抜きが駄目になります。

これは当然のことですけども、シジミのことですが、宍道湖と中国産の旨味の成分を調べたものです。これは宍道湖に有名な中村さんというシジミの研究をしている方がおりまして、この人が出したやつですけども、これは日本で発表するとなるほど日本のシジミは旨味成分がいっぱいあるねと言うんですけど、これ中国の人に見せると怒られるんですね。日本から持って行って中国でやってみると、そうすると逆になるんじゃないかと。中国から1週間掛かっているんですね。この検査までに。何が言いたいと言ったら、鮮度の悪くなったもので国産だと言っても駄目だということをお客さんは言うことに使っています。アサリもそうですけど、鮮度が無かったらあんまり良くないし、時期も駄目ですね。今僕のうちで売ってるアサリがここのすぐそばから来ているんですけど、あんまり小さいんで地元の方にどうして今駄目なんですかねと聞いたら、今一番悪い時期だと言われたんで、ああそうかなと。

私たちは日本一汚い手賀沼があったということが、実はバネになって京北スーパーというのは環境のことを考える会社になりたいというふうなことを今から28年前に宣言したわけですよ。今から28年前の4月30日に京北スーパーは健康を売る会社になりますということを広告出したんですね。うちは広告出さないことで有名な会社なんですけどその時出したんです。それは何か言ったら、7月30日からタバコ売ること

とやめますっていうチラシ出したんです。この話もすると、長くなるんですけど。その頃は専売公社でなかなかくれないのですよね、いい企業じゃないと。それを免許証を返しに行ったんですよ、「すみません、タバコやめますので」と言ったら、専売公社がすぐ柏のタバコの交流企業組合に電話を入れたんですね、僕が専売公社から帰った途端に、いよいよ経営が危ないらしい、倒産らしいと言うんですね。向こうは。今から27から28年前ですと、「やっぱりなあ、スーパーというのはスーッとできてパーッと無くなるからなあ。」と言われたのですけども、それをやったおかげで、やはりスーパーのイメージはものすごく上がりました。今日は会場の中でタバコを吸っている何人かいらっしやるようですけども、あまりいいことないですからあれは。ただし1本吸って3分だそうですね、縮まるのは。大したこと無いですけどね。20本吸っても1時間なんですからどうぞ自由にやってください。私はスコットランドのお医者さんでジェームスリンドという方が言っている言葉に好きな言葉があります。「ほとんど全ての病気はかかった後で治すよりかかる前に予防するほうが容易だ」と。これは病気のことを言っているわけではないのですよね。もしかしたらこの六条潟、干潟のことを言っているかもしれない。要するに三河湾のことを言っているのかもしれないし、企業の体質のことを言っているかもしれない。病気じゃなくて物事というのは、かかってから直すのは大変ですよと、だから今日のシンポジウムとかは多分こういうことが基本となっているんだと思います。手賀沼がそうです。10年間に人口が急激に増えました。その結果どうなったかといえば、100年掛からないと元に戻らないと言われたのです。今それが30年経ったのですよ、30年経っても昔の海に戻っていません。ですから環境問題というのは、皆様方もそうですけども、ご商売をやっているのですしたら経営の中にやっぱり取り入れていかないとおいしいものは食べられませんよと。だから、これから皆様方が子供たちに後を継いでいっても、今のままではちょっとまずいでしょと。やっぱり何とかいい環境に戻して次世代に渡そうよということになると、私たちも経営の中にそういうことを入れないわけにいかなくなるのですよね。先ほどちょっと北千葉導水というのは、利根川の水を汲み上げて手賀沼に流すという、ただし利根川が一定の数量がないと汲み上げちゃいけないとなっていますので、水が少ない時期に一番水が欲しい時期には貰えないとなっていますが、ここでその台湾シジミが増えてきたというのがあって、結局ちょっとお話ししましたがけども外来種といわずに帰化種として日本のシジミの仲間に入れたらどうだと意見が出るほど今増えてきています。

つい最近一番困ったことはこのことです。手賀沼のフナから放射能が出たと、今手賀沼では鰻も出荷していません。取っていません。魚も取ってはいけませんというのですよ。魚にとって見れば人間に食べられることが、食べられるために生きてきたわけじゃないんだけど、野菜もそうですし、鳥でも鶏でも豚でもそうなんだけど、やっぱり人間に食べてもらっておいしかったなあというふうにしてもらう。そのために生まれてきたわけじゃないんですけども、一生が終わるのに、今食べてはいけないと言われている

このご時世です。

私は、そういうわけで自分の家で飼っていたのもあって、これは最後のスライドですけども、これ、オレゴン州のフローレンスという所に行った時に、5分くらいでこんなにシジミが採れたんですよ。こんなにいるんですね。我々はシジミを大切な食料として使ってますけど、オレゴン州の場合は邪魔扱いでして、火力発電の中に吸い込まれていて、ろくな事を起こさないというので、目の仇にしているんですけども、5分くらいでこのくらい採れました。日本に持って帰って、これをDNA鑑定をしてもらいましたら、東海岸と西海岸とでシジミの種類が違うということが分かりました。ついでの話ですけども、朝鮮のシジミと日本のシジミは同じDNAだそうです。ですけど外部には話してないそうです。お話したというと、朝鮮のシジミが日本のシジミになるというので。3年ほど前に小川湖でやったシンポジウムで同じだということが分かったんですけども、外部には当分伏せておこうと。同じだと言うと、朝鮮のシジミが日本のシジミになってしまうというので、伏せているというんですけど、同じだったという話が出ました。それでも、シジミの中の内容物を分析すると、どういうエサを食べているかということが分かるので、DNAが必ずしも同じであっても、生息している場所が違うということが今でははっきり分かるそうなんです。私はシジミというのを、環境のバロメーターとして見てます。シジミが生息できないとなると、そういう地域というのはやっぱり、シジミに限らず食物連鎖の環境でいくといろんなことに影響があると、今も訴えてきております。これは、たまたまオレゴンだったんですけども、日本でもちょっとした川へ行くと必ず覗いてきます。川を覗いて確かめてみるようなことをやっています。これは新潟県のある棚田ですけども、お米の美味しいところ、日本一美味しいお米の品評会が実は12月1日にあるんです。庄内町で、僕はその審査員で今度行くんですけども、大体日本で優勝しているのは、こういうところで採れているんですね。ご存じだと思いますけども、一日の温度差が高いところです。だから作業がすごくやりづらいです、大きなトラクターでやるわけじゃないから。だけど世の中というのは上手くできているもので、こういう所でできたお米が日本一に輝くんですね。この辺一帯もそうなんですけども、とにかく世の中というのは長い年月で今あるべき環境ができているわけなので、人間が勝手にその環境を変えることは、その取り戻すための長い年月を要すると、先ほど話したとおりです。10年油断したら100年かかりますよと言ったとおりです。ですから、皆さんには釈迦に説法になると思いますけども、環境のことを無視したら、私たちはおいしい食べ物には出会えませんよというのが食べ物経営者としての意見です。ですから、環境問題を経営に取り込むという、京北スーパーというのは、そんな会社でありたいなと思って。まとまりせんけど、発表に代えます。ありがとうございました。