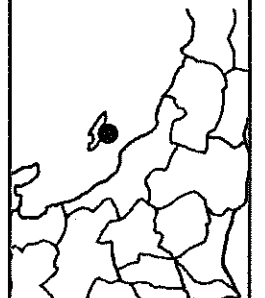




100選
佐渡市 片野尾・
月布施・野浦
ジャーナリスト
藤原 勇彦

第11回

好天に恵まれた第5次放鳥 トキ羽ばたいて里にぎわう



9月27日午前6時、新潟県佐渡市のトキ保護センターで、順化ケージの扉が開かれた。トキの第5次放鳥。これまで4度の放鳥にないほど好天に恵まれ、18羽のトキが、2日間で順調にケージを後にした。今までにない早さだという。「ケージを出たトキが、いま目の前を旋回しています。2回羽ばたいてスッと滑空する、余裕のある飛び方です」。放鳥トキのモニタリングをしている「潟上水辺の会」の光井高明さんの声からも、携帯を通じて高揚が伝わってくる。近くにいた先に放鳥されたグループと早く合流できれば、新人トキの安全につながる。「今回はうまくいきそうな気がします」

■ピオトープの手入れ

一度は日本の自然界から姿を消した国の特別天然記念物、トキ。「潟上水辺の会」は、そのトキの放鳥のため、佐渡の国仲平野の田んぼでピオトープの整備をしている、50軒近い農家や地元住民の集まりだ。約7畝のピオトープ団地と、それらを取り巻く田んぼや畔、森林など約35畝を管理している。

放鳥前の9月の半ば、佐渡とは思えない暑さの下、光井さんの指導でピオトープ周辺の

整備作業を体験をした。青空を背景に、様々な鳥たちが行き交う。「アオサギが来た後に、安心してトキがくることもあるんですけどね」。「遠慮なく掻きまわしてください。においが立って、それが鳥をひきつけます」。休耕田に水を張ったピオトープには、ゲンゴロウ、タガメ、ミススマシ、ドジョウ、クロメダカ、ツチガエルなど、トキの餌になりそうな生きものが、たくさん棲息している。手網で泥をすくい、水中で振ると、水棲生物が残る。何がいたか確認して放す。繰り返ししていると、確かに



トキのためのピオトープにクロメダカが群れる

なにかしら、においが立ってきた。泥と水と有機物の混じり合ったような、これが田んぼの生き物のおいだろっか。

作業をしていると、「どいてくれ、餌をとりたんだ」と言わんばかりに、頭上を舞うトキもいるそうだ。餌をとる際に、トキは、まずピオトープの周囲に下り立ち、歩いて水中に踏み込んでゆくことが多い。歩きやすくなるためには、ピオトープ周りの草刈りも必要だ。野生復帰は、人とトキの共同作業でもある。

■有精卵をほぼ確認

トキの野生復帰を目指し試験放鳥が始まったのが、3年前の9月。以来、第4次放鳥まで60羽が放鳥された。佐渡には現在30数羽が居ついている。一方で、関係者の予想を超えて、最初の年から約60キある海峽を越えて本州に飛んでいったトキもいる。富山県黒部市周辺に棲みついているトキは、地元の人気者だ。人里の好きなトキ、山奥が好きなトキ、海峽を渡るトキ……。これまでの経験で、トキはどんな鳥だと言にくい。個体ごとに個性がありますが、例えばナンバー18はこうだと言えて

も、ほかのトキもそうだとはいえ、なかなか言えないんです」と光井さん。自然界でのトキの生態解明は、まだまだこれからの作業のようだ。

環境省の佐渡自然保護官事務所の長田啓首席自然保護官は、トキ存続への指標となる自然繁殖について「放鳥2年目は6組のペア、3年目は7組のペアができたが、残念ながら孵化には至らなかった。ただ今年、巣の外に落ちた卵の殻から、血液のルミノール反応を使って有精卵の存在を、ほぼ確認できた。これは次へつながる光明だと思ふ」と話す。

トキの放鳥が進むにつれて、年々自然回復などのボランティアで佐渡を訪れる学生や研究者の姿が、目立つようになってきた。佐渡市の研修宿泊施設・トキ交流会館には、今年も9月までに延べ3千人近い宿泊者が来訪した。「潟上水辺の会」が主催するトキ修学体験と大学生実習も600人に迫る勢いという。9月中旬には、早稲田大学や都内の大学生たち約60人が、4泊5日の研修をしていた。地元では、トキへの関心とともに訪問者や移住者が増え、地域の活性化につながることに期待が増している。

■トキ米の売り■

青く風いだ日本海と黒瓦の家々。今風の土産物屋や店舗が軒もなし、素朴で清々しい海岸風景だ。背後の急峻な山地に、手入れの行き届いた棚田が連なっている。佐渡の東南

海岸の片野尾・月布施・野浦地区。海拔350mの棚田では、稲穂はすでに黄色く色づいてこうべを垂れ、間もなく収穫の時を迎えようとしていた。畔の法面がきれいに刈り込まれている。作業していたのは、野浦トキの郷米生産組合の白杵春三事務局長。4ヶ離れた集落の自宅から通ってくる。野浦はかつて、島内で最後までトキがいた地域。トキの復活を目指し、早い時期から環境づくりに取り組んできた。トキが餌をとれる田んぼにするため農薬や除草剤を出来るだけ使わない有機米栽培を進め、草取りも手作業で行っている。生産組合では無農薬無化学肥料や75、50の減農薬でコメ作りをし、採れたコメは、片野尾地区とともに、首都圏などに出荷され、ブランド米として人気だ。トキのためが人のためにもなっている。「ここいらにもトキは来ますよ。ことに冬場から3月ぐらいまで」。トキのために、冬も水を張っている田んぼも多いという。



佐渡の森を優雅に舞うトキ=環境省提供



無農薬米を生産する野浦の棚田

今年6月、佐渡の棚田が、能登の棚田とともに国連食糧農業機関の認定する「世界農業遺産」に登録された。地域環境を生かした伝統農法や、生物多様性に貢献する土地利用などを保全する目的で、2002年に始まったこの制度では、これまでにペルーの古代馬鈴薯農法や中国の水田養魚などが選ばれている。佐渡はトキと共生するために農薬を減らした農業のありかたが評価されたもので、先進国での登録は、初めてという。

トキが安心して暮らせる環境作りが、地域の安全と発展につながる可能性を、確かに感じた。