

## 吉野川は日本一

2000年1月23日の「吉野川の可動堰化の賛否を問う住民投票」に向けて市民団体は、吉野川を知ってもらうための紙芝居を制作した。

その第一ページは、吉野川の四つの「日本一」だった。

### 一、 河口の広さは日本一

河口（特に北岸・小松海岸）に人を案内すると、川の向こうに眉山が見えてその美しい景色に誰もが、感嘆の声を上げる。最近火野正平氏が、吉野川を見てテレビで「うーアマゾン川だ！」とコメントしていた。

### 二、 生息する生物の種類の多さは日本一

正に現在は「生物多様性」を謳う語彙が当時は、上記のようなものだった。

### 三、 スジアオノリの生産量日本一

現在、漁協でも「日本一」をうたったふりかけが、出ている。

### 四、 水害防備林（竹林）の広さは日本一

吉野川が大河故であるのだが、それにしても、江戸期に築堤よりも洪水客土による藍作を優先した徳島藩の政策のためである。竹林は、上流からの多大な流下物、漂流物をその根・幹や枝葉で、絡めとり掬い取った。台風の後、堤防から見る竹林には、その水の嵩を示すが如く多くのものが、引っかかった風景が広がる。

それは、洪水の膨大なエネルギーを削ぎ落とし弱めるもので、正に「水害防備林」であった。



あけに  
そして明荷（相撲の力士が巡業時に荷物を入れて運ぶ行李）は、この竹林を利用した特産品であった。和傘も竹製品で美馬郡の特産品であったのもう昔のことだろうか。



Copyright (c) 2002 吉野川交流推進会議  
All Right Reserved より

河野真理



## おいしい吉野川

タイラギといえば三角形をした大型の二枚貝。貝柱の王様と呼ばれることもあるそうです。

そんなタイラギですが台風で海が荒れると海岸にたくさんうち上がってくるのです。

台風の後、小松海岸へ出掛けると貝や木屑、蛸壺、ロープ、色々なものがうち上がっています。

そのなかにタイラギが！

怪我をしないように割れた貝に気を付けながら開けて貝柱をいただきます。



この写真の日は大漁でした。

新しければお刺身で。バター焼きなんてのもなかなかのものです。ホタテよりも上物と言われることもあるとか。

日頃は水深の深いところに、立って生息しているタイラギ。台風一過のちょっとしたお楽しみ。

くれぐれも気を付けて海へいってくださいね。

おいしい吉野川、ごちそうさまでした。



スーパーで見つけたタイラギ半額になってましたよ。

\*\*\* にしのさち \*\*\*