

を取る。大豆を使い醤油・みそを作る。小麦を使いうどん、素麺を作るというように、瀬戸内海の食文化は海と陸が一体となって育まれてきたことがわかる。

また、明治41年（1908年）に農商務省がイワシやマグロの油漬け缶詰に使用するオリーブオイルを国内自給するため、試験的にオリーブ栽培を小豆島、鹿児島県、三重県で行ったが、オリーブが根付き、栽培が成功したのは小豆島だけであった。

特に瀬戸内海におけるミカン栽培が16世紀の前半頃愛媛県から始まり、1877年頃から愛媛県南予地方一帯に広がり、1887年ごろからは県内各地で栽培されはじめ、南予地方では温暖な気候を利用して、山の上まで続く段々畑がみかんの一大産地を形成した。

当時、これらの農産物を栽培する段々畑で使う肥料は、瀬戸内海に多く自生していた海草（アマモ）を利用していた。藻船でアマモを採取していたが、貴重な資源であったため口明けの日（解禁日）を決めるなど、一定のルールを定めて利用されていた。また、段々畑の石垣を固定するために、海藻を石の間に入れその粘着力を利用する知恵も使われてきたことから、農業においても海とのつながりが密接であったことがわかる。



#### 【瀬戸内海のミカン生産】

瀬戸内海のミカンは、明治、大正時代頃に盛んに栽培されるようになり、1961年に国が果樹振興特別法をつくり、ミカン栽培を奨励したため飛躍的に生産が伸びた。しかし、ミカンは生産過剰になったため、国は減反政策をとったこと、1991年のオレンジ自由化、92年のオレンジジュース自由化等により、生産者は、生産品種をレモン、ポンカン、シラヌヒ（デコポン）などへ転換したため、ミカン生産農家は減少し、2007年に最盛期の生産量の3割程度までになった。生産者の新たなブランドを作るなどの努力により、温州ミカンはオレンジ自由化でも駆逐されずに日本の代表的果実として位置付けられている。一方、1961年の国語教科書にミカンの島として紹介された香川県の牛島では、ミカン畑は減少し、ミカン山が荒廃しているところもある。

#### 4) 製 塩

瀬戸内海では晴れの日が多い気候条件を利用して古くから塩が作られてきた。古代においては海藻に海水をかけて濃縮し、灌水を作る藻塩づくりが始まった。その後、遠浅の海岸を利用した塩田で塩づくりが行われるようになり、江戸時代に入浜式塩田が赤穂藩（兵庫県）で開発されると各地に製塩技術が広がった。瀬戸内海各地で効率のよい塩づくりが盛んに行われ、十州塩というブランドで日本全国に流通した。十州塩とは、播磨、備前、備中、備後、安芸、周防、長門、阿波、讃岐、伊予を指しており、19世紀初めに全国生産量の9割を占めるほどになった。この頃には、讃岐三白

(砂糖、塩、綿)、防長三白(砂糖、塩、紙)、児島三白(イカナゴ、塩、綿)と称される地域の特産品として、塩が挙げられていた。製塩方法は、江戸時代から続いた入浜式から、1955年頃に流下式に代わり、設備が自動化され冬にも塩が作れるようになった。その後、イオン交換膜法が開発され、1972年を境に流下式は完全に姿を消してしまった。現在も瀬戸内海においては海水から工業的に塩が製造されているが、国内の経済成長と共に工業用に塩が大量に必要とされたため海外から安価な塩が輸入された。塩の輸入量は国内生産量の7倍に達している。



## 5) 漁業

瀬戸内海では、イワシ、マダイ、イカナゴ、アナゴ、スズキ、ハモ、タコ、エビなど多種多様な魚介類を漁獲している。瀬戸内海全域における漁業生産量の推移を図2に、魚種別漁獲量の推移を図3に示した。漁獲技術、養殖技術の向上等により、1986年(昭和61年)には85万トン(海面漁業:約35万トン、海面養殖:約40万トン)の漁業生産量をあげ、瀬戸内海の豊かさが実証された時期であった。魚種別にみると、1986年まではマイワシ、カタクチイワシ、イカナゴ、アサリが多く漁獲されていた。その後、漁獲強度の高まり(乱獲)、外海よりの加入量の減少、漁業者の減少、埋め立てによる藻場・干潟の減少等により、漁業生産量は減少し始め、2010年度の漁業生産量はピーク時の約半分の44万トン(海面漁業:約17万トン、海面養殖:約27万トン)にまで減少した。特に海面漁業生産量の減少が顕著でピーク時の約5割まで減少しており、魚種別にみると、マイワシ、カタクチイワシ、アサリの漁獲量の減少が顕著であった。一方、海面養殖においては、赤潮が年間300件以上発生(1975年)し、魚類養殖業に深刻な影響を与えたが、水質汚濁防止法等の規制や自治体、漁業者、企業、住民等の努力により、赤潮の発生件数は年間100件程度まで減少した(図4)。その後、気候変動による海水温の上昇や栄養塩類の不足等の新たな課題により2010年度の海面養殖生産量はピーク時の約7割の26万トンとやや減少となっている。

この漁獲量の減少については、2ページに記載した「今後の目指すべき将来像と環境保全・再生の在り方」答申で、瀬戸内海は生物多様性や生物生産性が劣化していると指摘されており、今後、環境の保全と再生に向けた施策の展開が求められている。

このような環境悪化や生物資源の減少は、伝統漁法であるアビ漁や鯛の縛り網漁が消滅するというところからうかがうことができる。

現在、海面漁業生産量は減少傾向にあるが、瀬戸内海は海面養殖の発祥地でもあり、海面養殖の生産量は日本全体の1/5を占めるなど、我が国の沿岸漁業に対して重要な役割を担っている。