

南芦屋浜の生物自然

— 新しい人工環境に進出する生物たち —

はじめに

第6期芦屋市環境づくり推進会議の主要テーマとして「南芦屋浜周辺の生き物調査」を取り上げました。その目的は、この場所は、純粋に人工的に造成された海岸であること、造られてから10年余、さまざまな海の生き物を中心として多くの生き物が棲みつき、新しい環境が形成されつつあること、にもかかわらずその実態

の調査はほとんど行われてきていないことなどを踏まえ、今の時期にこの地域の生物の実態調査が極めて重要であることなどから、これを軸に活動することになりました。

この2年間の調査活動によって、その一部が明らかになってきましたので、今の段階での一応のまとめを報告したいと考え、この小冊子を発行することにしました。

南芦屋浜の地理的・地形的特徴

南芦屋浜は、芦屋市の南、キャナルパークを隔てて造られた埋め立て地域の陽光町、海洋町、南浜町、涼風町の南西端に位置するかなり広い地域で、潮芦屋ビーチと呼ばれる人工的な広い砂浜と岩礁地帯から成り立っています。芦屋市街側からは、潮風大橋、あゆみ橋、浜風大橋の三つの橋によってつながっています。潮芦屋ビーチの砂浜は、佐賀県唐津より運ばれた良質の砂で造られ、芦屋市総合公園の西端から弧状を描いて東南の岩場まで約800mにわたって続き、海岸線として海に接しています。この砂浜の南東の岩場は、家島産のかなり巨大な岩を配し、岩礁地帯を模した形で造られ、巨岩の間には大

小の岩場が見られます。その間にはかなり深い池状の潮溜まり(タイドプール)が点在し、その下は砂質や粗い礫が存在します。またその南側は、岩で積んだ石垣状の堤防が東から西に延び、外海からの波を隔て、低く続く小堤防で、ビーチの砂浜を守る形の内湾が広がっています。

このような立地環境は、ここに棲みつく生き物たちにとって極めて好ましい自然環境を造りあげていると言えます。事実、長い砂浜でかこまれた浅い内湾は、近年、大量のアサリの産地として有名になりつつありますし、冬に飛来するズズガモなどの越冬地としても一定の役割を果たしています。また、岩礁地帯は外洋に生息

する多くの魚の産卵場所や稚魚、幼魚が安全に生存を続けるのに極めて重要な場所を提供しています。これらの詳細については、それぞれの調査報告の結果としてその項目でまとめておりますが、潮芦屋ビーチの自然環境の豊かさを造り出すのに、このような地形的な立地環境の重要

さを改めて指摘しておきたいと考えます。なお、この小冊子のまとめの一つとして環境づくり推進会議が実施した「芦屋市総合公園の「ビオトープ」の生き物調査」、「芦屋市総合公園の「秋の昆虫調べ」」などの結果も併せて掲載いたします。



南芦屋浜の「海の生き物」

はじめに

南芦屋浜に造られた人工海岸は、先にも述べたように、人工でありながら自然状態を出来るだけ保つよう配慮して造成された海岸です。長い砂浜で均一した砂浜は、貝類や海岸の砂の中で生息する生き物に好適な環境を提供しています。また、大きな岩を配した磯は、磯だまりに棲む魚やカニなどの小動物に多くの生活場所を与えています。それを求めてやってくるシギ類などの餌場としての環境も整いつつあります。このように新しい環境に生き

物たちがどんどん進出してきております。これらの実態を明らかにするため、推進会議では、2010(平成22)年春から3回にわたって「市民観察会」という形で調査活動を行ってきました。この間に明らかになった「南芦屋浜」の生き物について報告します。海の生き物としてまず第一に挙げられるのは魚類です。ここでも魚類を中心にエビ・カニの仲間(甲殻類)、貝類、その他の海産動物の順に、明らかになった生き物を紹介したいと考えます。

▶ I. 南芦屋浜の魚類

南芦屋浜の魚類は、主として南東の岩礁地帯で採集確認されたものを記載しました。これらの魚は、岩礁地帯の岩の間に造られた池状の潮だまりを生活の場所としているものが多く、また、岩礁の岩の下やその間の砂地に生息しているものも含まれます。さらに2011年10月30日に行われた阪神南県民局主催の「うみべフェスティバル」における刺し網漁船で、この浜のすぐ南側の海域で採集された魚類も一部含まれます。磯部分で採集した魚類の中には、

稚魚、幼魚の段階のものもかなり含まれていますので、種類の同定(この種類と決める判定)は慎重を期したつもりですが、不明瞭の部分もあり、はっきりと種類が分からないものも見られました。これらについては、近縁と考えられるところまでを判定し、「？」マークを付して写真を掲載しております。またそれらの魚類の大部分は、ホルマリン液浸標本として保存してありますので、いずれ専門の方に同定を依頼したいと考えています。

硬骨魚類

①ウナギ ウナギ科

防潮堤の石垣と岩礁地帯にある深みの間にあるクリークのような所で、釣り人が釣り上げた物を確認しました。体長50cmあまりの太い個体で、鮮魚店で販売されているのに引けを取らない立派なものでした。宮川にはかなりの数が遡上して棲みついてのことからも、この浜の外洋から

入りこんでここで生活してきたものと考えられます。



②ボラ ボラ科

ここで見られたのは、体長15~30mm位の稚魚から幼魚段階のもので、岩礁の間の浅い砂地の海域や石でかこまれた「潮だまり」を10数尾から数10尾が集団で群れながら遊泳していました。その時期は5月頃で、夏になるにしたがって姿を消す傾向が見られました。ボラは出世魚と呼ばれ、ハク(3cm)、オボコ(10cm前後)、



イナ(20cm前後)、ボラ(30cm以上)と成長するにしたがって名前が変わります。「いなせな若者」の言葉も格好良く泳ぐイ

ナの姿から来ています。ボラは芦屋海岸に多く、この南芦屋浜の内湾でも大きなイナが跳ねる姿が見られますし、芦屋川の河口の芦屋浜、宮川の運河状の所でも体長50cmに余る巨大なイナが跳ねたり遊泳している姿が見られます。宮川にも初夏には大量の稚魚が大群で泳いでいます。このことから芦屋の海域にはボラが多く、その稚魚の成育の好適な環境として潮芦屋

③スズキ スズキ科

この魚も関西では成長に伴いセイゴ、ハネ、スズキと呼び名の変わる出世魚です。南芦屋浜の「潮だまり」では初夏の頃、体長5~6cm位の幼魚が多く遊泳して、幼い時期をここで過ごしています。夏から秋にかけて外洋に出るのか姿を見かけなくなります。昨年10月の刺し網漁では、南側の外洋で体長60cmもある大物が30尾あまり揚がっていました。ここで幼魚期を過ごしたスズキは、外洋に出て成長し、大

ビーチが一つの大きな役割を果たしていると言えます。う。ちなみに酒肴の珍味といわれる「からすみ」はこのボラの卵巣を塩漬けにして乾燥したものです。



④メバル(稚魚) フサカサゴ科

岩礁の間のやや深い「潮だまり」の藻場で投網で採集しました。藻場では群れているようで、1回の投網打ちで体長5cmほどのものが4~5尾ほど入りました。藻(ホンダワラの仲間)の間にいたようで、ここを餌場としてある段階まで成長するようです。メバルは卵胎生で、冬に稚魚を産出、沿岸の藻場で育った稚魚が水温の上昇と共に深場へ移動します。この稚魚は恐らく外洋に流れ出て、深みの適当な環境の場所を見つけて生育するのでしょうか。成

阪湾を回遊しているようです。美しい魚で塩焼きやお刺身などで食前に供される食用魚です。



魚は体長25~30cmほどになり、岩礁域や砂泥の底で生活し、エビ、カニ、ゴカイなどを食べて生活します。磯釣りの対象魚で煮魚にすると美味です。体の大きさに比べ、目が大きいので「目張る」という名が付いています。



⑤カサゴ (幼魚) フサカサゴ科

この魚は岩場の外海の藻場で投網によって採集しました。7月の観察会でコアジサシ(海鳥)が急降下して魚を捕らえている付近のやや深い海域で網打ちした結果です。体長約5cmほどの幼魚でした。関西では「がしら」と呼ばれる釣りの対象魚です。卵胎生で、岩礁域や藻場で生息し、成魚は20cmほ

どになります。この魚も幼魚期、南芦屋浜で生育の場と



⑥アイナメ アイナメ科

これはウナギと同じく堤防の石垣と岩場の間のクリーク状の所で、釣り人が釣ったものを見せてもらい写真に写し確認した物です。体長15cmほどのまだ幼魚っぽい亜成魚?の個体でした。卵胎生で孵化したものが、沿岸部で生育し入りこんできたようです。芦屋川河口の芦屋浜の防

潮堤でも釣られたのを確認しました。夜行性で日没後に餌を探し活動します。



⑦クロダイ タイ科

7月の観察会のとき、岩礁地帯の沖の湾状の海域の縁で投網で1尾捕獲しました。体長20cmほどのまだ幼魚でしたが、もう色彩は成魚と変わらないものでした。また、釣り人が釣り上げて網の中に生かしているのも確認しました。こちらは体長30cmあまりの成魚でした。クロダイも大阪湾や瀬戸内海に多い魚で、別名「ちぬ」と呼ばれ、焼き魚や刺身にしても美

味しい魚です。ちなみに大阪湾のこのあたりを「ちぬの海」と呼ぶのもクロダイが多いからかもしれません。南芦屋浜もこの魚の幼魚期の生育場所になっていると考えられます。



⑧イシガレイ (幼魚) カレイ科

これも7月の観察会の時、岩礁の間の砂地で採集しました。合計で3尾ほど捕れました。この他にも芦屋市立精道小3年の環境学習(6月16日)の際も、岩礁の間の潮だまりで数尾見つかりました。い

ずれも体長12cmほどの幼魚で底性生活に入



ものと考えられます。ここである程度成長して岩礁地帯の外側に出て成魚になるのでしょうか。成魚は雄で体長35cm、雌では45cmに達し、カレイでは大型魚に達します。エビ、カニ、その他の甲殻類、魚類、

⑨クサフグ フグ科

7月の観察会の際、岩礁地帯の外海に面したタイドプール(潮だまり)の深みで投網を打って捕らえました。他にも精道小の観察会でもやはり同じような環境の所で3尾ほど捕獲しました。何れも体長10cmほどでほぼ成魚に達している個体でした。このフグは体の背面に黄白色の小斑紋が散在するのと、胸鰭の上後方に円形の黒点があるのが特徴です。海岸に普通に見られるフグで、エビ・カニ類、貝類、

多毛類、二枚貝などを食べます。底引き網、刺し網などで漁獲され冬期は釣りの対象魚ともなります。刺身、唐揚げ、煮付けなどで賞味されます。

多毛類、魚類などを食べます。この腹面には括約筋を境にして膨張囊が付いており、海水や空気を吸い込んで腹部を大きくふくらますことが出来ます。肉は無毒または弱毒ですが、卵巣、肝臓、腸は猛毒。皮膚は強毒、精巣は弱毒です。肉を食用にする地方もあります。



⑩イシダイ イシダイ科

10月30日の刺し網漁で体長20cmほどのまだ幼魚と思われる1尾が揚がりました。この魚の特徴の黒色横帯がはっきり残っている個体でした。老成するとこの帯は消失しますが、雌では不鮮明に残るものもあります。イシダイは南芦屋浜ではありませんが、芦屋川河口の芦屋浜では以前に、投網で5cmほどの

稚魚を3尾ほど捕らえたことがあります。海岸近くの藻場で幼魚時代を過ごしたものが沖を回遊しているようです。成魚は88cm程にもなります。



⑪イシガキダイ イシダイ科

これも10月30日、刺し網漁で入りました。体側全体に石垣模様の斑点が入っているのが特徴です。体高が高く、扁平に偏った体型をしています。体の割に口は小さく、丈夫なあごで、くちばし状の歯を使いサザエやウニのような硬いものでも噛み砕いて食べます。老成した雄では石垣模

様は消え、吻部だけが白くなりクチジロと呼ばれます。成魚は体長80cmにもなります。



⑫メジナ メジナ科

6月の精道小の観察会の時に、岩礁地帯の比較的深い潮だまりで約10cm程のメジナ幼魚が3尾入りました。また、10月30日の刺し網漁では、体長30cm程度の本種が数尾捕らえられました。吻は短くその先端は鈍く丸みを帯びています。両顎は等長で、内側には極めて小さい毛のような歯の広帯があります。海では仲良く

群れて生活しています。水槽では群れは崩れ、縄張りをつくり闘争が見られます。冬はかなり美味になります。



⑬マハゼ ハゼ科

5月の市民観察会の時、岩礁地帯と外洋を区切る石堰堤の間の深みで釣り人が釣ったマハゼを確認しました。南芦屋浜以外では芦屋川河口の芦屋浜、宮川へ遡上し下宮川橋でも確認しています。何れも体長15cm~18cm位の成魚で芦屋の海域では普通に見られるハゼです。悪食で

誰にでも釣れるので、マハゼ釣りは簡単に親しめ、人気があります。寿命は1~2年で冬でも釣れます。唐揚げなどにすると美味しいです。



⑭ウロハゼ? ハゼ科

いくつかの図鑑で調べましたが、一番近いのがウロハゼでした。しかし確信がありませんので?マークを付けておきました。頭部が大きいのと背びれなどの様子、体側に5個の黒褐色の斑紋があること、マハゼに似ているなどから判断しました。岩礁の

間の潮だまりで投網によって捕らえました。捕らえたものは体長8cmほど。大きいものは25cmにもなり、食用にするところもあります。



⑮チチブ? ハゼ科

5月の観察会の時、砂礫の岩の下あたりでも網ですくって捕らえました。これも図鑑で調べましたが、よく似たものがあり、確実とは言えません。全身が黒くアカオビシマハゼに似ていますが、頭側に白斑が散在し、第1背鰭棘が糸状に伸びることから本種ではないかと判断しました。

淡水域と汽水域に生息し、一生淡水中で暮らすものもあります。捕らえたのは7cm程のもので、成魚は全長10cm位になります。



⑯ミミズハゼ ハゼ科

砂地の浅いタイドプールの石の下などに多く見られる体長6cmほどのハゼで、その名のようにミミズのように細くくねくねした感じで泳ぎます。潮の引いた後の水気のない石の下などにもいて、驚かされることがあります。体色変化も巧みで、明るい砂地では薄茶色、黒いものの上では黒褐色に変化します。南芦屋浜の磯でも5月

の観察会の時、割に捕れました。



⑰カワハギ カワハギ科

10月30日の刺し網漁の時、わずかに混じって捕れました。入ったのは体長12cmほどの小さなものですが、刺し網そのものの目が大きかったので、かかっても間から抜け落ちた可能性があります。南芦屋浜の磯や岩礁付近では確認していませんので恐らく防潮堤の外側あたりで生息しているものと思われます。体は絨毛状

の鱗で被われ、ざらざらしています。固い皮を剥いで食べるのでこの名があります。尖った口先にある板状の歯で貝類やフジツボを齧り取るようにして食べます。肉は白身で美味しいです。



⑰マアジ アジ科

推進会議の市民観察会の時ではありませんが、11月9日に個人で調査に行ったとき、南芦屋浜の防潮堤の所で釣りをしていた人に見せて貰い、写真を写して確認しました。稜鱗が測線の全域にわたっているのが特徴です。美味しい食用魚で、沿

岸のやや沖合いを群れで生息しています。稚魚は流れ藻にも付き、幼魚の群れは内湾でも見られ、小物釣りの対象魚です。



以上、一応名前が確認できたものを記載しました。幼魚は図鑑等で調べてもはっきりしない魚がいくつかありました。写真

を写したものについては明瞭なものだけを載せておきます。