

# 山口県美祢市秋吉台 -山焼きと地下水系-

秋吉台の「山焼き」と「秋芳洞」を視察して、インタビューを行いました。



## ユースが全国各地で湿地を取材、魅力を発信！ Youth Research Project

2018年2月17日～18日、山口県美祢市秋吉台でユースリサーチプロジェクトin秋吉台を行いました。秋吉台は地下水系が湿地としてラムサール条約に登録されています。2005年に地下水系としては日本で唯一のラムサール条約に登録されました。秋吉台は今から約3億5000万



年前のサンゴ礁が、大陸移動の過程で陸地に隆起し、雨水で少しずつ削られ秋芳洞をはじめとする多くの鍾乳洞が形成されました。地下水系にはユビナガコウモリやキクガシラコウモリなど6種の洞窟性コウモリが生息し、**アキヨシシロアヤトビムシ**、**アキヨシチビゴミムシ**など、「秋吉」の名前がついたこの地方の洞窟固有の生き物も生息しています。

また秋吉台は昔、採草地として利用されていて、春先に山焼きを行うことで古くから草原が維持されています。

## 秋吉台の山焼きと課題

2月18日に秋吉台で山焼きが行われました。山焼きは1年に1度行われ、県外からも観光客が訪れます。当日は、300人以上が朝9時ごろから秋吉台の展望台に訪れて火入れを待っていました。今回のユースリサーチプロジェクトでは、山焼きの見学と秋吉台科学博物館の村上さんにお話をうかがい、山焼きや秋吉台の課題についてお聞きしました。

山焼きは地元の協議会と市民ボランティア、市の職員が協働し、カルスト台地の広範囲に渡って行われます。山焼きはもともと家畜の餌の採草地として使われる草原を維持するために行われていました。しかし、いまではほとんど採草地としては利用されていないと村上さんはお話してくださいました。また、過疎化の進行によって山の手入れをする担い手が不足しており、年々草原の範囲が狭まってきているといいます。いまは草原の維持だけでなく、秋吉台観光の見どころとしても活用されており、山焼きの伝統技術と秋吉台の景観を現在まで受け継いできています。秋吉台はその豊かな土壌とドリーネというくぼみを活用して、ゴボウやサトイモを栽培するドリーネ耕作という農法が行われてきました。いまドリーネ耕作をしている場所は5軒に満たない農家さんしかいないそうです。地域の高齢化や伝統が衰退することで、秋吉台ならではの自然を賢明に利用する手法も同時に失わない工夫がこれからの課題になりそうです。

### カルスト台地とドリーネとは

カルスト台地とは、サンゴの死骸などが長年蓄積されることによって生成される石灰岩が、雨などに侵食されてできた地形のことをいいます。ドリーネとは石灰岩の割れ目などから集中的に水が浸透するため生まれる、すり鉢状のくぼみのことです。

# ジオパークとラムサール条約

秋吉台はいまジオパークのPRに力を入れています。2015年に日本ジオパークに登録されたばかりで、カルスターというビジターセンターが2016年にオープンしました。地質学的に重要な土地であるため、地質に関する展示は秋吉台科学博物館やカルスターでも内容が充実していました。一方でラムサール条約に関するイベント情報やワイズユースに関する詳しい展示はまだ少ない状態でした。ラムサール条約の湿地という視点とジオパークの地質学的な視点を合わせることでより質の高いイベントも実現できるはずです。例えば、ジオパークとラムサール両方の魅力を感じられる洞窟の生き物観察会を開催したり、カルスターでも湿地の展示とともにドリーネで作った野菜を販売するなどの工夫を取り入れることが必要だと感じました。そうすれば環境教育や町の魅力発信にも繋げることができるはずです。

## 参加者感想

滋賀県立大学 富岡 知玄さん

秋芳洞は自然に出来たとは思えないほどの巨大な空間が広がっており、かなり迫力がありました。そして秋芳洞内にある百枚皿や傘づくし、黄金柱などいわゆる名所とよばれる場所はスケールの大きさに興奮しました。秋吉台は3億年の年月をかけて現在の姿があることや、秋芳洞という暗く地理的に隔離された環境での独特な生態系などには、神秘的な魅力を感じました。今回参加した中で特に印象的だったのが宿で出てきた夕食です。これでもかと言わんばかりのゴボウ料理で驚きました。カルスト地形が育んだ豊かな土壌によっておいしいゴボウができるんだということを舌で実感しました。

ユースリサーチプロジェクト ー秋吉台地下水系ー  
実施：2018年2月17~18日（発行2018年12月6日）  
TEL/FAX 052-446-8489  
E-mail youth.ramsar.japan2015@gmail.com  
URL <http://youth-ramsar-japan.jimdo.com/>  
Facebook [www.facebook.com/youthramsarjapan](http://www.facebook.com/youthramsarjapan)

取材：発行：ユースラムサールジャパン



本報告は「地球環境基金」の助成により作成しました。

山焼き前



山焼き後

