

丹波の恐竜化石第4次発掘調査報告

恐竜化石第4次発掘調査は、のべ494名のボランティアの方々の助けを借りながら2010年1月9日から同年3月5日にかけて丹波市山南町の篠山川河床で実施されました。今回の発掘では、これまで発掘が完了している区画の川側（西側）と上流側（南側）に隣接するL字型の約20平方メートルを掘り〔図1〕、ここから計2667点にのぼる化石が発見されました。カエルなど小型脊椎動物の化石は豊富に産出し、全身骨格に近いものも数点発見されました。今後のクリーニングの進展により、これらの中からこれまで確認されているカエルやトカゲ以外の動物の化石が出てくる可能性もあります。また卵の殻の化石も産出しました（写真1）。

このように小型動物の化石や卵の殻化石に関しては成果があがり、新たな知見も得られました。しかし、竜脚類（恐竜一種）の骨など大きなものに関しては、なかなか発見されず、発掘終盤になりようやく竜脚類の胸椎（胴体の背骨）と見られる化石が発見されました（写真2）。しかし、発掘終盤になると篠山川が頻繁に増水するようになり、発掘現場が水没する可能性が高まりました。そのため、この化石は埋め戻され、第5次発掘であらためて掘り出されることになりました。この胸椎と思われる化石は、これまで発掘されている竜脚類の椎骨やろっ骨からは離れた場所に埋まっていました（図1）。

小型動物の化石、卵の殻化石そして地層の性質から考えて、竜脚類の化石は比較的静穏な環境で埋没したことが推察され、濁流など強い水流により骨が何キロにもわたって散乱した可能性は低いでしょう。しかし、同時に肉食性の獣脚類などの活動により竜脚類の骨は数十メートルの範囲に散乱してから埋没した可能性があります。今後竜脚類の残りの骨を掘り出すには広い範囲を根気よく発掘していく必要があります。

三枝春生（自然・環境評価研究部）

写真2 発掘終盤で顔を出した胸椎。黄色い○の中の青灰色の部分が胸椎。



写真1 卵殻の化石。卵の殻が壊れて散らばっている様子が分かる。小型の恐竜、鳥またはカメの卵と思われる。

「篠山層群における恐竜・哺乳類化石等に関する基本協定書」の締結

2006年8月に発見された丹波の恐竜化石は、翌年1月からひとはくによる発掘調査が始まって保存状態の極めて良い化石が次々と発見されました。そこで、2007年5月に、ひとはくと丹波市、丹波県民局の3者が協定を締結し、発掘調査、現場の保全をはじめ、地元での様々な事業の展開も3者で協力して行ってきました。その間、丹波市では「丹波竜」「ちーたん」として市民に愛され、「丹波竜化石工房」、「丹波竜の里・元氣村かみくげ」や「旧上久下村営上滝発電所記念館」など次々と開設されました。

一方、篠山市でも2007年秋以降、哺乳類化石、肉食恐竜の歯、角竜類の化石など、驚くような発見が次々と明らかになり、西紀町に「太古の生きもの市民研究所」が開設され、「黒豆の館」内に展示室も完成しました。

そこで、ひとはくと丹波県民局、篠山市、丹波市の4者が地域団体のコーディネートや生涯学習等の推進を担う「(財)兵庫丹波の森協会」、市民主導による利活用の推進を担う「たんぱ恐竜・哺乳類化石等を活かしたまちづくり推進協議会」を加えた6者で協定を締結することとなり、5月20日丹波の森公苑で調印式が行われました。

平松紳一（恐竜タスクフォース＆生涯学習課長）



左から伊藤聰：丹波県民局長、岩槻邦男：兵庫県立人と自然の博物館長、河合雅雄：たんぱ恐竜・ほ乳類化石等を活かしたまちづくり推進協議会会長（兵庫県立人と自然の博物館名誉館長）、辻重五郎：丹波市長・（財）兵庫県丹波の森協会理事長、金野幸輔：篠山市副市長

カワウによる漁業被害 ～人間のルール、カワウのルール～

魚釣りのルールとして、漁業協同組合のある河川での釣りには入漁料を支払う必要があります。これは、川魚の乱獲を防ぎ、減った魚を増やすなど川の資源を守るためにです。ところが、無断でたくさん魚をとっていく者がいます。それがカワウです。カワウのルールはいたつて簡単です。魚は誰のものでもなく、早い者勝ち。手塩にかけて育てた放流魚にも遠慮なし。エサがなくなればあるところに行くだけ。それでもエサがなくなれば、自分たちの数が減っていくだけなのです。

カワウは、かつて国内に広く分布していましたが、人間活動による環境悪化によって1971年には全国で3,000羽以下にまで減少したと推定されています。しかし、80年代を境に個体数が回復し、兵庫県では十数年前から頻繁にカワウが見られるようになりました。つまり、10年前の記憶と比較した場合には、びっくりするほどカワウが多く感じられます。また、群れ採食の性質がカワウのやっかいな点です。カワウは、時には100羽の群れでエサ場を訪れ、水中を巧みに泳ぎながら魚を捕まえていきます。最近では、魚を守るためにカワウから逃れる隠れ場をそなえた川づくりの考え方方が広がってきています。

ではどんな対策をしたらよいでしょうか。減った魚を補うために放流魚を多くしますか？いえいえそれでは、



さらに多くの魚が食べられて、さらにカワウが増える可能性があります。かつては保護対象だったカワウは、今や有害駆除で捕殺され、繁殖地やねぐら（群れで休む場所）を壊すことで個体数を抑える方法がとられています。

▽リサーチプロジェクトカワウHP▽

http://info.hitohaku.jp/research/kawau/kawau_rp_top.htm

遠藤菜緒子（自然・環境マネジメント研究部）



兵庫県における5月～7月のカワウ観察記録（●のある場所、左1994年まで、右1995年～2004年）。兵庫県立人と自然の博物館自然環境モノグラフ2号「兵庫県における鳥類の分布と変遷」日本野鳥の会兵庫県支部編（2006年）より。

新入館員紹介コーナー



はじめまして。
最近は専ら登山が趣味の根っからの
アウトドア派です。
“ひとはく”ではたくさんのセミナー
が、皆さんのご参加をお待ちして
おります。
是非“ひとはく”で新たな発見と感
動を体験してください。

岩崎晃一
(館長補佐兼総務課長)



川西明峰高等学校から来ました。
植物・昆虫・恐竜化石などいろんな
なものと触れあえる人と自然の博
物館に興味津々です。ひとはくの
魅力をたくさん的人に伝えられる
ような職員に一日も早くなりたい
と思っています。よろしくお願
いします。

谷山健一
(総務課主査)



博物館に4月に着任しました。こ
こで恐竜の化石や動植物に関する
様々な展示品を見ると、素直に感
動できます。ホームページでご覧
いただけます。ぜひ実物をご覧になってお楽しみく
ださい。

山下正人
(情報管理課長)

石だけではない、山陰海岸ジオパーク

ジオパークのジオは、地球・大地・地面などに関係する英語につけられた接頭語です。そしてパーク（公園）は人が集まり、楽しんだり癒されたりするところです。したがって、ジオパークは「大地に関連したことを題材に、楽しんだり、癒されたりするところ」といえます。このように書くと、ジオパークに関係しているのは地質や地形だけのような印象を与えますが、実はそうではないです。

山陰海岸にはマグマ活動による硬い岩石と荒波による急な崖が、入り組んだりアス式海岸をつくり出しています。江戸時代に大阪から日本海を通じて東北地方までを行き来した北前船は、厳しい冬の季節風をさえざるため、このような深い入り江に寄港しました。賀露（鳥取）・竹野・柴山（香住）・居組・諸寄（浜坂）など、山陰海岸の町にはそのような「風待ち港」として栄えたところがあり、その名残を見ることができます。山陰海岸ジオパークには、このような地質・地形に関連した歴史・文化・人の暮らしが今も残されているのです。

先山徹（自然・環境評価研究部）



今子浦のカエル岩と千畳敷。この付近には北前船をつないだ跡が残っています。（香美町香住区）

北前船の模型（北前船：豊岡市竹野町）



かつて風待ち港だった諸寄港（新温泉町）

シリーズ 身近な生物多様性



とれたてのイカナゴ
くぎ煮にされるイカナゴ

と日本海のホタルイカ漁を取材させていただいたのです。回場所を変えながら網に大量のホタルイカが引き上げられ、再び港に戻ったのは、夕方6時頃でした。取材班は激しい船酛により疲労困憊で、厳しい仕事をされている漁師さんに感服するばかりでした。獲られたホタルイカは、翌日のセリにかけられます。取材班は漁師の方からおそらくお分けをいたいたのですが、スーパーで売られているものとは比べられないほど、甘みのあるおいしいホタルイカでした。

一方のホタルイカは、酢味噌和えや釜揚げなどでお馴染みです。兵庫県は全国でも有数のホタルイカの水揚げ量を誇っています。ホタルイカは水深の深い暗い場所に生息し、夜の海に光る姿がよく知られていますが、兵庫県では昼間に底曳き網で漁が行われています。明け方に但馬の津居山漁港を出港し、沖合の漁場まで船に揺されることおよそ2時間。激しい波は、瀬戸内海の比ではありません。数

食卓に集う生物多様性 ~イカナゴ漁・ホタルイカレポート~

わたしたちの毎日の食事が、生き物の命をいただく行為であることはご存じのとおりです。しかし、日頃その恩恵を感じることはあまりないように思います。生活中で、とれたての新鮮な食べ物を口にする機会が減少していることが一因でしょうか。そのためか、とれたての野菜や魚を口にした際に得られるおいしさの喜びは、何とも言い難いものがあります。去る2010年3月、私は生物多様性の大きな恵みを感じる機会を幸運にも得ました。ひとはくでは、7月17日～12月26日まで展示特別企画「ひょうごの生物多様性 濑戸内海VS日本海」を開催します。瀬戸内海と日本海の環境の違いが生物多様性や人の生活に違いを与えていることを紹介するこの企画では、それぞれの海で代表的な漁について取り上げます。そこで、瀬戸内海のイカナゴ漁

回場所を変えながら網に大量のホタルイカが引き上げられ、再び港に戻ったのは、夕方6時頃でした。取材班は激しい船酛により疲労困憊で、厳しい仕事をされている漁師さんに感服するばかりでした。獲られたホタルイカは、翌日のセリにかけられます。取材班は漁師の方からおそらくお分けをいたいたのですが、スーパーで売られているものとは比べられないほど、甘みのあるおいしいホタルイカでした。

波の荒さや水深の全く異なる二つの海が、多様な生き物を育み、私たちの食生活を支えていることを身をもって感じた取材でした。展示特別企画では、ご来館いただいた多くの皆さんにそれをお伝えしたいと思っています。



ホタルイカの水揚げ
水揚げされたホタルイカ

※本紙の無断転用・転載はご遠慮ください。