



「水という不思議」

■意外と身近なアレですよ

ジハイドロジェンモノオキサイドという化学物質をご存じですか？

私たちの身の回りの環境においては液体として存在することが多いのですが、固体が液体より密度が低い、いわゆる異常液体の一種です。分子自体がプラスとマイナス両方の電気を帯びた「双極子」としての性質をもつため、非常に強力な溶媒となります。一方で、脂肪酸のような物質とは親和せず分離します。その他、「固体と長時間接触していると炎症を起こす」「気体は強力な温室効果ガス」などとも言われるこの物質とは…!!

■生命の源

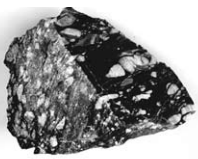
答は、水。ジハイドロジェンモノオキサイドとは一酸化二水素、

つまりH₂Oです。あまりに身近なので意識することはほとんどありませんが、水とは、さまざまな性質を備えた化学物質なのです。その性質が、この地球に生命を生み出し、進化を育んだのです。

例えば、スプーンに山盛りの砂糖もどんどん溶かす水の力は、甘い紅茶がお好きな方は良くご存じのはず。水が生命の素材である有機物を溶かし込むことができなければ、深海の熱水噴出孔でそれらの分子が結びあわされ、生命が誕生することはなかったでしょう。一方、水に油は溶けません。中華スープにごま油を振り入れれば、小さな油滴となって浮かびます。この性質を使って、生物は外界と自己を隔てる細胞膜を作り出したのです。

■変化する水

雪、霜、氷など、さまざまに水の姿に出会える冬。美しいそれらの姿も、実は水の物理化学的性質に根ざすものです。この機会にぜひ、水の不思議に目を留めてみてはいかがでしょう。寒いのがちよつと難点かな…。



イスア礫岩

ジハイドロジェンモノオキサイドは、なんと岩石の浸食作用も引き起こす。生命の海科学館に展示されている世界最古の堆積岩「イスア礫岩」には、川的作用で角が削られて丸くなった小石が見える。



3月に入ると、西浦・形原・竹島・三谷・大塚など市内の7カ所で、潮干狩りが解禁になります。

三河湾は、遠浅・砂底の海で、アサリの生育に適しており、漁獲量は全国1位(約38%)となっています。栄養素を豊富に含むアサリは、味噌汁やすまし汁、炊き込みご飯、酒蒸し、炒め物と、和洋中さまざまな料理の要となり、私たちの舌を楽しませてくれます。昨年度末に発行された「蒲郡観光交流おもてなしコンシェルジュ倶楽部」監修のパンフレット『愛知県みかわアサリッチ』には、アサリ料理を味わえる蒲郡市近辺のお店が多数紹介されています。

おいしいアサリに惹かれるのは今も昔も変わりません。蒲郡市域のお殿様の地元での様子を記録した『御在国帳』という古文書には、

お殿様も楽しんだ 蒲郡の潮干狩り

天保9年(1838)旧暦の3月5日のお昼ごろから、お殿様が御供をつれて犬飼浜に潮干狩りに行ったことが記されています。この日のお殿様は、かなり興がのったよう、潮干狩りをしながら犬飼から亀島(現在は周囲が埋め立てられて「岩」です)まで行ってしまいました。その甲斐あってお殿様はずいぶん貝をとられたよう、ハマグリを現地の亀島で早速焼かせて、それをつまみにお酒を楽しまれ、御供たちにもお酒と焼きハマグリをくださり、夕暮れ時ごろお帰りになったとあります。

江戸のお屋敷から初めて地元へ戻ってきた年ということもあってか、お殿様は、潮干狩りの他にも兎狩り・鹿狩りなどに盛んに出かけられています。古文書の端々に見られる「イノシシが1頭、シカが3頭出てきた」「ウサギが6匹とれた」などの記述から、当時の蒲郡市域の海幸・山幸の豊かさがうかがえます。



現在でも春先から大勢の人が訪れる潮干狩り(竹島海岸)