



# ヨシ焼き基礎知識



Q.いつ頃から行われていますか？

A.ヨシズ生産が盛んになった昭和 30 年代頃から良質なヨシを育成するため行われています。

Q.目的は？

A.もともとヨシズの原材料となる良質なヨシを育てるため、病虫害の駆除を目的として始められました。

また、枯れたヨシを焼くことにより、新たなヨシなどの芽生えがあり豊かな湿地環境が守られています。このことにより、世界的にも貴重な湿地環境としてラムサール条約に登録されました。枯れたヨシ原での火災は消化も困難であり野火対策にも効果があります。

Q.ヨシ焼きによる環境保全効果は？

A.ヨシ焼きの環境保全上の効果は大きく分けて二つあります。

一つは、立ち枯れたヨシを焼くことにより、春に多くの植物の芽生えの機会が与えられます。エキサイゼリ、トネハナヤスリなどの植物はヨシが大きくなる前に生長し、花や実を付けます。渡良瀬遊水地内で確認された絶滅危惧種の多くは、この春先に芽を出します。

もう一つは、樹林化を防ぐというものです。発芽した若いヤナギなどはヨシ焼きにより焼かれるため、現在のような広大なヨシ原が維持されています。

Q.焼く面積は？

A.渡良瀬遊水地の概ね半分の 1,500ha です。

Q.誰が焼くの？

A.渡良瀬遊水地のヨシの育成や自然環境を保全するためには必要なヨシ焼きであり「渡良瀬遊水地ヨシ焼き連絡会(周辺自治体・関係機関・河川管理者)」が主催で行いますが、現地でヨシ焼きを行うのは、従来からヨシ焼きを実施していて、その技術を持っている地元の人々が中心となり行います。

# ヨシ焼き実施範囲及び駐車場位置図



ヨシ焼きが行われる場所(予定)

当日、渡良瀬遊水地内は立入禁止「●●●●●の点線内」となります。

★ヨシ焼きを見学する人は、車を指定の駐車場に停めて、関係者の指示に従ってください。なお、当日開放している駐車場は上図のとおりです。