

# 身近な地質スポット

## 愛知県弥富市周辺／濃尾平野・海拔ゼロメートル地帯

今回は、濃尾平野の南部、海拔ゼロメートル地帯の紹介です。

濃尾平野(面積 1,485 km<sup>2</sup>)は、日本最大の海拔ゼロメートル地帯を有し、その面積は約 400km<sup>2</sup> (全体の 27%) にもおよびます。図-1 に日本のゼロメートル地帯「濃尾平野」を示します。

第2位の筑後・佐賀平野で約 250 km<sup>2</sup>、第3位の関東平野で約 150 km<sup>2</sup> ですのでその広さは群を抜いています。

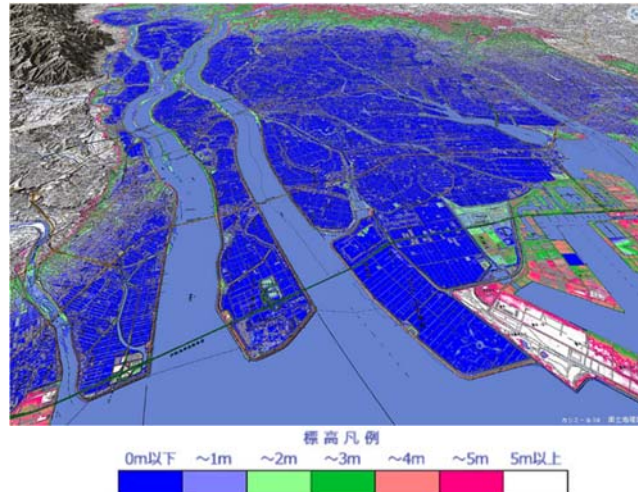


図-1 日本のゼロメートル地帯「濃尾平野」 出典：Kashmir3Dによる「日本の地形千景+α」  
[https://www.web-gis.jp/GM1000/SeaLevelMinus/SeaLevel\\_Minus.html](https://www.web-gis.jp/GM1000/SeaLevelMinus/SeaLevel_Minus.html)

第1位だからと喜んではいられません。海拔ゼロメートル地帯とは、「大潮のときの平均満潮位（濃尾平野における海拔 1.20m）に相当する等地盤高線の範囲」、つまり海水面より低い場所ですので、ひとたび豪雨、台風、高潮、津波などで浸水するとその被害は計り知れません。低い土地から溜まった水を排水するために莫大な労力を必要とし、都市機能は完全に麻痺するためです。昭和 34 年の伊勢湾台風による浸水被害時には、ポンプを設置し水が引くまでに 3 か月を要したと言います。

図-2 の濃尾平野南部、東西方向の地表面断面図より、低い場所ではマイナス 2.46m（弥富市）が見られ、大潮時の満潮水位とは約 3.7m（1.20+2.46）の差異、一般的な住宅では 2 階の床も浸水します。（図-3 参照）

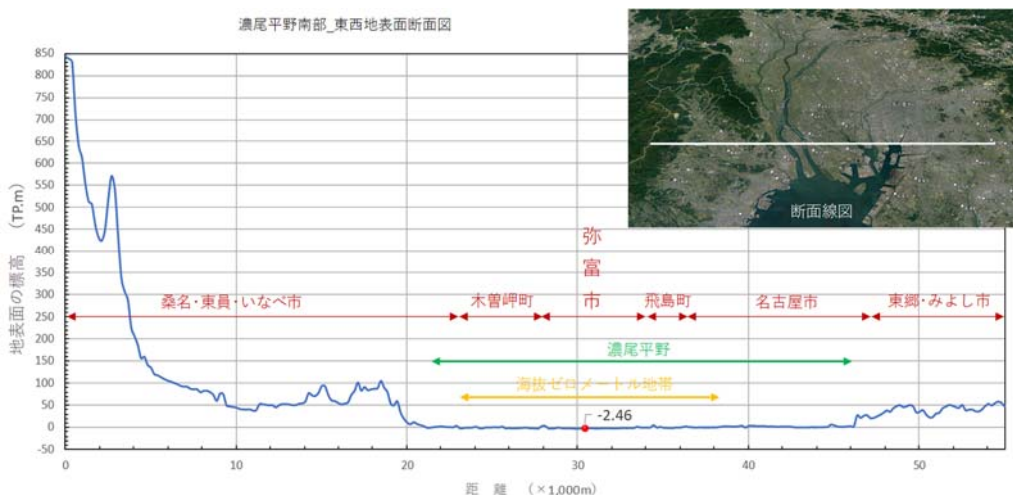


図-2 濃尾平野南部\_東西地表面断面図（地表面データ入手先：国土地理院 HP）

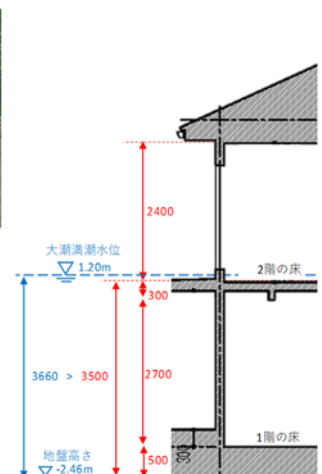


図-3 一般住宅と海水面

普段、この地域にいても、これほどまでに土地が低いと実感することはできません。

しかし、デジタル時代の昨今、インターネット上で色々な情報を入手することができます。

図-1 では地形図と標高データより海拔ゼロメートル地帯の広がりを確認でき、図-2 のように任意線上の地表面起伏をグラフで表示させることができます。

また、先輩たちの研究論文を検索し、内容を確認することも容易です。

濃尾平野では、古来より危険を知りながら人々が住み続けてきました。そこにはそれ相応の理由があり、涙ぐましい先人の努力がありました。しかし、今なおその危険は完全には取り除かれておらず、これからも課題解決のため、尽力していかなければなりません。図-4 に明治改修以前の輪中分布図を示します。江戸時代には、木曾三川は明確に区分されておらず、大垣まで輪中が広がっていました。

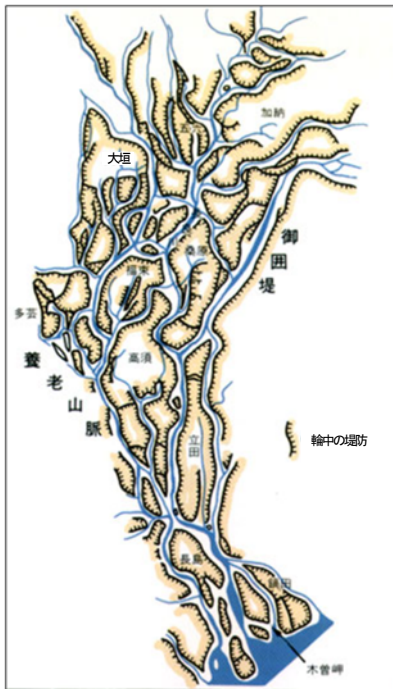


図-4 明治改修以前の輪中分布図

出典: 独立行政法人水資源機構 長良川河口堰管理所 HP

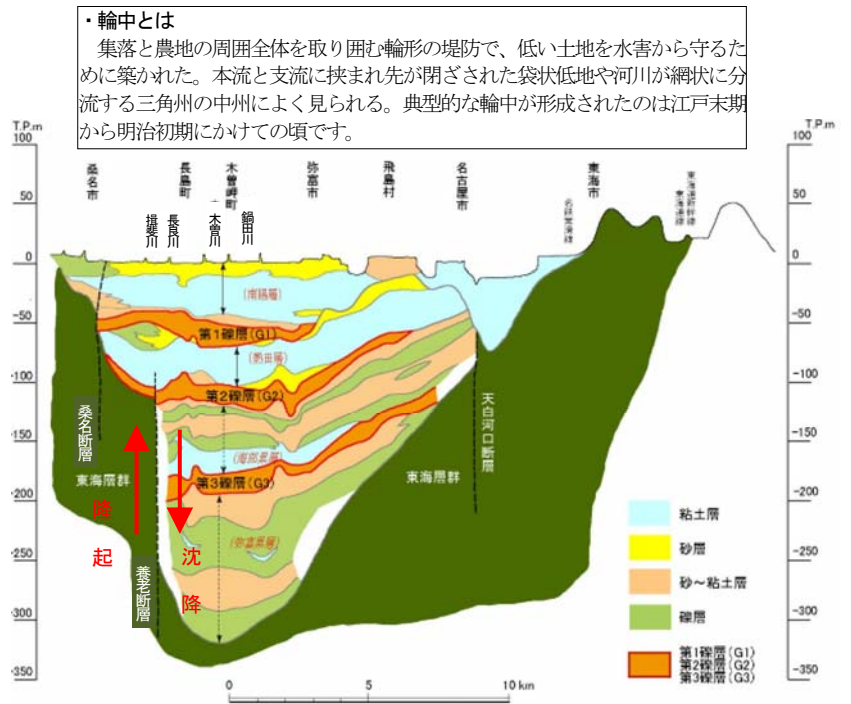


図-5 濃尾平野の地質断面と濃尾傾動運動

出典: 「平成25年における濃尾平野の地盤沈下の状況」 東海三県地盤沈下調査会に加筆

図-5 に濃尾平野の地質断面と尾張傾動運動を示します。

濃尾平野の西縁には養老-桑名断層が南北に走り、これを境に平野側が沈降を続けています。木曾三川が西に集中しているのもこのためです。

興味を持って検索すれば、自分たちの足元のこと、思いもよらない新しい発見が必ずあります。

便利な世の中です。便利と言えば、そう！カップ麺。忙しい時、小腹がすいた時、受験時の夜食、ネット検索時の食事に大活躍です。東海地方に関連した銘柄3点を紹介します。



### 1. 「台湾ラーメン」味仙 (名古屋)

台湾と名前がつくのに名古屋名物、味仙の台湾ラーメンがカップラーメンで味わえます。ファミリーマート限定「ファミまる」。  
わたくし辛い物が苦手。名古屋に住み続けて早うん十年、数えるほどしか食べたことがありません。でも今回、決心して食べてみました。  
辛い。一口目から辛い。二口目はマヒしてなにもわかりませんでした。(笑)

### 2. 「肉そば」丸源ラーメン (安城)

三河地方、安城市発祥の肉そば、丸源ラーメン。東海地方に数多く出店しています。肉の旨味と醤油スープの相性は抜群。安定の美味しいラーメンです。辛い物の後で食べたせいか、その優しさが口に、心に染みしました。安城で屋台からはじまったそうです。知りませんでした。



### 3. 「台湾まぜそば」麵屋はなび (名古屋)

今や名古屋名物の台湾まぜそば。発祥で火付け役の麵屋はなびとファミリーマートがコラボ。台湾と名が付き、辛いイメージが先行しますが、実は辛さは自由自在。本品は辛さを抑え、旨味を前面に押し出した感じ。ごはんとの相性が抜群、お腹も大満足な一品です。