## うなぎを食べ続けるには土木の協力が必要

CNCP うなぎ完全養殖インフラ整備事業研究会 (株) サンエコセンター 事業部長 **小重 忠司** 



土用の丑の日にうなぎを食べる習慣は、江戸時代にうなぎの蒲焼を販売促進するキャッチフレーズとして始まったことは有名な話ですが、今や、うなぎは絶滅の危機にあって、同時に伝統的食文化も滅んでしまう危機にあります。

かつて、日本では天然うなぎが年間 3,000 トン=約 1,500 万尾も獲れたのが、1970 年以降減り続け、2011 年には年間 230 トン=約 115 万尾まで落ち込み、その後も減り続けています。また、養殖の種となる稚魚のシラスウナギの漁獲量も同時に減り続け、2000 年以降ピークの 10 分の 1 以下にまで減少して深刻な種苗不足を招きました。平行して日本には輸入うなぎが増えましたが、うなぎの資源不足は世界的な規模で起こり、2009 年にヨーロッパウナギのワシントン条約による規制が始まり、2014 年にはニホンウナギが国際自然保護連合(IUCN)の定める「絶滅危惧種(レッドリスト)」に指定されました。

現在、われわれが口にするうなぎ料理の99%は養殖うなぎですが、養殖と言っても、元は天然のシラスウナギを漁獲して成魚にしているため「半養殖」と言って間違いではありません。親うなぎに卵を産ませ、そこから稚魚・成魚へと育てる「完全養殖」は実験的に成功していますが、未だ大量生産には至っていないのです。

うなぎがここまで減った背景には、大きく3つあるそうです。

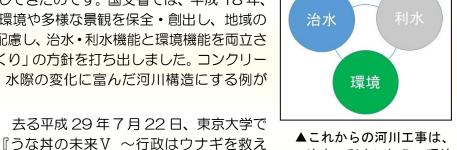
1 つ目は、乱獲です。世界的に見て日本が最もうなぎを消費する国になっており、その消費量を支えるために世界規模で乱獲が進んだということになります。また、稚魚の売買は儲かることもあり、密輸業者が増えたことも要因にあるようです。

2つ目は、海流の変化です。うなぎは10年ほど川で生活し、親うなぎになると海へ産卵に向かいます。平成23年、産卵場所は日本から遠く離れたマリアナ海溝付近であることが発見されました。その卵が孵化し、稚魚になるまで海流に乗って日本に戻ってくるのです。研究機関によると、地球温暖化などの影響もあって海流に変化が起こり、日本近海に届く稚魚が減ったと分析されています。

3 つ目は、河川環境の変化です。治水・利水を目的に造られた河川構造物がうなぎの川上りと川下りを邪魔してきたのです。国交省では、平成 18 年、河川が本来有している生物の生息環境や多様な景観を保全・創出し、地域の暮らしや歴史・文化との調和にも配慮し、治水・利水機能と環境機能を両立させた河川管理を行う「多自然川づくり」の方針を打ち出しました。コンクリート護岸による直線水路ではなく、水際の変化に富んだ河川構造にする例が年々増えています。



▲『うな丼の未来 V』で基調 講演する東アジア鰻学会会 長の塚本勝巳教授



▲これからの河川工事は、 治水・利水に加えて環境 も考えなければならない

国交省・水産庁を始め、漁業関係者やゼネコン関係者も交えて真剣な議論が 交わされ、うなぎを食べ続けるには、自分たちの手で未来を作り出さなけれ ばならないという意識を抱くことになりました。

るか~』というシンポジウムが開催され、私

もCNCPとして参加してきました。環境省・