

うなぎを守りながら食文化を絶やさない世の中にしたい

(特非) シビル NPO 連携プラットフォーム個人正会員

CNCP うなぎ完全養殖インフラ整備事業研究会 幹事 小重 忠司



日本は人口減少に引きずられ、労働者不足や年金不足の問題を引き起こすことはよく話題にされますが、あまりクローズアップされていない問題に「食糧不足」があります。人口が減ると食料が余るというのは自給率の高い国において成り立つ法則であって、全体の約 6 割の食料を輸入に頼っている今の日本においては成り立ちません。例えば、オーストラリアやニュージーランド産の良質の野菜は、すでに日本よりマーケットのある中国に流れ始めているそうです。つまり、輸出側からすると日本に売るより中国に売った方が儲かる訳で、日本というマーケットの魅力が落ち始めているということです。

うなぎの蒲焼は日本人にとって伝統的な食べ物であり、美味なるが故に特別な存在であり、何かのお祝い事に家族でうなぎ料理店に向かうようになったのも珍しくはないでしょう。しかし、もともとうなぎは精が付く料理として激しく労働する人々の食べ物で、現代風に言うと「B 級グルメ」だったようです。ところが、その美味しさが中流・上流社会に伝わって、今ではコース料理並みの値段になっているのですから、時代の変化というのは面白いものです。

今年になって、相次いで「うなぎ稚魚の不漁」がニュースで取り沙汰されています。極端な報道では、前年の 100 分の 1 になったと報じています。漁業で信頼性の高い日本養殖新聞によると、シラスウナギの全国池入れ量が昨年の 19.5t に対して今年は 12.7t ですから、35%減というところが実際の数字でしょう。

今回の不漁の大きな原因は海流の変化とも言われていますが、天然うなぎの個体数が減っていることに間違いはありません。先月の 5 月 11 日には、日本大学の塚本教授をはじめ東京大学や北里大学、東京医科大学などの研究者と日本鰻輸入組合や日鰻連などの業界関係者が集まって、初の試みとなる意見交換会が開かれた模様です。

私が所属している「うなぎ完全養殖インフラ整備事業研究会」では、まずは現状を市民・国民の皆さんに知ってもらうことが肝要であると活動しており、今年 4 月に「SEFI (Sustainable Eel Farming Infrastructure)」というホームページを立ち上げました。ここでは、土木系目線でうなぎに関する情報発信を行っておりますが、先の鰻業界と研究者の意見交換会のなかでも河川環境の整備は重要事項であると述べられていたようです。われわれ土木関係者がうなぎの問題を一緒に考えて考える機会を自ら作る必要性を感じております。

最初にも述べましたが、日本人にはうなぎを食する文化が伝統的に根付いており、うなぎを食べることを一斉に止めることは難しいですし、経済的マイナスになる影響も大きいと思われます。また、現在、日本のうなぎの消費量は年間約 3 億匹ですが、そのうちの 3 分の 2 は中国からの輸入に頼っています。中国の経済発展は著しく、富裕層は蒲焼の美味しさに気付き始めているようです。もし、中国の国民が蒲焼を普通に消費し始めると、日本に入ってくるうなぎの量は飛躍的に減っていくでしょう。うなぎの食糧不足を解決する糸口は、一日も早い完全養殖の実用化にあると考えます。

去る 5 月 19 日、さいたま市で開催された「浦和うなぎまつり」に協賛し、スタッフとして参加してきました。会場には約 2 万人の来場があり、1 個 2,000 円で用意した 3,000 食のうなぎ弁当は瞬く間に完売。やはり、日本人はうなぎの味を捨てることができないと実感した一日でした。



▲うなぎ持続可能プロジェクト「SEFI」 (<http://sefi.jp>)



▲埼玉県庁前で開催された「第 17 回さいたま市浦和うなぎまつり」浜松市、古河市、岡谷市からも出店に協力