

うなぎの持続可能な消費

お茶の水女子大学附属高等学校2年 長澤奈央、秋樂汐里、中野愛美、山内のどか、横田琉夏

1.はじめに

日本では夏に、うなぎを食べる「土用の丑の日」という伝統的な文化がある。しかし今、うなぎの減少によってこの存続が怪しくなっている。この主な要因は①気候変動、②生息環境の悪化、③乱獲であるが、特に後者の二つは人の手により引き起こされたものである。長い間続いてきた文化と生態系を守るとともに、持続可能な消費を可能にするために私たちにできることは何だろうか。

2.研究方法

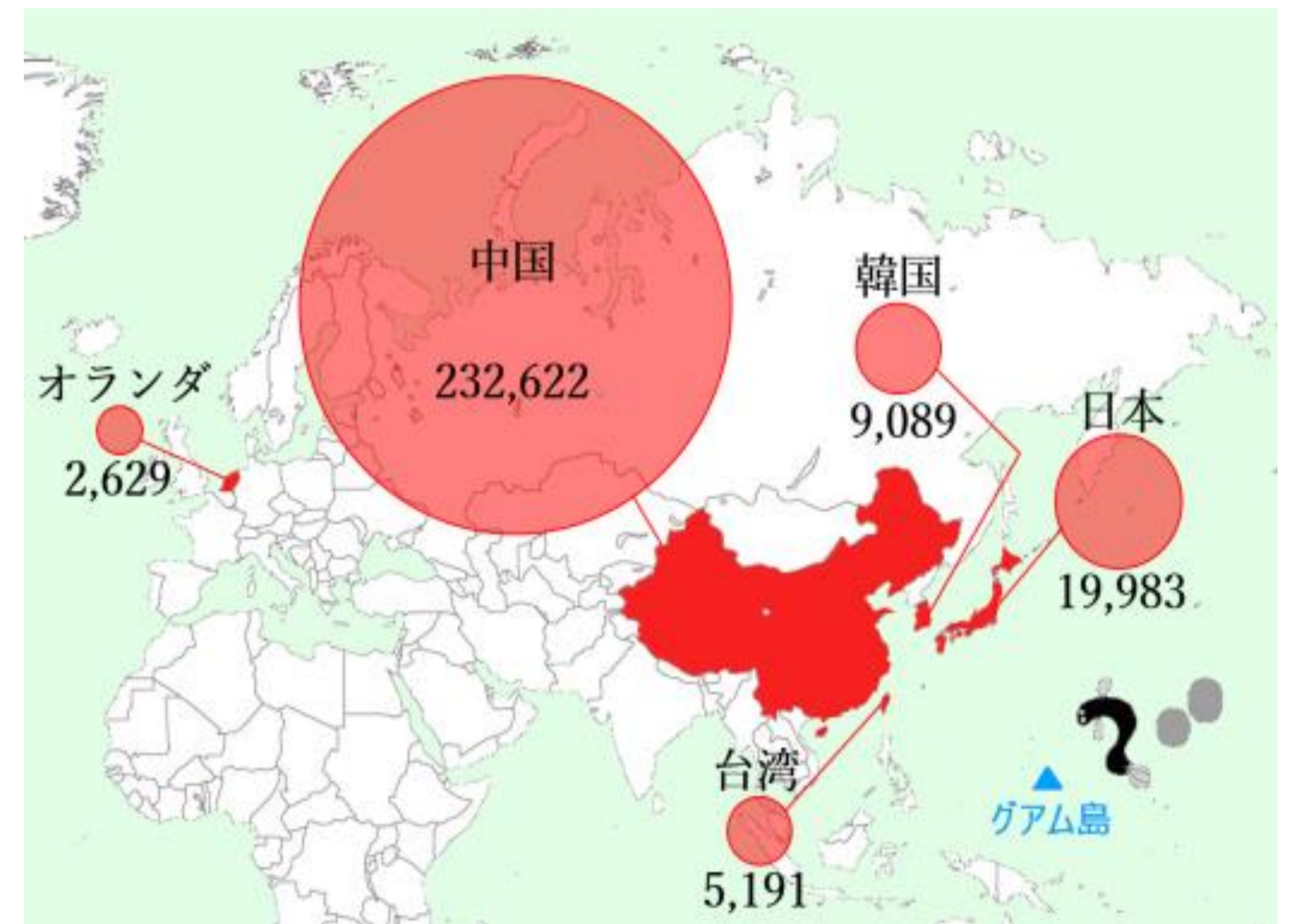
文献調査のほか、東京大学大気海洋研究所の専門研究者の方々へインタビューを行った。

3.うなぎの生態と漁獲量

うなぎの生態は未だ多くの謎に包まれている。しかし近年の研究によりニホンウナギの産卵場所は特定されてきた。それは**グアム島周辺**であり、右の地図上では▲で記してある。

うなぎの漁獲量上位5か国は、**中国・日本・韓国・台湾・オランダ**である。このうち、オランダで獲られているのはヨーロッパウナギで、別の種類になる。先ほど説明したニホンウナギの産卵場所と漁獲量上位の国は密接に関係していることが地図より分かる。つまり、これらの国々が適切な方法で漁業をすることが求められている。

	漁獲量
中国	232,622
日本	19,983
韓国	9,089
台湾	5,191
オランダ	2,629



GLOBAL NOTE うなぎの漁獲量ランキングより作成

そこで私たちはサステナブルシーフードに注目した。サステナブルシーフードとは、限りある海洋資源を次世代に残すために、持続可能な漁業を目指す考え方である。具体的なサステナブルシーフードの活動例から、うなぎの減耗を食い止める糸口を探りたい。

4.サステナブルシーフードの活動例

世界におけるサステナブルシーフードの取り組み

【ロシア】
ロシアのサハリン島では、カラフトマスの密漁が深刻な状況である。それを食い止めるため地元の漁業会社6社が密漁監視団に出資、それに加え保護活動組織の衛星からの監視により、密漁や違反行為が大幅に減少している。

【カナダ】
ネット・ベル氏がカナダを横断し各地のシェフとコラボレーションすることによりサステナブル・シーフードの認知度を上げることに成功しているさらには、Sea Choiceというチームが生態～消費の様々な段階において、魚の持続可能性についてアプリなどを用いて情報提供を行っている。

【チリ】
チリ南部ではサケ養殖の急激な拡大により環境に影響が出ている。その対策として付近の生態調査と海洋保護区拡大、ASC認証による持続可能なサケ養殖への転換を行っている。

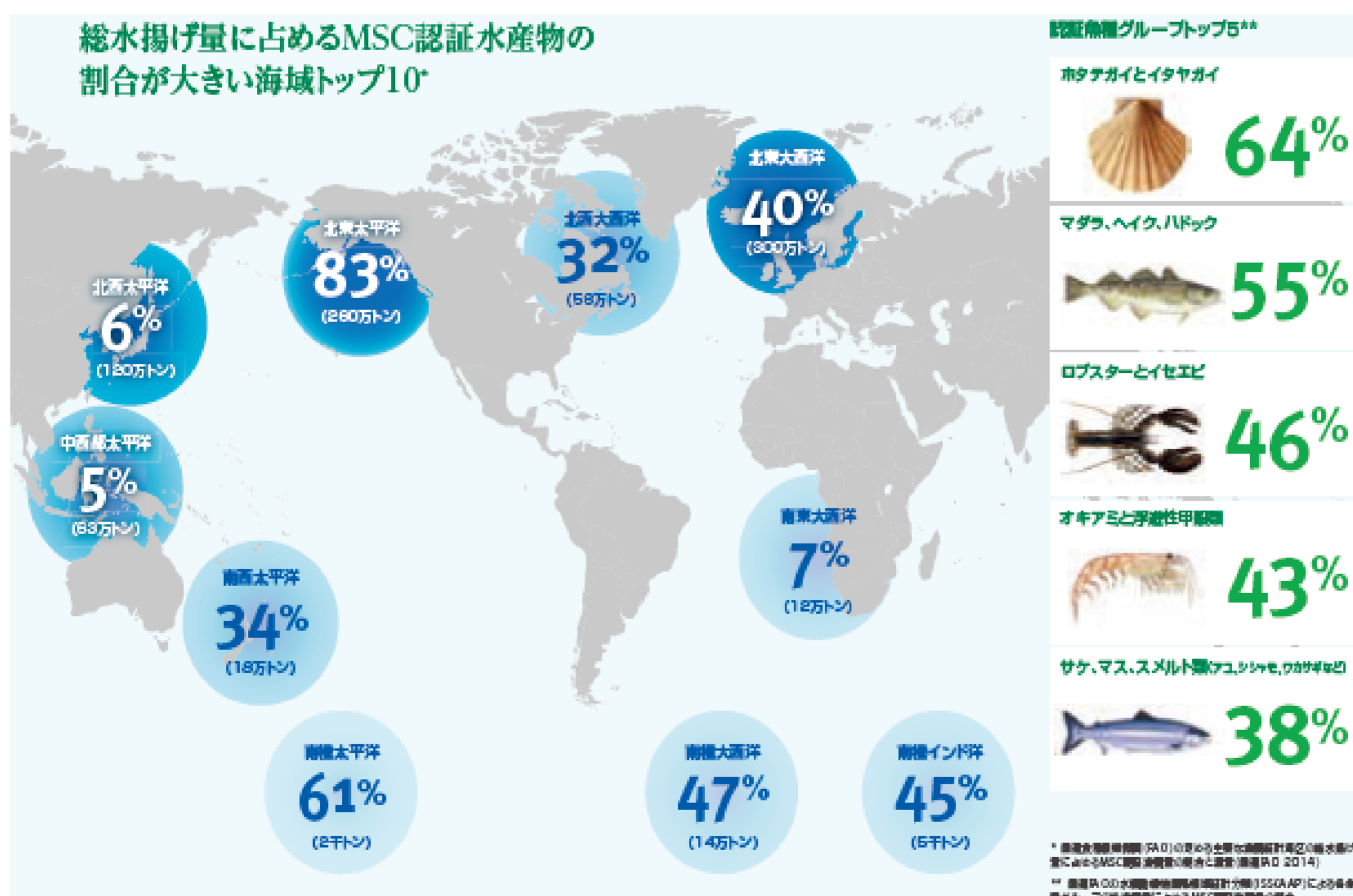
【アフリカ】
FISH-i-Africaという8つの国からなるチームが先進的なツールなシステム、調査技術を用い地域組織をまとめることにより、密漁船の特定追跡を行っている。

【日本】
MSCやASC認証のされたシーフードの流通、発売の増加や、サステナブルシーフードを用いたMSC認証レストランができるなどの動きはある。しかし、日本独自の対策は見られず認識度や意識の低さが伺える。

MSC認証プログラム

MSC認証は漁業現場、水産物の加工・流通の過程で水産資源や海洋環境に配慮した製品であるか審査を行い、クリアしたものにつけられるものである。これにより消費者が環境に配慮したものか知ることができる。

①の地図より、日本近海の北西太平洋と中西部太平洋が、世界でも特にMSC認証が広まっていないことが分かる。②の地図は、ほとんどのMSC認証ラベルが正しく表示されていることを示しており、MSC認証は信頼できるものだと分かる。



①総水揚げ量に占めるMSC認証水産物の割合が大きい海域・トップ10

MSC年次報告書2015年度より



②MSCラベル認証製品についての調査結果

うなぎへの展望

うなぎの生息環境の悪化・うなぎの生息環境の悪化、乱獲を食い止められるような取り組みの例として、チリの活動に着目した。チリでは、継続的な生態調査によって、サケの生存に重要な場所を特定し、そこを海洋保護区としている。的を絞ることによって、漁師たちへの制限を軽くし、全員が規制を守るようにするためである。うなぎもそのようにできれば乱獲を抑えられるのでは、と考えたが、うなぎの生態は未だ完全には解明されておらず、それは難しいだろう。よって、まずはうなぎの生態調査を継続的に、より詳しく行うべきである。

5.考察

うなぎは長く研究されてきてはいるものの、未だに謎の多い生物である。ゆえに、世界のサステナブルシーフードへの取り組みのような活動をするのは難しい。加えて、サステナブルシーフードの取り組みの一つであるMSC認証プログラムも、特にうなぎの消費量が多いアジア地域にはほぼ浸透していないことが分かる。うなぎを多く消費する国の一つであるからこそ、先導を切って活動して行くべきではないか。日本は全体的にサステナブルシーフードの考えが浸透していない。それはひとえに、人々の環境への意識の低さが原因である。まず私たちが最もすべきことは、人々にうなぎの現状を知ってもらい意識改革を行うことで、サステナブルシーフードへの関心を高め、全員が協力して環境を守っていかうとする姿勢をつくることである。私たちは、ホームページやリーフレットなどを作成し、実際に魚を買う消費者を対象にして、サステナブルシーフードを広めたいと考えている。うなぎがこのまま消費され続けて絶滅すれば、土用の丑の日という文化は途絶えてしまう。この文化を残していくためにも、持続可能な消費を促していくことが今、求められている。

6.参考文献

1. 東京大学大気海洋研究所HP <http://mbe.aori.u-tokyo.ac.jp/research/419.html> (7/29閲覧)
2. MSC HP https://www.msc.org/?set_language=ja (7/29閲覧)
3. WWF HP <https://www.wwf.or.jp/activities/nature/cat1136/asc/> (7/29閲覧)
4. ASCHP <http://www.asc-aqua.org/ja/> (7/29閲覧)
5. ナショナルジオグラフィックHP <http://natgeo.nikkeibp.co.jp/nng/article/20120710/315508/> / <http://natgeo.nikkeibp.co.jp/atcl/news/17/061900229/> (7/29閲覧)
6. 東京大学大気海洋研究所 5/12訪問
7. SEAFOOD LEGACY HP <http://seafoodlegacy.com/ja/> (8/17閲覧)
8. OCEAN OUTCOMES HP <http://www.oceanoutcomes.org/jp/> (8/17閲覧)
9. HUFFPOST WWFジャパンによる記事 http://www.huffingtonpost.jp/wwf-japan/sustainable-seafood-week-2016_b_10519166.html (9/10閲覧)
10. FUTURE IS NOW 記事 <https://fin.miraiteiban.jp/> (9/10閲覧)
11. Fish-i-Africa HP <https://www.fish-i-africa.org/> (9/9閲覧)
12. Marin Stewardship Council HP (9/10閲覧)
13. GLOBAL NOTE HP (9/6閲覧)