

## ウナギが消える

今年の土用の丑の日は、7月27日です。土用の丑の日といえばウナギという事になりますが、今年は、ウナギの値段が、まさに「ウナギ上り」に高騰しており、このままだと庶民の食卓からウナギの姿が消えてしまいそうで心配になります。

何故、こんなにウナギの値段が高騰しているのかというと、このところウナギの稚魚であるシラスウナギの不漁が続いているためです。水産庁調査によると、国内のシラスウナギの捕獲量は、2009年は24.7トンだったのに対して昨年は9.5トンと激減しており、これがウナギの値段を高騰させている原因となっています。こうした中、ウナギを扱う業者の中には、これまで日本ではほとんど出回っていなかったアフリカ産や大西洋産のウナギを輸入するという動きが出ていますが、値段の高騰は止まっています。

こうした事態に追い打ちをかけているのがアメリカの動きです。新聞などでも報道されていますが、水産庁によると、米国政府は、減少しているアメリカウナギだけではなく、ニホンウナギなどすべてのウナギについて、「輸出する場合には輸出国政府の許可書の発行を義務付ける」というウナギの国際取引の規制を検討しているとのことです。

国内でのウナギの消費量については詳しい統計がなく分かりませんが、生産面から見ると、平成23年度の国内の生産量は約2万トン、これに対して中国や台湾などから約3万4千トンを入力しており、国産のシェアは4割弱となっています。この為、仮に、米国の考えている通りに規制されれば、国内でのウナギ不足は相当深刻になり、価格の一層の高騰が避けられそうもありません。そうなるとウナギは、庶民の口には入らない高級魚になってしまう恐れがあります。

ウナギは日本の伝統食と思っていましたが、欧米でもよく食されている魚だそうです。中でも最も良く獲られているのはヨーロッパウナギだそうです。その漁獲量は1970年をピークに減少し続けており、この為ヨーロッパウナギは、2007年から資源保護のため輸出入が規制されています。

シラスウナギ激減の原因は、乱獲、海の環境変化などいくつか考えられているようですが、よく分かっていません。

まして、ウナギの生態もよく分かっておらず、「輸入が出来ないなら養殖で」という訳にもいきません。ウナギの養殖については、研究が進んでいるとはいえ卵から完全に人工的に養殖する技術は確立されているとはいえません。2010年には、水産総合研究センターが人工孵化したウナギを親ウナギに成長させ、さらに次の世代の稚魚を誕生させるという「完全養殖」に世界で初めて成功したと発表していますが、実用化にはまだまだ時間がかかるでしょう。

夏の土用の丑の日ぐらい、財布の中を心配せずにウナギを食べたいものですが、まさか平成の御世に、庶民の食べ物だったウナギが高級魚に変身するなんて、平賀源内さん（土用の丑の日にウナギを食べようというアイデアを考え出した、江戸時代の大発明家）も驚いていることでしょう。（塾頭 吉田 洋一）