

北海道師範塾 「教師の道」 塾頭通信

第406号 平成24年10月3日

環境にやさしい寿司ネタ

世界自然保護基金（WWF）ジャパンは、身近なところから海の生態系について考えてもらおうと、マグロやエビ等の代表的な寿司ネタ（天然もの17種、養殖もの10種）について、環境に与える影響を評価した「寿司ガイド」を製作しました。

この「寿司ガイド」では、それぞれの水産資源について、環境への優しさを独自の手法で評価しており、その結果を見ると、環境への影響が深刻なのは、天然では大西洋産のクロマグロ（巻き網、はえ縄）、インド洋産のミナミマグロ（はえ縄）やキハダマグロ（はえ縄）、メバチマグロ（はえ縄）等となっています。

また、養殖では、国産のカンパチやチリ産のサーモン、メキシコ産のクロマグロ、タイ産のエビ等が環境への影響が大きいとされています。

一方、環境に優しいとされたのは、天然ものでは、日本近海のブリ、サバ、サンマ、イカ等、養殖では国産ホタテ、インドネシア産のエビ等が選ばれています。

WWFジャパンでは、この「寿司ガイド」をいつも持ち歩き、お店でお寿司を食べる時の参考にして欲しいとしています。

私たちは、いう迄もなく自然の恵みによって生かされています。魚や貝などの水産物は、獲り尽くしてしまわない限り、持続可能な形でその恵みを受けることができますが、乱獲によって資源が失われ、環境汚染等によって海の環境が壊されれば、水産資源の再生力が減衰していく事は明らかです。

WWFジャパンは、豊かな資源をもたらしてくれる自然環境を保全し、それを持続可能な形で利用する取り組みを進めていますが、今回の「寿司ガイド」もそうした取り組みの一環といえましょう。

世界の水産物の漁獲量は、この半世紀ほどの間に飛躍的に増えてきましたが、同時に、世界の海で魚の取り過ぎが大きな問題となっています。

2009年における世界の漁業・養殖生産量を見ると、中国が圧倒的に多く、日本は世界の5位という状況です。

これに対して、国民一人あたりの食用魚介類の消費量は56.9kgで世界1位、中国の約倍となっています。

このように、我が国は、漁業の生産量ではかなりウェイトが下がって来ていますが、それでも世界の5位の位置にあり、かつ、世界中から水産物を輸入して消費す

るという、まさに水産消費大国であり、世界の漁業資源に与える影響は非常に大きいものがあります。

いい換えると、漁業資源を守るというのは、漁業者だけではなく、我々消費者にも応分の責任があるといえます。

回転寿司に行って、「さあ、今日は腹いっぱい食べるぞ！」という前に、少しは海の資源について考えてみては如何でしょうか。もっとも、「そんなことをしていたら、美味しそうなマグロも喉を通らなくなるよ」という声が聞こえてきそうですが……。

参考 主要国別生産量上位5か国

	総生産量	内漁業	内養殖業
世界計	15,916	9,084	6,833
中国	5,783	1,516	4,267
インドネシア	882	496	385
インド	758	410	348
ペルー	742	738	4
日本	559	441	119

(塾頭：吉田 洋一)