

にしっこ 西っ子のみなさんへ 46

9月16日

秋の味覚はいろいろありますが、魚でいうと「秋刀魚」でしょうか。「秋」という字が使われていますし、たくさんとれたので、お財布にも優しい庶民の味方。大根おろしをのせて食べるとても美味しい魚です。



ところが、今年はいつもの以上にサンマが不漁だというニュースが流れています。近年、サンマは不漁続きで、2000年代後半は30万トン以上獲れた年もあったのが、昨年は4万5800トンと過去最低を更新したそうです。

アメリカの科学雑誌「Science」に「2048年には海から食用魚がいなくなる」というショッキングな論文が載ったのは2006年。その原因として、①海水温の上昇、②海洋汚染、そして③乱獲の3つがあげられています。

過去50年間の海洋調査によると、世界で漁獲された魚種の約3割が10分の1に減っているそうです。日本の漁獲量も、1984年をピークに3分の1まで減少しています。

(日本人が食べる魚の量が減っているからという面もありますが・・・)

魚は傷みやすいので、昔は必要な分だけ獲っていたはずですが、現在は、冷凍して保存することもできるので必要以上に獲ることもできます。ただ獲り過ぎを続ければ数が減るのはあたりまえのことですね。目先の利益だけでなく、先のことを考えて漁獲量を制限することが大切だといえます。(日本食ブームで、外国でも魚を食べる量が増えています。)

ただ現在は、魚を育てる＝養殖の技術が進化していることも事実です。海での養殖はもちろんですが、内陸でも養殖もおこなわれるようになってきました。

「山の中で海の魚を育てる!」という、「どういうこと?」と思う人がほとんどだと思いますが、岡山理科大学工学部バイオ・応用化学科の山本准教授がつくりだした魔法の水「好適環境水」の中では、海水魚も淡水魚も育てることができ、水を入れ替えたり足したりしなくてすむ「完全閉鎖循環式」という常識を覆す養殖システムを作り上げました。

この特別な水の中で魚を育てると、自然界より成長が早く、大きく育ち、味もよいと良いことづくめという優れたものです。

岐阜県でも飛騨市にある飛騨海洋科学研究所では「飛騨とらふぐ」を養殖しています。ミネラル豊富な地下水を利用し、稚魚から育てています。

近畿大学では、いろいろな魚の完全養殖に成功しています。絶滅の危機にあるクロマグロの完全養殖にも成功しており、「近大マグロ」という名で、大学付属施設のレストランで食べることもできます。このように、地道な研究の成果が、水産資源の減少を補ってはくれています。未来の人たちも、いつでも本物の美味しい魚が食べられる世の中であることを希望します。

※ 今年の不漁については、サンマは回遊魚なので、何かの理由で日本付近にやってきていないだけかもしれないかもしれません。

