

水産王国日本が、世界70カ国からマグロを輸入する事情

——日本の水産業の矛盾——

■ 世界一のマグロ消費国日本

周囲を海に囲まれた島国で暮らす日本人と魚との結びつきは強い。1990年代までは日本の漁獲量は世界一を誇り、近年は食の多様化や洋風化などの影響で、魚離れが進んだといわれているが、それでも1年間に日本人1人が食べる魚の量は約65キロ、世界の主要国の中ではもっとも多い。これはアメリカ人の約3倍、ロシア人の約4倍の消費量である。

とりわけ、日本人はマグロが好きだ。好きな寿司ネタの調査でも、マグロの人気はダントツで、世界の人口の2%の日本人が、世界のマグロの漁獲量のうち3分の1を食べている。さらにマグロの中でも、高級魚とされるミナミマグロは世界の90%、クロマグロは世界の約80%を日本人が刺身や寿司ネタにして食べている。

ただ、かつては日本の延縄漁船が世界中の海に出漁してマグロを獲りまくっていたのだが、世界各国が200海里漁業専管水域を設定した70年代以降、日本の遠洋漁業が打撃を受けると、日本のマグロ漁獲量は大きく減った。

しかし、国内のマグロ人気は衰えを見せず、マグロの漁獲量減少に反比例するかのようになり、海外からのマグロ輸入が増え始める。台湾、韓国、中国、フィリピン、オーストラリア、インドネシアなど日本がマグロを輸入している国は、2006年には58カ国、もっとも多かった2002年には何と世界の70カ国から日本はマグロを輸入した。

世界全体のマグロの漁獲量は1960年代は60万トンほどにすぎなかったが、アメリカや中国でマグロ需要が徐々に増え始めたこともあり、1980年代には100万トン、2000年代に入って200万トンに達している。ただ、マグロ漁獲量の約9割はキハダマグロやメバチマグロの中型種であり、日本人が好む大型種のクロマグロやミナミマグロの漁獲量は減っている。

とくに大西洋産クロマグロについては、野生動植物を保護するワシントン条約の絶滅危惧種に加え、国際取引の全面中止を求める動きがヨーロッパを中心に高まっている。

大西洋産クロマグロの6割を消費している日本としては当然反対の方針を示しているが、ヨーロッパでは環境保護団体による保護運動も盛り上がりつつあり、捕鯨問題同様、日本は四面楚歌の状況だ。

○ミナミマグロ

成魚は体長200cm、体重180kg 南半球の南緯30〜50度付近の冷水域を回遊している。インドマグロとも呼ばれ、身は脂肪が多く、クロマグロに次ぐ高級品とされているが、近年は漁獲量はピーク時の6分の1に落ち込み、漁獲が規制されている。

○クロマグロ

マグロのなかでもっとも大きくなり、成魚は体長250cm、体重300kg、ホンマグロとも呼ばれる。太平洋、大西洋に生息し、太平洋のクロマグロは、フィリピン近海、日本近海、北米大陸沿岸など、太平洋を横断して回遊する。青森の「大間マグロ」、神奈川の「三崎マグロ」は、クロマグロの高級ブランドとして知られている。近年は漁獲量は減少し、世界各地で養殖が行われている。

※他には、ビンナガマグロ、キハダマグロ、メバチマグロなど

■ 養殖マグロ1匹(60kg)の餌は1トンのサバやイワシ

回転寿司の人気ネタの上位を中とろや上とろが占めているが、現在ではこの寿司ネタのほとんどは天然物ではなく、養殖マグロである。養殖といっても、マグロの場合はハマチやウナギのように卵や稚魚から育てるのではなく、ある程度成長した幼魚から成魚に育てる。一般に養殖と呼ばれているが、正しくは畜養と呼ぶ。

マグロの畜養は、1990年代にオーストラリアで始まり、2000年ごろから地中海の国々に広まった。スペイン、イタリア、ギリシア、クロアチア、トルコ、チュニジア、マルタなど多くの国でおこなわれ、これらの国々ではクロマグロを育て、ほとんどを日本へ輸出している。2004年ごろからは、メキシコがオーストラリアと並ぶほど漁獲量を増やしている。マグロの畜養は、もちろん日本国内でも各地でおこなわれている。

畜養の方法は、まず回遊してくる小型(15〜20kgが大半)のマグロを巾着網で群れこと捕獲する。捕らえたマグロは、生け簀に放って餌をたっぷり与え、1年ほどかけて60kgほどの成魚に育てる。狭い生け簀の中で育てるので運動量が少なくなり、脂肪が増え、

I 国内の魚種別漁獲量

<農水省水産統計2008>

さば類	5,140
いわし類	4,305
さんま	3,545
ほたて貝	3,102
かつお類	3,036
いか類	2,914
まぐろ類	2,169
すけとうだら	2,122
まあじ	1,721
ほっけ	1,698

単位：100トン

II 1世帯あたり水産物購入額

<総務省統計2006>

まぐろ	1,361
さけ	807
いか	655
かつお	648
えび	646
ぶり	535
あじ	455
かれい	365
あさり	322
たい	314

単位：円

III好きな寿司ネタ <インターネットgooランキング2006>

男 性	1位	中とろ	女 性	1位	中とろ
	2位	大とろ		2位	サーモン
	3位	ねぎとろ		3位	いくら
	4位	穴子		4位	ねぎとろ
	5位	うに		5位	甘エビ
	6位	まぐろ		6位	うに
	7位	いくら		7位	大トロ
	8位	いか		8位	穴子
	9位	えんがわ		9位	マグロ
	10位	ぶり		10位	ぼたんえび

トロの部分天然のマグロより2〜4割増量する。赤みを増すため、エビの頭部もエサに混ぜることもある。畜養マグロは天然物に比べると小さいが、年齢でいえば2〜3歳くらいで出荷されるため、それ以上の飼育は、餌の量に比べ、成長度が小さくなるのでおこなわない。

餌はイワシやサバを与えるが、マグロの場合は1kg成長させるのに15〜20kgの餌が必要である。これを増肉係数という。つまり出荷するまでに1匹当たり1トンのイワシやサバを与えることになる。

他の魚の増肉係数は、ハマチが7kg、マダイが13kg、クルマエビが18kgほどである。これは、肉などの畜産物でも同じで、牛肉1kgを生産するのに11kg、豚肉では7kg、鶏肉では4kg、鶏卵では3kgの穀物が必要である。

われわれが、マグロ、タイ、エビなどより、サバやイワシを食べるようにすれば、水産物輸入を減らし、日本の食料自給率も高くなる。肉を食べずに、牛の餌となっているトウモロコシを発展途上国へ送れば、おおぜいの子どもたちが餓えから救うことができる。

■ 旬の魚を食べよう

表Ⅰは、2008年の国内の魚種別漁獲量である。表Ⅱは1世帯あたり水産物購入額、つまり日本人が多く買う水産物である。そして、表Ⅲの好きな寿司ネタランキングである。これらからある矛盾点に気く。

日本で実際に獲れる魚介類と、日本人が好むもの、つまり供給内容と需要内容がまるで一致していないのだ。そのため、ほんとうに食べたいものは外国から輸入したり、たくさん穫れるがあまり好んで食べない魚を、餌にして養殖や畜養漁業で食べたい魚を育てようとているのが、今の日本の水産業である。

国内で漁獲されたカタクチイワシのうち、食用に向けられているのはわずか22%にすぎず、67%が養殖などの飼料に利用されている。サバの場合は、食用が70%、餌料向けが29%である。

2002年、近畿大学の水産研究所が、孵化したタマゴからクロマグロを育てる完全養殖に成功し、マスコミでも話題となった。「近大マグロ」のブランド名ですでに市場へ出荷されている。世界最先端の日本の水産技術には敬意を表し、また、貴重なクロマグロの資源を守るための貢献についても大いに評価するが、サバやイワシをおいしく食べる料理の工夫も、長い目で見れば、資源保護に必要だと思う。

冷凍技術が未発達だった時代には、日本人はそれぞれの季節に獲れる旬の魚を食べていた。中でも秋のサンマはその代表格だ。日本の漁業が全盛だった1970年代から、マグロをはじめ多くの魚の漁獲量が減ったが、サンマは2.5倍に漁獲量を増やしている。サンマには、脳梗塞や心筋梗塞を予防したり、体内の悪玉コレステロールを減らしたりする作用を持つ不飽和脂肪酸が含まれていることが知られている。貧血に効くビタミンB2やカルシウムの吸収率をアップさせてくれるビタミンDも豊富だ。

春先には、カツオやサバが旬だ。これらの魚は日本近海で豊富に獲れ、栄養価が高い。夏になるとイカや穴子が旬となる。マグロをクジラの二の舞にさせないためにも、旬の魚をおいしく食べていた日本の伝統食文化を今一度見直そう。