



日本の水産

桑 本 融*

マグロ漁

日本人がマグロと関係をもったのは、古く縄文の頃だといわれているが、スシや刺身として食べられるようになったのは、江戸末期以後である。マグロ漁は江戸時代には沿岸各地で行われていたが、明治時代になると沿岸では獲れなくなったため、徐々に沖合に進出、1920年代には遠洋マグロ漁がはじまった。戦時中は漁船は軍に徴用され、戦後は連合軍によって沿岸漁業以外は禁止されたが、1946年遠洋漁業が再開されるにおよび南太平洋やインド洋海域に進出した。しかし、マグロは氷蔵技術が未熟であったため鮮度は落ちるのが問題であった。1960年代に至り、急速冷凍技術が発達し零下60度での輸送が可能となり、鮮度を保ったまま我が国に運ばれてくるようになった。このため、1970年代末から90年代初期まで年30万トンを超える水準にあり、2005年国内市場に供給されたマグロの総量53万トンのほぼ60%を占めるまでになっている。しかし、マグロは日本人だけの魚ではなくなった。1990年代には台湾で、2000年以降は中国でマグロブームが起きマグロ需要が一気に高まってきた。しかし、マグロは、1960年代、米欧の乱獲によって西大西洋海域では減少し、1980～90年代には、太平洋、インド洋、地中海などでも資源の枯渇が目立ってきた。このため、2007年1月には神戸で開かれた委員会では総漁獲量は3,200トン/2006年、29,500トン/2007年、25,500トン/2010年に削減されることが決まっている。

タラ漁

代表的なすり身の産地である釧路漁港では2006年にはスケトウダラの水揚げ6万5,000トンで最盛期の $\frac{1}{9}$ にまで減少し、原料不足で現在は10社ほどに減少した。2006年まで100%国産であったすり身も、国内生産量14万トンに対して、輸入すり身17万トンと国産を上廻ってきている。スケトウダラは戦中、戦後の食料難時代、塩漬けにしたものが「しおだら」として各家庭に配給されたほどの大衆魚であったが、卵は「明太子」に、肉はすり身原料として需要は、右肩上がりが増えてつづけた。最盛期の1975年から1989年にかけて前漁獲量の4割を占め日本漁業の大黒柱であった。然し、1993年ベーリング公海での漁獲が中止されるや水揚げ量は激減した。ニューハウンランドのタラ漁は1960年代には年間80万トンの水揚げがあったが、長年の乱獲により1992年に全面禁漁になってこのかた、今日まで解禁されたことはない。第二次大戦後デンマークから独立したアイスランドは

*一般財団法人海洋化学研究所所長

1958年に領海を4海里から12海里に拡大したが、イギリスは海軍を出動させ、3回にわたり両国が衝突した「タラ戦争」があった。1975年アイスランドが200海里経済水域を宣言して200年に及ぶ「タラ戦争」の決着をみるに至っている。

サメ漁

毎年約85万トンのサメが捕獲され、年間4,000万尾のサメが世界の海で殺されている。サメが殺す人間は年平均10人程度であり比較にならない。1970年代、中国文化圏内で経済的發展とともにフカヒレ需要が急速に高まった。サメは、ヒレだけでなく肉も食用にされ、皮は皮革製品、軟骨は医薬品や健康補助食品、内臓は化粧品原料となっている。1997年、米国がホホジロザメなど19種のサメの米国への陸揚げを禁止、2002年に、ジンバイザメとウバザメが保護対象種に指定され、EUがフカヒレを目的にしたサメ漁の禁止、パラオ政府、米領サモア諸島がフカヒレ漁およびフカヒレの陸揚げの禁止を決定した。この狙いは、サメの捕獲を禁止することではなく、サメからヒレだけを切り取り、残りを海に捨てるのを禁止することにあった。

まとめ

地球の71%を占める海洋で、世界人口の40%が海洋から100km以内に住んでいる。人類にとって海洋は最重要な生活拠点であり、資源獲得の場であり、輸送路でもある。現在世界の総漁獲数は、海洋の1割しかない沿岸の大陸棚でとられたものである。海洋の生態系については、 $\frac{1}{10}$ %以外、殆ど何も判っていないというのに、乱獲や外来種の移入で生存の危機にあるという。十分考える必要がある。