

美味しい天然マグロやウナギを食いたい！

I'd like to eat good natural tuna and a japonica eel !

岩崎行伸

週末のランチには、身近な外食の回転寿司店に行く機会が多くなってきた。お一人ですかと訊ねられる。ご覧の通りでカウンター-の席に案内され座って、先ず最初にリクエストする魚はマグロの赤身から始まり、次にピントロマグロのホワイトミートを注文する。マグロの赤身は漁獲時期にもよるが、近年は漁獲時に急速冷凍(-50~70℃)にされているので、何時獲れたものか分からなくなってきた。通常、中級魚ではメバチマグロ、次にキハダマグロが多い。次に季節物としては、アジ・フリ・サンマ、そして、ウナギの蒲焼に手が伸びる。

近年、絶滅危惧種に指定されて、日本近海産資源のものは、稚魚の乱獲傾向により？、年々減少の一途を辿りつつある。マリアナ諸島周辺域で産卵されて、その稚魚は、黒潮流路に乗って日本近海沿岸河川に遡上せず、何処へ行ったのか？。

土用の丑の日には、疲れ気味の体調勢力をとり戻すために、鰻の専門店に出掛けて、日本産鰻の蒲焼4500円を食べたが、実に美味しい。横書きのメニューには、小さく台湾産と書いてあり、大いにがっかりした。店主によると、現在では日本産天然ものニホンウナギは手に入らず、鰻専門店の永年経営維持に安価な輸入物の海外産が安定していて、中国産や台湾産・インドネシア産のシラスウナギ養殖魚を購入したものを使用しているという。

10年程前になるが、高知県清流の四万十川へ独り旅した折、天然のニホンウナギの蒲焼丼2500円を食べた味が美味しく今日でも忘れられない味覚である。もう、日本では残念ながら、このような天然産の味覚を愉しむことはできないと思う。最近の情報によると、静岡県浜松産の鰻専門店が鰻の刺身&シヤブシャブで食べさせてくれるようだ。機会があれば食べて見たいものである。

最近、クロメジ・豆メジ等の幼魚 0.5 活~1kg もの活魚を、大量に資源の先獲りし、東京 K 水族館で買い集めては展示水槽で飼育しているが、略1.5ヶ月程度で原因不明により全滅状態となっているが、外洋性大型魚とくにシン



ベエザメとともに人気種のため、その後、再々買い集めては一般観覧しているが、多くの幼魚はストレスを生じ、鼻先を突衝により死に至ることが分っている。この幼魚略1才魚は、春季から初夏にかけて、日本近海の黒潮前線沿いの

暖水舌域にかけて、九州・四国・和歌山・紀州等の小型曳く縄漁船が活魚（高価買取）として漁獲されているものである。

この辺で我が国としてはニホンウナギ資源の永年保存維持のため、若齢魚を除く小中大型魚の厳しい漁獲割り当て制限を設けることとなった。街のスーパーや魚屋では、近大養殖生クロマグロや、オーストラリアのミナミマグロ養殖ものが出回り、比較的高価で買えて、食べられるようになった。

過日、清水漁港魚市場内にあるまぐろ館へランチに行ってきた。店には大間産生クロマグロ丼が一人分4500円であった。年金生活者にとっては程遠く、1000円のメバチマグロ丼にした。通常では、近海産キハダマグロ赤身刺身定食550円となる。

近年、絶滅危惧種としてニホンウナギは、日本産の回転寿司には回わってこない現在、中国産・台湾産のものが回転してくるが、国産の養殖物に比べその味・脂ののり等には全く気がつかないが、何回慣れて来るとその差が明らかである。この頃はオオウナギの蒲焼が回転し、その差を見比べられる。勿論、自然界のものは、腹側が黄色・脂ののり・厚み等とは明確に差異が認められる。

2013年は、ニホンウナギシラスの河川遡上大不漁に伴い、シラスウナギ価格の高騰を見、専門店は、これまで台湾・中国産の他に、マダカスカル・インドネシア等の新海外からの輸入先を発掘し、稚魚不足に備えている。このままでは今後も更に稚魚の遡上不足により、親ウナギは幻の魚となって行くだらう。このシラスウナギ不足の最大の理由は、海洋環境の変化等ではなく、何処へ行ったか？、これまで海洋環境変化を原因とする検証なく、日本人が不漁の被害を受けているとすれば、それは日本水産界の大問題である。

EUはウナギの資源減少を懸念して、2007年に輸出規制を行い、米国も準備に入っているという。早急の解決は無理であり、当面、ニホンウナギ人工受精・シラス仔魚の餌料問題等の解決が急がれることである。

参考図書

- 1) 日本産魚類大図鑑(1985):東海大学出版会、益田 一 他編集
- 2) うまい魚と絵があれば(1990):日本経済新聞社、近藤啓太郎著
- 3) 鯉・鮪漁場開発動態・魚群行動及び海の変動と漁獲量の関係(2002):新海洋科学漁技研、特別号、岩崎行伸 編著
- 4) やっぱり鮪だね(2006):海鳴マガジン、フードサイエンス、矢島秀章編著

挿入資料

図1 . A クロマグロ、図 2. B:ニホンウナギ、図 3. C:オオウナギ