

つくり
育てる漁業
人と技術の
ネットワーク

ACN REPORT

特定
非営利
活動法人

NO.39 2013.SEP.
AQUACULTURE NETWORK

ACNレポート
第39号

2013年9月30日発行
(毎年2回1月・9月発行)

編集/NPO法人ACN事務局
発行人/田嶋猛(NPO法人ACN代表)
発行所/NPO法人アクアカルチャーネットワーク
〒833-0056 福岡県筑後市久島1343番地
ACN事務局/クロレラ工業株式会社
生産本部 技術特販部内
TEL.0942-52-1261
FAX.0942-51-7203

1. 第15回ACNフォーラム

NPO法人 ACN

2. ACN養殖用種苗生産速報

NPO法人 ACN

3. ACN養殖概況

NPO法人 ACN

4. 日本の水産業の展望 —魚食普及—

水産庁 上田 勝彦氏

5. 新人紹介

有限会社アイエスシー

6. ACNフォーラム写真

第15回ACNフォーラム —日本の水産増養殖を考える会— in福岡

2013年夏、東日本大震災発生から間もなく2年半になりますが、福島第一原発ではその後も予断を許さない厳しい状況が続いてる中、被災地の水産養殖関係のみなさまが必死の努力を重ね、生産も回復基調となっており、我々ACN会員全員も皆様のご健闘に敬意を表し、一日も早い復興を祈念しております。

このような状況下、「第15回ACNフォーラム—日本の水産増養殖を考える会—」が、福岡市のアークホテルロイヤル福岡天神にて8月20日(火)、110名余の参加者を迎えて開催されました。

主催者代表で理事長・田嶋猛が、ACN設立以来の歴史を振り返りその時々のエピソードを紹介した後、来賓の月刊アクアネット誌編集長池田成巳氏からは、本年2月から水産庁により計5回開催された「養殖業のあり方検討会」のまとめには輸出促進と計画生産の両立を図るとしながらも、養殖魚の国内需要喚起策は盛り込まれなかったとの報告がありました。

続く講演では、水産庁増殖推進部研究指導課上田勝彦氏から「日本の水産業の展望—魚食普及—」と題し、日本人の「魚離れ」と言われていることは実際には「魚離し」であり、その原因は魚のことを知らないからであり、「知らない」を「知っている」に変えてあげることで魚を買って食べるようになるという、上田氏自身の経験を踏まえての魚食普及の方策を話して頂きました。

(独)水産大学の安本信哉先生からは「海産魚の疾病対策」と題し、海産魚の病気の原因として大別される「内因」と「外因」の中から、「外因」の代表的な病原体ウイルス、細菌、真菌、寄生虫症の診断と早期対策の必要性についての講演を頂きました。

日本配合飼料(株)からは「魚粉削減飼料の現状と可能性」と題し、中央研究所の入江奨氏が魚粉を取り巻く世界の現状を説明後、魚粉削減飼料の外国での試験状況、日本国内でのマダイでの試験結果を紹介され、続いて、九州営業所の木村純治氏が養殖現場でのブリ用魚粉削減飼料の試験結果を発表されました。

講演後の1時間に及ぶ質疑応答では、昨年身欠きフグが解禁された東京都で、トラフグ需要を喚起できなかった原因の所在等について、熱意ある真摯な討議が行われました。

来年8月には第10回ACN懇話会を山口県下関市で開催する予定ですが、再び皆様方と会えますことをACN会員一同楽しみにしております。



安本氏



上田氏



入江氏



木村氏

1. マダイ 真鯛真鯛真鯛真鯛真鯛真鯛真鯛真鯛真鯛真鯛真鯛真鯛真鯛真鯛真鯛真鯛

養殖用種苗数 5,970万尾(昨年5,313尾 12.4%増)

2012年9月～2013年8月のマダイ養殖用種苗数は、山崎技研、近畿大学、ヨンキュウなど21社(民間18社、公的3事業場)で5,970万尾となり、前年対比12.4%の増加となった。この増加の要因としては成魚相場の高値安定と、昨シーズン発生した稚魚の疾病や赤潮による斃死に伴う今シーズンでの補填が考えられ

る。種苗販売単価は7～8円/cmと例年並みとなっている。今年は低水温期が長く種苗の成長が遅れたため、導入が約1ヶ月遅れたところもあるとのこと。

夏越種苗数は709万尾(昨年1,277万尾、44.5%減)と推計され、昨年よりも大幅に減少した。これは、成魚の相場が高値で安定しているにもかかわらず、引き合いが強く品薄状態であることが要因であると考えられる。

2. トラフグ 虎河豚虎河豚虎河豚虎河豚虎河豚虎河豚虎河豚虎河豚虎河豚虎河豚虎河豚虎河豚虎河豚虎河豚虎河豚

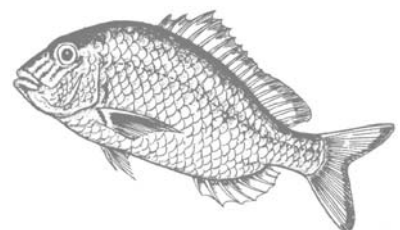
養殖用種苗数 859万尾(昨年960万尾 10.5%減)

今シーズンの種苗注文の特徴としては早期物の3月末～4月上旬出荷が増加し、例年出荷が集中する5～6月分が減少したことが挙げられる。早期物増加の理由としては、加温施設のある陸上養殖と海面養殖向けの出荷時期が重なったためと考えられる。海面養殖ではカリグス症対策としてこの種苗を6月下旬までにできるだけ成長させ抵抗力を付けて生残率の向上を図った上で、10月からは800g/尾サイズを、年明け後は1.1kg/尾アップの出荷を目指すようである。一方で5～6月出荷の注文減少は年明けから続く浜相場の低迷や冷凍品の過剰在庫の情報等で導入意欲が減退したことが考えられる。このような状況下、2012年9月～2013年8月の養殖用種苗数は、長崎種苗、金子産業、大島水産種苗など20社(民間16社、公的4事業場)で860万尾となり、前年比10.4%の減少となった。

採卵用親魚は養殖場からの選抜個体が主流で年末から仕立てたもので、ほとんどの生産者は2月中旬までに孵化仔魚の池入れを完了した。種苗段階での大量の形態異常や斃死の情報はなく生産は順調であったと思われる。

種苗販売価格は、重油、電気そして配合飼料と相次ぐ値上げを受けて約5円/尾値上りして全長6cm UP 95～100円/尾、7.5cm UP 110～115円であった。また、歯切りの追加費用は昨年同様10～13円/尾であった。

大分県のヒラメ陸上養殖場でのトラフグ養殖も3年目となったが、4月の早期種苗を導入する生産者や、9月以降に中間魚を導入する生産者など種々の養殖形態がある。その中には3年魚を飼育している生産者もあり、全体として池の余裕がないため、本年8月末までの種苗導入数は約23万尾で昨年同期比26%の減少となった。



3. ヒラメ 平目平目平目平目平目平目平目平目平目平目平目平目平目平目平目平目平目平目平目

養殖用種苗数 472万尾 (昨年402万尾 12.4%増)

2012年9月～2013年8月の養殖用種苗数はマリントック、まる阿水産など13社（民間10社、公的3事業場）で472万尾と前年比12.4%の増加となった。増加の要因としては2012年12月末までの早期出荷数が180万尾で、前年比36.3%増となったことが考えられる。このように早期種苗を導入する理由は、数年来続く新型レンサ球菌症、エドワジェラ・タルダ症やそれらの合併症が発症する7月～9月前に、成魚出荷の終了を目指すためである。別途、ヒラメ相場の回復と

トラフグ相場の下落が重なりトラフグからヒラメに回帰してきていることも増加の一因と考えられる。

クドア問題に関しては食中毒発症件数が減少しており流通業者の懸念が薄れつつあることは心配である。国産は安全といえるが、韓国産は種苗生産段階からの検査体制が整備されたとの情報はなく、出荷魚の一部を検査するだけでは不十分であるので、輸入通関前の検査頻度の増加が必要である。

ヒラメ生産者にとって慢性的な生存率の低さは大きな経営リスクとなっており、本格的な種苗導入意欲の改善までには至っていないのが現状である。

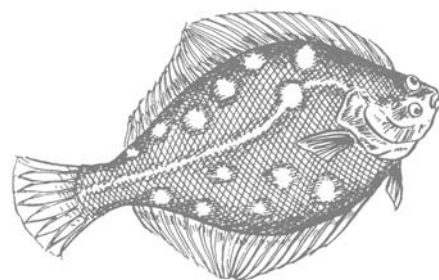
4. シマアジ 縞鯆縞鯆縞鯆縞鯆縞鯆縞鯆縞鯆縞鯆縞鯆縞鯆縞鯆縞鯆縞鯆縞鯆縞鯆縞鯆

養殖用種苗数 280万尾 (昨年257万尾 8.4%増)

2012年9月～2013年8月の養殖用種苗数は近畿大学、山崎技研など4社（民間3社、公的1事業場）で280万尾と前年比8.9%の増加となった。本年1月には種苗出荷数を260万尾と予測していたが、種苗生産段階で大きなトラブルもなく順調に生産されたため予測

よりも若干の増加となったようである。昨年から浜相場も高い水準を維持しており、今後養殖生産者からの注文が増加した場合、種苗生産者がどの程度対応できるかが課題となるであろう。

文中社名敬称略



1. マダイ 真鯛真鯛真鯛真鯛真鯛真鯛真鯛真鯛真鯛真鯛真鯛真鯛真鯛真鯛真鯛真鯛

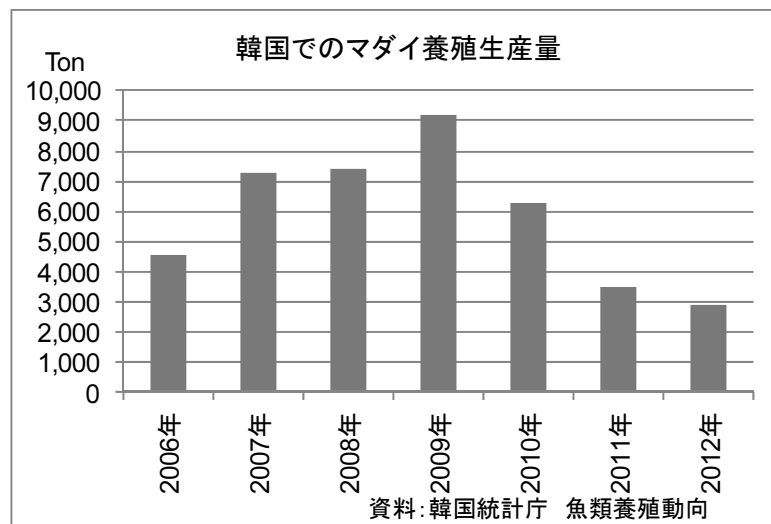
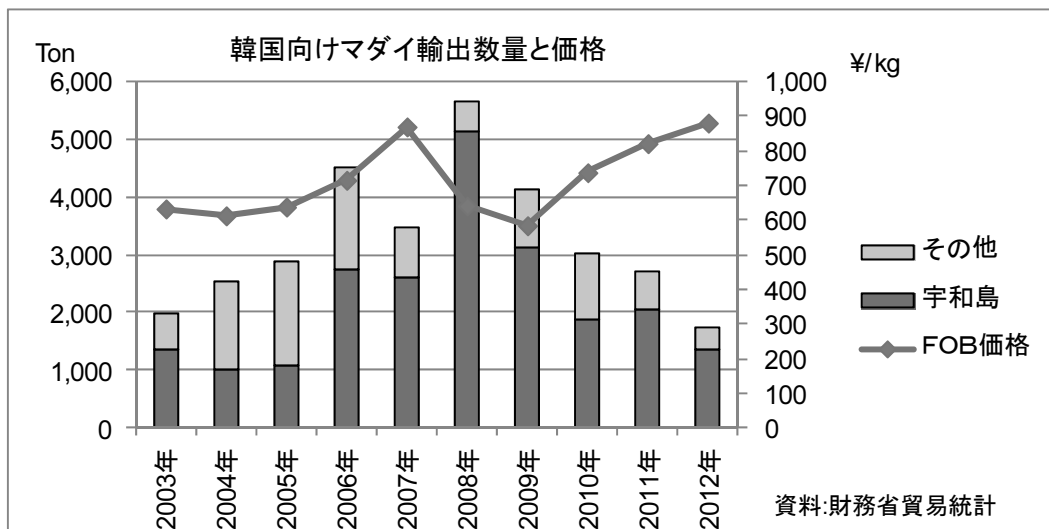
2012年末のマダイ相場は、大（2kg/尾）：900円/kg、小（1kg/尾）：800円/kgと引き続き安定して推移した。一方、荷動きは春先（4月）に不調であったが、5月には活魚に加え締め出荷が急増した。これは産卵期と配合飼料の値上げにより、先行きの見えない状況となったためと思われる。相場においても大サイズを筆頭に、軒並み900円の割り込みが見受けられた。しかし、相場下落は長引くことなく、6月の産卵終了時には、徐々に回復傾向となり現在は900円/kg前後で推移している。

韓国への輸出は、2008年の5,660トンをピークに減少傾向であり、2012年は1,722トンと低調であった。

また韓国内での養殖生産量も2009年の9,226トンから減少している（下図）。これら双方減少の一方で中国からの輸入増加があったものと推測される。

本年7月末に韓国南東部の統営市近海で発生した赤潮は、養殖魚類に甚大な被害をもたらしマダイだけで1,500万尾斃死との情報もあり、在池量は大幅に減少したと思われる。今後の日本からの輸出動向を注目したい。

疾病面については、依然として成魚のエドワジェラ症が散発しており、商品価値の低下が問題となっている。また昨年程ではないが、一部地域でエピテリオシスチス症、エラムシ症が発生している。



2. トラフグ 虎河豚虎河豚虎河豚虎河豚虎河豚虎河豚虎河豚虎河豚虎河豚虎河豚虎河豚虎河豚

2012年8月末の浜相場は海面物で1.0kg/尾 3,000～3,300円/kg、800g/尾 2,600円/kgで始まり、生産者は10月からの本格出荷に上昇を期待したものの、逆に急落する展開となった。その要因としては東京都の身欠きフグ販売解禁による需要増への期待が外れたこと、需要期の12月に総選挙があり、そのために宴会が自粛されたこと、中国産の輸入増等が考えられる。浜値は10月までは国内品薄感もあり800g/尾 2,800円/kgだったが、11月になると800g/尾の大量出荷、中国からの輸入増などで一気に下がり1.0kg/尾 2,100円/kgであった。2013年に入り越年在庫の出荷も順調に進んでいたが、在庫処分的な出荷も出てきて、浜値の下落は続き2月には1.0kg/尾 1,600～1,800円/kgと前年同時期の2,200～2,400円/kgを大きく下回り、3月末では1.0kg/尾 1,400～1,600円/kg、700～800g/尾は1,000円/kgまで暴落した。6月以降の出荷

量も伸びず値も付かない状況となり、8月中旬以降の夏フグの品薄時期でも800g/尾 1,800～1,600円/kg 700～600g/尾 1,300～1,500円/kgと低迷が続いた。

例年8月には冷凍品の在庫が減少しているが、本年は8月末でもかなりの冷凍在庫があり、相場回復は期待薄との弱含みな声が市場を支配している。

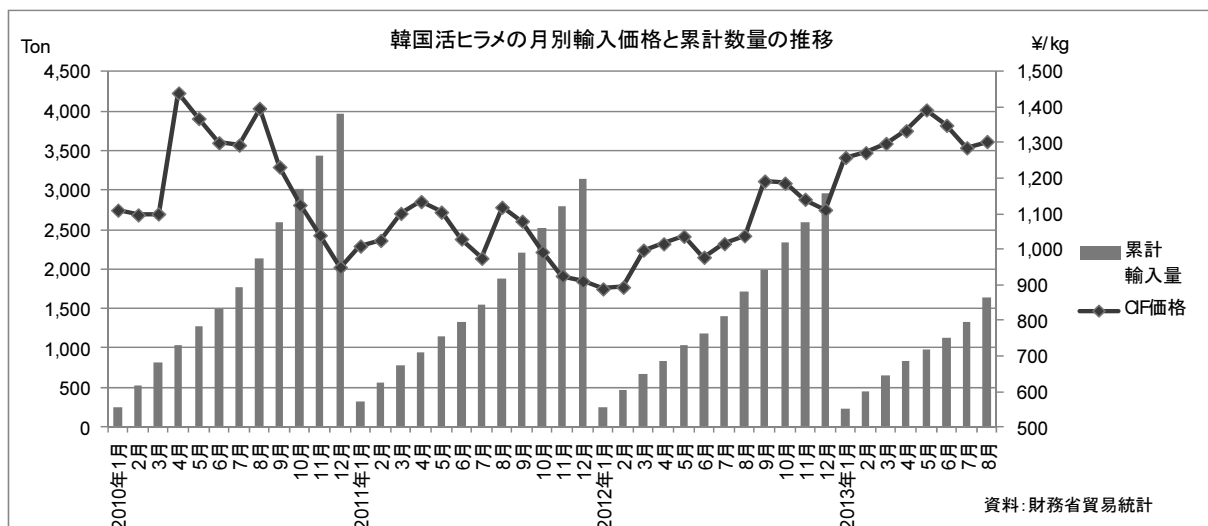
育成面について、8月下旬時点で海面養殖では昨シーズンのような低水温での成長不足もなく、赤潮、シュードカリグス・フグ症、ヤセ病などでの大量斃死の報告は入っておらず順調と思われる。一方、陸上養殖では、本年夏の異常気温に伴う高水温時の給餌制限により成長不足との情報もある。また、大分県の一部の生産者の中には、来年の養殖魚種を相場低迷のトラフグから相場回復傾向のヒラメに戻す動きもある。

3. ヒラメ 平目

2012年9月以降国産ヒラメの浜値は徐々に上昇し、大分では9月上旬で1.0kg/尾 1,700円/kg、800g/尾 1,600円/kgであった。昨シーズンの養殖用種苗尾数は402万尾と過去最低であり 成魚の在池量は1.0kg/尾アップだけでなく全体的に少なくなっている。ここ数年減少傾向であった韓国からの輸入数量は2012

年1～8月 1,704ト、2013年1～8月 1,649トとほぼ横ばいであり、CIF価格は2012年1月の889円/kgを底値として上昇傾向にある（下図）。

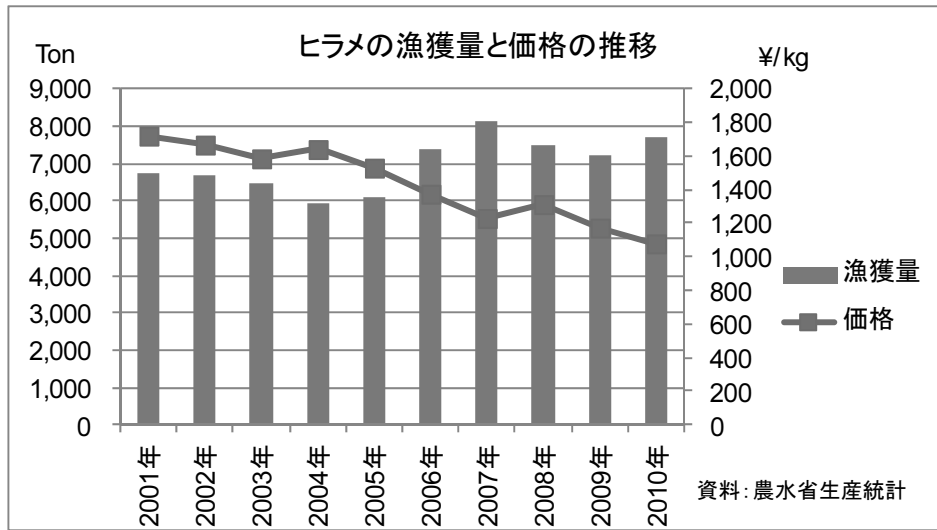
また、国内では天然ヒラメの漁獲量は堅調に推移しており、漁獲が集中する時には市場セリ値が1,000円/kgを切ることもあり、養殖ヒラメの価格下落の一



因とも言われている。(下図)

本年起きている養殖ヒラメの供給不足は、昨年の稚魚導入量の減少が最大の要因であるが、その背景には新型レンサ球菌症やエドワジェラ・タルダ症な

ど魚病の発生率が非常に高く、しかも有効な対処方法が少ないため、発症前の小型サイズで出荷するなど消極的対応をせざるを得ない要因もある。



4. ブリ・ハマチ 鰺・鰯 鰺・鰯 鰺・鰯 鰺・鰯 鰺・鰯 鰺・鰯 鰺・鰯 鰺・鰯

2012年は、1年通して浜相場は低迷し、年末には500円/kgを切る状態になった。

2013年は、年明けから天然物の豊漁が続き、養殖物の販売は苦戦を強いられていたが、2月頃から5kgサイズの不足で浜相場が上げ基調になり、3年物の出荷が順調であったことやカンパチの在池尾数の減少もあって7月には750円/kgまで回復した。その後、お盆までは700円/kg前後で推移したが、今後の需要や年末の天然物の漁獲量次第では、厳しい相場展開になる可能性もある。

モジャコについては、採捕が早期に解禁された地区では必要尾数を確保したが、遅い地区では採捕に難儀し延長が実施された。生産者の導入意欲は低調であり尾数は1,700万尾程度で昨年とほぼ同数であった。

日本水産(株)グループでは、以前から人工種苗でのブリ生産をしていたが、本年新たに種苗センターを完成させた。多くを天然種苗に依存しているブリやカンパチの現状が人工種苗に替われば、日本の増養殖業界にとっては新しい市場であり、今後の動向が注目される場所である。

5. カンパチ 間八

2012年導入種苗は約800万尾であったが、2013年は中国での稚魚の状況が悪く550万尾に減少し、同じく中国からの中間魚100万尾と合わせても650万尾程度と導入尾数は大幅に減少した。

2013年の年明けから春までの浜相場は600円/kg台であったが、5月連休明けから上昇に転じ一時1,400円/kgまで上昇した。しかし、高値を嫌い量販店の棚や飲食店のメニューから外されることもあり、8月は1,200円/kgを切る状態になっている。2011年後半

のような浜相場悪化の再現だけは避けたいものである。

2013年7月26日に人工種苗で養殖された純鹿児島県産カンパチ「かごしま生まれかごしま育ちカンパチ」が南大隅町のねじめ漁協で初出荷された。不安定な輸入天然種苗ではなく、安定した人工種苗に切り替わっていくことになれば、安心安全高品質なカンパチが、必要な時期に生産され、増養殖業界の経営安定に寄与するものと思われる。

ACNフォーラム

日本の水産業の展望—魚食普及—

水産庁 増殖推進部研究指導課
上田 勝彦

2013年8月20日

第15回ACNフォーラム 上田勝彦氏「日本の水産業の展望—魚食普及—」の講演の中から「日本にとって水産業はなぜ必要か」という部分をできるだけ演者の話の通りに記載しました。録音の中で一部聞き取り難いところがあったことを書き添えておきます。

ACN理事長 田嶋 猛

皆さんこんにちは 水産庁の上田と申します。私の仕事は、もともとは各浜を回って青年部、漁業士会、各県の漁業普及員研修育成、そういう水産関係者、水産業を支える人たちの活動、育成、強化をしていました。ちょうど10年くらい前に境港の漁業調整事務所というところで資源回復計画にかかわり、専門官という立場で漁業関係者と対話しながら計画を進めていきました。そのとき明らかになったことは、支える者がいなければ資源回復は儘ならないということ、やせ我慢というのはいくら補助金が積まれようと続かないということが身に染みてわかりました。そこで、最終的に誰が支えてくれるかというところ、末端です、食べてくれるお客さんがいてこそです。

今回は決して水産業の展望という大きな話ではなくて、日本の水産業をどうしていったらいいんだろうということを皆さんも考える素材を提供し、またその議論を開始するきっかけになればと思ってお話しします。

先ずおさらいをしておきたいと思います。日本の魚食シーンというのはどうなっているのか。(ホワイトボードに書きながら) 魚離れという言葉があります。これはいつごろから言われて来たかと言いますと大体30年前からです。僕が高校生ぐらいの時に「21世紀の水産を考える会」というのが「魚ばなれへの挑戦」という本を書きました。もうその時くらいに魚離れやバイゾヤバイゾと言われつつ、バブル期もあり一貫3000円のお寿司が銀座あたりで社用族に食われているようなことがあったわけです。一息付けたと言っているうちに右肩下がりでドンドンドン下がって低位横ばい状態。それと交代したのが肉であります。肉と魚が交代したのは何時頃かと言

ますと、ここ10年ばかりのことなんですね。この10年間を振り返って何が起こったかと言うとコンビニが爆発的に増えました。そして大手量販店が安売りを展開してきた。巷での食べ物では牛丼が500円以下で食べれるようになった。ちょっと思い当たることがあります。これは水産の記者さんに聞いたことですが、日本マクドナルドがアメリカから入ってきたとき、その社長が「私たちは大人は相手にしません。小学6年生までです。何故ならば6年生までに覚えた味は必ず大人になっても帰ってきますよ」とこう言ったと言うんです。その当時はまだまだ水産業華やかかなりし頃だから「何を言っているんだ、日本人には魚食のDNAがあるんだ」と、今の状態は想像できなかった。ところが通勤途中の新橋のマクドナルドは人だかり、朝マックを食べている年齢層は大体50代半ば、ハンバーグをかじって会社に行くわけです。では50代半ばというのはどういう世代かと言うと、日本マクドナルドが入ってきたとき小学生だった層が50代半ばになっていまだに食べている。愕然としますというか、まんまとやられたという事です。

そういう中で水産業は何をやってきたんだ、どういう事を言ってきたんでしょうか？ 先ず魚食は伝統文化です。それから自給率を高めましょう。漁業は安定した蛋白の供給源です。一次産業の保護、資源の有効活用を図りましょう、大体この5つくらいを言ってきました。ところが30年間シュプレヒコールを上げてきたにもかかわらず蓋を開けてみたらこんなことになっていた。我々は何をやってきたんだろうか気になりますよね。さあ皆さん考えてほしいのですが、スーパーマーケットで肉のパックを取るか、魚のパックを取るか迷った時にどちらかに決め

ますよね。果たしてその時に、この5つのうちどれか1つでも念頭にあって「だから選ぶ」と思った方は手を挙げてみてください。ございませんよね。僕は捕鯨班で捕鯨を担当していたんで、資源の有効活用を声高に吹聴していた仕事なんです捕鯨の仕事は、ところが実際自分が買うときは何も考えないんです。

それでは消費者はどういう感覚で物を買っているのでしょうか？ 「何となく」「気分」「雰囲気」それから最近では「健康」大体この4つくらいです。ここで1つの事実が浮かび上がります。30年間怠けてきたわけではないのに、頑張ってきた筈なのに消費の現場に響かなかったという事です。これは今現在も続いていることなんです。何となく、気分、雰囲気で選んでいる消費者に文化、自給率、蛋白源、産業保護、資源活用という事はわからないことなんです。本当は「何となく」とか、「気分」とかを考えなくてはいけないのに魚食は文化とか、このようなことを言ってきたんです。つまりこの30年間散々努力したつもりであったが響かなかった。方向が違えばいくら努力しても、努力したつもりででしかない。相手に響く相手に伝わる、そここのところをもう一度原点に立ち返って我々は考えてみる必要があるんじゃないでしょうか。いくら努力しても方向が間違えば何もしないと同じことです。

さて、魚離れという事は如何にも消費者が離れて行ったようですが、肉が入ってきた魚屋が減ったと色々な理屈をつけます。私も言ってきました。実は「魚離れ」は「魚離し」だった、消費者を離しちゃったんです。色々な企業がありますね。例えばこれ（ホワイトボード用のマジックペン）を作っている会社があります。営業する人が企画の段階から加わって、これが果たしてどんなにいいものなのか、太くて四角くて太字も書いて細字も書いてと色々なことを検討するわけです。それをもってお客さんのところに行って語り倒すわけです。「他のマジックとどう違うの？」 「いやこれはこうで」と語り倒すわけです。こういう事をやって来たから、これ（マジック）は今現在ここにあるわけです。やって来なかったらこれはここにありません。「魚離しとは何なのか？」それが今回のひとつの問い掛けです。

そしてもうひとつ「魚離れ」これも新橋の話です。つつい新橋の話になります。夜の新橋を歩きます。すると魚を出す店はむしろ増えています。どうい

店が増えているかと言うと、店内入り口には炭火が起こっています。そしてイカを干す機械がぐるぐる回っています。奥に入るとトントントンと大漁旗が飾ってあります。そしてトロ箱をもじった風の椅子が並んであります。如何にも本物っぽい、番屋風なんです。なぜ「っぽい」とか「風」が付くかと言うと、出している魚はその辺りか日本海あたりでバツ買ってきてきたろくでもない魚、ろくでもない魚と言うと魚に失礼ですが、そういうものを出している。僕らからみるとすごい（ひどい）やり方だなと思えるんですが、ところがそういう店が、予約が取れないくらい流行っている。つまり知らない人に対する一種の詐欺ですよ。でも（お客さんが）喜んでからいいという事ですかね？ 関係者がいたらごめんなさい。魚ならどうい魚を出してもいいかと言うと、僕たちはおいしい魚を食べたいわけです。下手したら回転ずし屋さん最近では24時間営業です。おいしい魚を食べたい、しかし外で食べている。魚食の量は減っている、という事は、魚は元々おかしだったんですが、おかしじゃなくなって嗜好品になったということだと思います。これは家庭での調理離れということです。我々から言うとも魚離しです。それと、もう一つは日常品ではなく嗜好品化しているという事です。嗜好品でもいいじゃないか、チェーン店でもカンパチ沢山扱っているからいいじゃないかと思われる方がいらっしゃるかもしれませんが、嗜好品というのは怖いんですよ。経済がひっ迫すれば真っ先に切られる。お父さんタバコやめてよ、お酒やめてよ、家計が苦しいからと言われるように、交際費が少なくなれば真っ先に切られるわけです。楽観できない状況です。

そんな中でよく聴かれるのは、魚離れがまずいまずいと水産界でよく言っているけれど「魚離れの何がいけないの」とズバリ言われちゃいました。蓮方という女の人からです。もう政党が変わったから政権批判にならないから言っちゃいますが、仕分けがありますでしょう、加工流通課のときにズバリ言われました。こっちはいろいろと水産物の特殊性を言うわけですよ。保存が効かない、1日2日の時間勝負なんだ、島国日本にとって云々といういろいろ言うわけですよ。ところが「他の産業はそんな優遇されていますか？ されてないでしょう。水産業だけ何で特別なんですか？」ズバーっとそれで加工流通課の

予算はがっばり削られたんです、今でも思い出しますけど。結局「魚離れの何がいけないの」と聴かれたときに、これこれこういう事だからいけないのと言えないとこれは弱すぎる。皆さんどう思いますか？

魚離れの何がいけないんですか？ 「いやー俺らが食っていけなくなるからよ」そんなのはズバーと切られちゃいますよ。昨日八戸の水産高校で先生達の研修会があって同じ質問をしました。答えが出ないんですよ。「難しいですなー」と、それじゃだめなんです。ズバツと答えられなくちゃ。

それでは魚離れの何がいけないのかという事をちょっと話させていただきます。日本という国は先ほども言いましたが島国なんですよ。 (ホワイトボードに書きながら) 北海道があり、本州、四国、九州があり、ここに朝鮮半島があり、大体こういう感じです。ここに黒潮が通っており、親潮も下ってきます。こういう環境にあります。この島国は総面積で言いますと世界で62番目だそうです。海岸線を測ると島嶼部も含めて世界6位にのし上がるそうです。そういう海岸線が多く、海に面したこの国で、食べられる魚が流通しているだけで300種類、エビ、カニ、海藻を含めると大体500種くらいです。さて我々日常生活の中でこのうちの何種類を食べているのでしょうか。ここでもうひとつ、(ホワイトボードに書きながら) 2つ三角形、これは食物ピラミッドと言うんですね。下から植物プランクトン、動物プランクトン、シラス、小イワシ、イワシ、サバ、マグロ、上にカジキ、シャチがいるんでしょうね。こういう生産力を支える物の量が多く、上に行けば行くほど絶対量が少なくなる図式ですね。高校の生物学で習うんです。こういう2つの食物ピラミッドがあります。欧米のやり方はどういう事かと言うと、さてその前に人間とはどこにいるのか？ かつて人間はこの頂点にいると習ったのですが、人間はこの辺(三角形の外)にいるんでしょうね。何故かと言うと、この(ピラミッド)中にある生物達は自由意志を持っていません。思いっきり食べることを、子を成すことばかり考えて自由に生きている。けれども人間のように自由意志はありませんから死ぬ時も抗えない、せいぜい逃げて行き食われるか食われないかですね。ですから自由意志を持ってしまった生物(人間)が、この生態系の中で生きていけるとしたらどういう方法があるだろうかという事です。そこで面白いことに欧米と

我々日本とではやり方が違うんです。欧米は必要なものだけザク、ザクと搾取していくわけです。そして足りなくなったら養殖すればいいとこうなんですね。そして食べている物の種類も極めて少ないんです。虫食いになったものを埋めてその繰り返しで生きているのが欧米ですね。それに対して我々はどうか、イサザ、アミみたいなものも食べます、シラスも食べます、カエリも食べます、小羽、中羽、大羽も食べます。そして小サバ、中サバ、大サバも食べます、マグロもちろん食べます。クジラも食べます。シラスからクジラまでプチ、プチ、プチとつまみ食いしています。だけど、これをやりすぎるとこの三角形が小さくなります。これが日本型の従来の食べ方なんです。これは日本人に知恵があったからこういうやり方をしてきたわけではなくて、ある物の種類が多くて豊富だったからちょっと減って来たと思ったら合理的に増えてくる、その結果としてこういう食べ方になって来たんです。ですからちょっと余談ですが、日本と欧米の資源管理でノルウエーに学べ、資源管理を学べと言っていますがそれは無理なんです。何故かと言うと土壌が違うんです。今土壌が違うって言いましたね。これ土壌ですね。地理的環境、地理的条件というのがあるんですね。日本人だろうがアメリカ人だろうが、人間として生まれ落ちてきた所の環境をうまく利用して、ご飯を食べていく以外に道はありません。それ以上のことは出来ないんですね。生物である以上限界があります。例えば米国を見てみましょう。米国は広大な土地を持っています。元々バッファローがいたんでしょうが、牛を飼っていたのをもっと合理的にしようと、品種改良した牛を増やし牧草を生やして、出来た肉は自分たちで消費するけれども、外貨を稼ぐために外に出します。それでちゃんと自給率をしっかりと保っています。それではインドはどうか？ インドで牧畜をやったら国土は枯れてしまいますね。国土はものすごく貧栄養の土地ですから、ですからこそ土を枯らさない空中窒素を固定してくれるマメ科の植物、それから枯れた土地でも育ちやすい麦類ですね、それから雑草なんかもちろんと食べてくれる羊ですとか山羊ですとか、そういったものをみんなで分け合って食べているわけです。つまり生物である以上人間も地理的条件を超えては生きていけないわけです。さて振り返って我が国はどうでしょうか？ ここに

魚があり、米があり、野菜があり、肉があります、狭い国土です、森が深い、水が豊かです、世界どこを見渡しても飲める水で洗濯したり風呂に使ったりする国はなかなかないですね。そういうような水と森と海に恵まれた国土です。ところが牧畜となると、肉食いたいと言っても広大な土地があるわけではないですし、そこで散々なことをやってしまうと、あっという間に森林伐採、土地は枯れる、水は枯れるということになっていきますね。ですから地理的に見て肉はメインにできないなという事です。日本では魚、米、野菜、肉がそれぞれできるわけですが、このうちどれを引っ張り上げたら、食べてあげたいいんでしょうか。肉を引っ張り上げてみましょうか、そうすると大半の場合輸入に頼るようになりますね。他にも魚、米、野菜も食べてほしいんだけど、肉と魚で肉をメインに持って来たとき、魚がおかずに付いているという事はなかなかないですよ。逆はあるんですよ、魚メインで肉がちょっとおかずに付いているという事は。そこでもう一つ米、農水省も「米食ってくれー」と小林幸子が言っていますが、あのポスターの中におかずが見えないんですね。米だけで食事をする食卓はない。野菜はメインになかなかかなりえない、ベジタリアンでない限り。そこで魚はどうでしょうか、魚を引っ張り上げると、米と野菜はズルズルと引っ張られて付いてきちゃうんですよ。それでは日本だって肉を生産しているではないか、肉は置いてきぼりかというのと違うんです。魚、米、野菜という充実した食生活を営んでいると、皆さんやっていますか？キラキラとここで肉が輝いてくるんですね。僕はこの稼業に入る前に漁村にいましたが、漁村の人間って肉屋にうるさいですね。あそこの肉は厚いの、薄いの、質はどうだのとそういう事があるんです。ですから魚、米、野菜ときどき肉という形が、日本の地理的環境、国土から紐解いていくと自然に見えてくるんです。さあ、それでは今の日本はそれに合致しているんでしょうか？経済も豊かになりました。好きでもないものを国民に食べろと押しつけることはできません。「ここに食事バランスというのを示していますから、お好きな物をバランスよく食べてください」というのが今の政府のスタンスですね。お金はあり、いくらでも好きな物は手に入るというとき、食事バランスというのは見やしないでしょう。そういうことなんです。

結局、今安くて食べられる物の8割以上は輸入ものだと思います。例えば、魚食普及などで話しているところ言われますよね「だって魚は肉に比べて高過ぎるのよね」と、違います、肉が安くなっちゃったんです、むしろ肉が安すぎるんです。おかしいですね、それなのにおかしいと思わなくなっちゃったんです。そういうところまで、我々は魚離ししちゃったんじゃないかなーという事を、反省を込めて思うんです。じゃー魚中心にしましょうというときに、300種類あるんですよ、関東エリアだけでも200種類あるんですよ、その中のどれだけの種類を食べているんでしょう。大体日本の漁船漁業ですと、定置網に入ります、巻き網で巻きます、そのうちの3割近くは沖で捨てられちゃうんです。それは水揚げしてもお金にならないから、更に1割2割は浜で選別されちゃうんです。ですから漁船漁業の半分が6割くらいしか流通していないんですが、それでも100種類くらい平気であるんですが、そのうちの何種類食べているかという、まあ10種類あればいいほうじゃないですか。肉がだいたい鶏、豚、牛、馬、羊5種類くらいあって、そのうち肩だとか腿だとか言ってもせいぜい10種類くらいです。何故こうなったかと言うと、わかりやすいマグロ、イカ、魚卵、鮭、最近ではサーモン（すみません僕はサーモンが嫌いな物で、関係者がいたら後でゆっくりお話しします、理由はちゃんとあります。）、そういった分かりやすい物、しかもこれは在庫抱えやすい物、冷凍して在庫を抱えやすい物です。リスクは誰もしよいたくない。昔の魚屋を思い出しますと、あれはリスクがあったから、一生懸命トークして何とか食べてもらおう、美味しく食べてもらおうと、その結果として商売が成り立ったんですね。だから昔は魚屋がいたからよかったということになるんです。ところが今の量販店というのは、一部の良識ある量販店を除けば、たいがいの場合はそのリスクを放棄しています。魚を売るリスクを放棄して売ろうとすると、そこの人件費は割けない、だから伝わらない、だから売れない、悪循環ですね。それはもう養殖魚だろうが天然魚だろうが同じことです。結局今の日本は、これだけの恵みをどぶに転がしておいて、外から自分の欲しいものだけをお金でもって入れてくる、しかも国民皆さんのためですよと言って安売りしている輩がいる。そういうだらしのない、水産業的に言うとだらしのないことになってしまった

なあとと思います。それでは（欧米型と日本型の2つの食物ピラミッドを指さしながら）養殖魚はどこでしょうかね？これとこれの中間ぐらいでしょうかね。ここ（欧米型）までは言っていないでしょう。

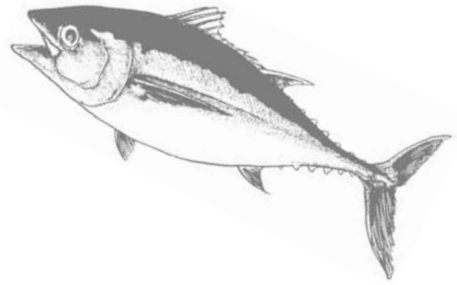
それでは水産業とは何ぞやというお話をしておかなければなりません、先ほど冒頭で言った、生産者は消費者に支えてもらわなければ生きていけないという話につながります。（ホワイトボードに書きながら）ここに魚がいます。養殖でも天然でもいいんです。ここから養殖業者や生産者が育てたり、獲ったりするわけです。ここに消費者がいます。最終的にはここ（消費者）に食べてもらわなくては、ここ（生産者）は立つ瀬がないんです。そしてこの間を繋ぐ者として加工業者や流通業者がいるわけです。最近、従来市場流通の問題が取りざたされていますが、基本的にこの構図が変わることはないんです。絶対変わることがないんです。海の魚は誰のものか、養殖魚も含めて、まあ養殖魚をみんなのものだと言う人はいないでしょうね、畑と同じですからね。網で飼っている物を他の人が獲ることはないでしょう。しかし基本的に海の物は嘗ては無主物と言われました。モジャコは自分が獲っただけ獲れていた、一般の魚も多く獲った者が腕のいい漁師だと褒められた、そういう時代だった。ところが最近資源も少なくなってきた、どうやら海の生き物は無主物ではなくて、国民共有の財産ではないかという議論がされるようになってきた。仮にこれが共有財産だと仮定しましょう、仮定ですよ。仮定するとどうなるかという、結構いろいろなことがクリアになります。何がクリアになるかという、それぞれの役割がクリアになります。無主物だと言っているときには、消費者は、漁師が勝手にたくさん獲って来たんだから、そんなの知らないよと言えるわけです。ところが共有財産みんなの財産ですよと仮定すると、共有財産を獲っている生産者とは何者だ、泥棒か、違いますね。皆さんの代表で魚を作ったり獲ったりしている代行者です。代行者ですよ。だからこそ、国とか県からここ（生産者）に許可や免許が下りるわけです。公の仕事です。そしてこれを消費地まで届けるのに、加工業者や流通業者が入ってくるわけですけど、代行して獲ってきてもらった魚に対して、今度は消費者がとるべき役割とは、生産者とのお約束はこうです。国民の共有財産だからこそ絶やさないように獲って、

安全安心な物を作ってくださいよという事ですね。それに対して消費者は答える必要があります。つまり買って食って支えることです。代表で国民の共有財産を獲って来てくれたんだからちゃんと支えなさいよと。僕はこれを国民の義務だと言いたいんですが、それは言い過ぎではないかと言われるので、役割ぐらいにしておきます。それでは加工・流通業者は何者かという、両者が満足いくようにバランスを取って、いいものを作って、あるいはいい流通をして、初めてご飯を食べていける調整役である。こういう風にこれ（魚）を共有財産とすると、それぞれの役割がはっきりしますね。これが本来の形です。今回共有しておきたいことは、1つ目は、先ほど日本地図を見ましたよね。島国日本が魚からこれ以上離れていくと、魚があって日本人がいて、この距離が離れつつある魚離れという事ですね、という事は、これはもはやちゃんとご飯の食べられる国ではなくなっていく。水産業は最後の砦である。先ほどアメリカとインドの例を出しましたよね。僕はこう思います。「あなたの国はどのような国ですか？」と聞かれたときに「うちの国はこういう風な食べ方をしている国です」と。僕はこうだと思います、つまり食は国家そのものではないかと思えます。原点をたどれば生物レベルに持っていけばそういうことなんですね。国は食、食は国なりですね。それぞれ（生産、流通、消費）の役割が崩れている今、これ以上魚と日本人の距離が広がってしまったら、国としての体をなさない国になってしまいます。僕が初めからこんな大それたことを考えたのではなくて、もともとは資源回復、頑張る漁師を支えるために、ちゃんと食べてもらえるように、魚食普及しないといけないなと思って始めたのが10数年前でした。そこから魚食をずーっと掘り下げていくと、日本の食の形と言うのが自然と見えてくるんです。日本の食の形をずーっと掘り下げていくと、日本の国の在り方が見えてくるんです。それすなわち食は国なりということです。これ以上日本人が魚から離れていってしまったら、もう国と呼べない国になってしまいます、その危機感で今は動いています。皆さんはどうでしょうか？日々の経営を考えて「先ずは生き残ることが先だよ」という方が大半だと思いますが、けれども僕はこう思います。いろいろな人の話を全国で聞きますけど、今成功している人というのは真っ先にそういう公性

を掲げた人です。自分が苦しいから、陳情して「何とかしてくれ、国」と言う人はなかなかうまくいかないですね、まず自ら意識を変えちゃった人、若手に多いんですけど、そういう人が全国で漁船漁業も含めてポコポコ出始めています。そういうところは魚価が落ちているこの時点でも上がっているんです。

扱いを丁寧にして、活け締めも研究して、氷の打ち方も逆算して、いいものをポンと持っていったとき「これだったら倍で買ってもいいよ」とそういう話がぼろぼろあるんです。

(講演は、この後約20分続きましたが、ここでは割愛させていただきます。)



新人紹介

NEW FACE

(有) アイエスシー

今年の春に長崎大学水産学部を卒業し、(有)アイエスシーに入社しました田崎恵梨子と申します。入社して5ヶ月が経ちましたが、未だ学生に間違われることが多く(見た目)、そのせいか、前回のACNフォーラムでは何人もの方々に「小学生か!?!」と声をかけて頂きました。おかげさまですぐ覚えて頂けることもあります。私としては早く一人前の大人の女性として見られるようになりたいと願う日々が続いております…。

体を動かすことが好きで、最近ではランニングに力を注いでいます。ランニングは体力・気力を養うには、とても適しているスポーツだなと実感しており、このパワーを仕事のほうにも十分に発揮していきたいと思っております。

今後は、今まで大学で学んできたことと、これから得る知識や経験をしっかり吸収して、多くの方々に情報発信ができるよう前向きに精一杯取り組んでいきますので、どうぞよろしくお願ひ致します。



田崎 恵梨子

第15回ACNフォーラム

