

ウナギ漁の現在

「うなぎを食べてはいけない！」
ある日突然にそう言われたら…。
大切な伝統食だからこそ、向き合いたい。

今年も江戸前に
うなぎの漁期が
やってきた。



右／江戸前の漁場は今も大切に守られている。中心は200～250g^{*}「ぽっか」と呼ばれる500gの大口がかかることも。江戸川の水質も最近は回復しているようだ。上／仕掛けたうなぎ筒は週に1回程度、タモ網で受けながら引き上げる。「うなぎも痛いのか、フジツボの付いた仕掛けにはかかりません」。下／獲れたうなぎは、1～2日間専用の水槽で臭みを抜いてから、築地市場や専門料亭に出荷される。「若うなぎなら白焼きが最高です」。



江戸前の天然うなぎ



屋号が刻印された小島さん愛用のタモ網。

昭和45年度には推定3000トンあった天然うなぎの漁獲量も、昨年度はその1割にも満たない272トン。減少の一途を辿っているが、それでも江戸前うなぎ漁を現代に受け継ぐ人がある。

網弁の屋号で天然うなぎ漁を今も続けているのは、代々江戸川河口を漁場とする江戸前漁師

の8代目小島一則さんだ。

漁法は筒漁。節をくり抜き筒状にした真竹を3本くっつけた仕掛けを、一本の綱に数メートル間隔で結びつけて川底に沈め、その中にうなぎを潜り込ませる。いくつかのポイントに沈めている仕掛けの総数は約1000。「2本は空で、1本の筒に何匹か入ることがよくありますね」。昭和30年代のはじめ、俳人の石田波郷もこの漁を目の当たりして句を残している。

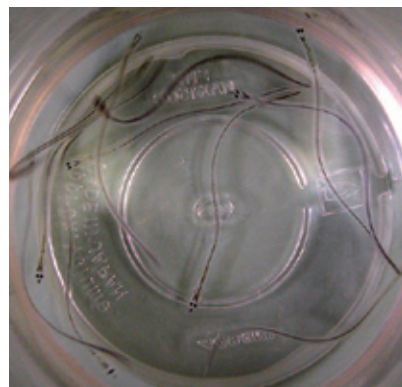
葭原に梅雨あがるらし鰻筒

漁期は初夏から秋口まで。その真っ只中、小島さんは伝統の漁に精を出す。



うなぎ筒の構造はシンプル。エコロジカルな仕掛けだ。

文＝井田徹治
(共同通信社科学部・編集委員)
写真＝小畑雄嗣(P.38、39)
柳生雄式(P.40、41)



ウナギの稚魚シラスウナギ。これは人工生産のもので全長5-6cm。天然ものに頼らない養殖を研究中だ。写真提供＝(独)水産総合研究センター養殖研究所

ウナギは万葉の時代から日本人にとって貴重な食材だった。河川なら利根川や高知県の四十川や仁淀川、湖なら浜名湖や琵琶湖などが古くからのウナギの産地として知られている。いずれも良好な「水環境」に恵まれた地域だったのだが、残念ながら天然のウナギは、今ではほとんど捕れなくなってしまった。水質の汚

染に加え、河口部に建設された河口堰がウナギの川への遡上を阻む結果になったためだとされている。四十川は、まだ比較的良好な環境が保たれている川ではあるのだが、ウナギの漁獲量はここでも、ピーク時の三分の一以下の五十川以下に減っている。日本国内の天然ウナギの年間の漁獲量は、かつての数千トンから今では三百トン以下にまで落ち込んだ。日本人は世界全体の約70%に当たる年間約10万トン前後ものウナギを食べているのだが、この中に占める天然ウナギの比率はわずか0.3%足らず、われわれが食べている99%以上が養殖ウナギだということになる。

日本での商業的なウナギの養殖は、一八七九年(明治12年)、東京で淡水魚の養殖を営んでいた服部倉次郎という人物が、深川に養魚池を掘って、江戸川などに遡上するウナギの稚魚を育てたのが最初だと言われている。その後、ウナギの養殖は周辺に拡大し、中でも静岡、愛知、三重の三県に多くの養殖池が造られるようになった。東京や名古屋、大阪などの大消費地に近く、河川が多く「シラスウナギ」と呼ばれるウナギの稚魚が簡単に捕れたことなどが東海地方のウナギ養殖隆盛の原因だったようだ。高度成長期に入ると、ハウス式の養殖施設や輸送技術の進歩、配合飼料の開発などを背景に、シラスウナギの産地だっ



うなぎは養鰻場から漁協に運ばれて分類され、2日ほど真水で活き締めされたあと各地へ出荷となる。

一色町の養殖うなぎ



愛知県一色町は、昭和58年以來、市町村別で日本一の養鰻生産量を守り続けている。昨年の養鰻生産量は約5200トン。全国総生産量の四分の一だ。同町の養鰻の歴史は明治27年に始まるが、昭和34年の伊勢湾台風による被害対策や稲作転換事業で農地が養殖池に転用され、以来急速に発展した。矢作古川から水を引く養鰻専用水道施設は全国でもめずらしい。配合資料の開発や加温式温

水養殖(ハウス養殖)の導入もあって生産量は飛躍的に伸びた。12月に池入れたシラスウナギは6ヵ月で出荷可能な大きさ(200〜250グラム)にまで成長する。同町のうなぎ漁業協同組合に入る養鰻業者は現在115。夏の土用丑の日のある7月をピークに、前後を含めた3ヵ月間は深夜にまで出荷作業に追われるという。今年は「二の丑」もある。多忙さは想像に難くない。



右／一色町で養鰻業を営む石川さん(左から3人目)は養鰻池を13面所有。1面は100〜150坪あり、そこには1坪あたり100〜150匹のうなぎが。出荷のための“掬い”作業は、同業者が協力しあって行われる。上／野菜の促成栽培かと間違えそうなビニールハウスだが、中で養殖されているのはうなぎ。夏場は外気が心地よいほど高温多湿になる。下／集められたうなぎは目の粗い網に移され、出荷に適したものだけが残る。あとは“どうまん”籠に入れ搬出する。奥で回っているのは酸素供給用の水車。



天然シラスウナギから成鰻まで、手塩にかけて育て上げる。

た九州、四国地方でウナギの養殖業が盛んになっていく。鹿児島県では一九六五年ごろから養殖施設が各地に建設されるようになり、今では年間のウナギ生産量は愛知県を上回って日本一になっている。二〇〇八年のデータでは宮崎県が第三位、静岡県が四位で、この四県の総生産量は一万八千八百トンと、日本全体の約90%を占めている。先にも紹介したように日本人が一年間に食べるウナギの量は約十万吨なので、このうち八万吨が中国や台湾からの「輸入ウナギ」である。日本人のウナギ好きを背景に急成長した戦後の日本のウナギ養殖は近年、価格が安いこれらの輸入モノのウナギに押されている。ここに、養殖に使うシラスウナギの不漁と高騰、エネルギー価格の上昇などが加わって、日本のウナギ養殖業は厳しい状況に追い込まれている。これが、ここ数年、ウナギの産地偽装やシラスウナギの密輸などの不祥事が相次いでいることの背景の一つになっている。

ところで「養殖」と言っても実はウナギの養殖は、本当の意味での養殖ではない。ここにウナギの将来にとつての大きな問題点が潜んでいる。ウナギの場合、成魚から卵を取ってそれを人工的に孵化させ、成魚まで育てることが極めて難しく、商業化にはほど遠い状況にある。現在のウナギの養殖はすべて、グアム島近くの

海で生まれ、はるばる海流に乗って日本近海までやってくるシラスウナギという天然資源にそのすべてを頼っているのである。だが、このシラスウナギの漁獲量が実は、天然のウナギの漁獲量を上回る勢いで減っている。日本のシラスウナギの採捕量は一九六〇年代には平均百三十トンだったが、今では二十トン前後となっている。種類は違うもののウナギの減少は、ヨーロッパやアメリカ・カナダなども目立っており、水質汚染や河川環境の破壊、乱獲、地球温暖化による海流や海水温の変化などがその原因として指摘されている。

天然のウナギはもちろんのこと、われわれのウナギ食を支えている養殖もその将来は決して安泰ではない。研究者の中には「ウナギの資源保護対策を進めないと、孫の代にはウナギはキャビアのような高級食材になってしまう」とまで言う人もいる。ウナギの資源を末永く利用する方策を見つけ、乱獲や環境破壊からウナギを守る。それは、世界で一番ウナギを多く食べ、昔からウナギをこよなく愛してきた日本人の責務だと言える。

いだてつじ
1959年生まれ。東京大学文学部卒業後、共同通信社に入社。ワシントン支局特派員などを経て、本科学部編集委員・環境・開発・エネルギー問題担当。著書「ウナギ―地球環境を語る魚」サバがトロより高くなる日危機に立つ世界の漁業資源」など。