

魚暮らしの危機

NPO 法人里海づくり研究会議 副理事長

鷲 尾 圭 司

京都市内の実家近くにあった魚屋さんが閉店した。7 月の土用ウナギが売り納めだった。料理店にも卸している上質な魚を扱っていたので、京都の中央市場事情を探るアンテナショップとして利用させていた。近隣の他の鮮魚専門店はずでに閉店しており、スーパーの鮮魚コーナーに頼らざるを得ない状況になった。ご近所のお魚好きも通われていたので、ショックがひろがっている。

50 年前には5万店あった魚屋さんが、近年には1万店を切るほどに減少している中、京都の中でも希望の星といえるお店だった。それが、コロナ禍による飲食店の困窮による生鮮魚介類の仕入れ不調と、その後のインバウンドとくに富裕層向けの超高級ホテルの進出などによる高級水産物特需による価格高騰、そして日本各地から悲鳴の上がっている水産異変が中央市場を含めた大混乱を引き起こしていることも、閉店の理由という。

コロナ禍に冷や水を浴びせられ、観光需要による相場沸騰など、両極端の社会的変動もさることながら、京都の料理界が求める季節と地域の味覚が届きにくくなったことも老舗の生きがいも奪ったのかも知れない。

これは「魚暮らし」の危機といえるだろう。今回は危機の背景を整理し、魚暮らしを維持し持続させるための方策を考えたい。そのために、三つの環境変化をあげてみる。

1. 自然環境の変化

人類は産業革命以来、わずか 150 年で自然を征服し、何千種類もの動植物を絶滅させ、生活向上のためという産業化は留まることを知らないほど温室効果ガスを排出し続けている。その結果、国連環境計画は今世紀末には3℃以上上昇すると警告を発しており、「地球沸騰」という状況に至っている。

人間社会への影響もさることながら、自然生態系への影響も回復不可能かと思われるほど多大であり、水産物の産地や需要先にも大きな混乱が生じている。

各地で見られる水産異変が影響している「魚暮らし」についていくつか紹介しておこう。

- * ノリ養殖漁業の不調；海苔は贈答品としてお茶とともに重宝されてきた伝統食品だが、ここ十年ほどの間に大産地の有明海での不調が続く、生産量は百億枚時代から激減して需要量の 80 億枚さえ下回るようになり、近年は価格が二倍以上になっている。しかも、栄養不足による色落ちという品質低下もある。コンビニおにぎりなどにも海苔を使わない商品が出るなど、影響も大きい。

兵庫県のノリ養殖生産高が日本一になったが、素直には喜べない。潮汐は大きい海の浅い有明海と海が深く潮流の激しい明石海峡では、環境容量の点で明石海峡が勝り、環境変動への吸収力に違いがある。温暖化や栄養不足の影響も、有明海でいち早く生じ、明石海峡では何年か遅れて始まる。その差が海苔市場の相場と関係して生産意欲に差が生じている。兵庫県も安閑としておられない。

- * イカナゴの不漁；明石神戸で有名な「イカナゴのくぎ煮」は春の風物詩として親しまれてきた魚暮らしの喜びだったが、資源管理が徹底されてきたにもかかわらず、2000 年以降の温暖化の進行と貧栄養化が相まって漁獲量が激減し、郷土食としての手作りによる魚暮らしは資源の壊滅により存続の危機に陥っている。

なお、「イカナゴのくぎ煮」は材料を生原料に求めることから季節と地域が限定されている。一方、京都土産としても知られる「ちりめん山椒」は乾物であるイワシの「ちりめんじゃこ」を原料とすることから特定産地の不漁があっても代替策がとれる。仕方がないのでイワシのシラスを使ったくぎ煮を試みているが、イカナゴのような風味に至っていない。魚種による特性の違いが大きいのだろう。

- * 明石ダコの不漁；関西の味として知られる明石ダコは明石海峡近辺で漁獲されるマダコのことだが、以前は千トン以上の漁獲があったものが、2021 年には百トンもおぼつかなくなる不漁に見舞われている。マダコ市場にはアフリカからの輸入ものが幅を利かせているが、生鮮の美味い蛸といえば明石ダコの右に出るものはない。郷土食としては、田植えを終えた「半夏生」にタコを食べる習慣のほか、明石焼き(地元では「玉子焼き」と呼ばれる)や蛸飯などに親しまれてきた。タコの不漁は季節感の喪失として残念がられている。

今年は岡山産が久しぶりに顔を見せ回復の期待が寄せられたが、8月以降は再び不漁に戻ったという。偶発的な出来事だったかもしれない。

- * アナゴの不漁；瀬戸内海で獲れるマアナゴは焼き穴子として寿司ネタや駅弁などの人気を博してきた。江戸前の煮穴子との違いは漁場と漁法の違いといわれている。他の底魚類と同様に近年の不漁と身やせ状態は、名産の名に影を落としている。代替策として韓国からの輸入ものが当てられているが、朝鮮半島沿岸でも黄海寄りの漁場でないと十分な品質は保てないと不安視されている。

海底の餌に依存するアナゴの不漁に対して、魚食性のハモは案外獲れていて、この夏はハモの煮つけでしのいでいる。

ここまで明石の事例を紹介したが、温暖化の影響に加えて貧栄養化も問題になり、兵庫県では海の栄養を確保するため水質基準の見直しも行われ、海域に直接施肥する試みもなされているが、広く流れの強い海での効果はいかばかりだろうか。また、タコやアナゴなどの減少には海底にすむエビやカニなど甲殻類の減少も関連しているという指摘もあり、単一種類の資源管理では及ばない事態となっている。

- * シロザケの不漁；北日本の川では秋になると秋鮭が回帰して「荒巻鮭」という正月の祝い肴が風物詩となってきた。そのふ化放流事業の成功例として知られてきたシロザケが帰って来なくなり、関連する加工食品にも影響が出ている。養殖ギンザケでの代替も見られるが、シロザケの風味とは異なるもので、塩引き鮭など加工品に品薄感が広がっている。

一方、サケの不漁に反して、南の産物であったブリやサワラの漁場が北上して、トラフグやマフグもオホーツク海にまで至っている。馴染みのない魚種の登場は、売り先に困る場面もあり、水産加工場にしても魚種が変わると加工のサイズ感や手順にも変更が生じて容易には変えられないところも多い。干物など加工品も産地表示が気になってくる。

ちなみに京都でもゆでガニに「オオズワイガニ」、サンマにも「台湾産」とあって困惑している。

* マコンブの不作；北海道沿岸におけるマコンブの不作が続く。乾燥させた昆布は数年備蓄したうえで市場に出ることからあまり表面化していないが、先を考える業務筋では深刻な問題になっている。とくに世界文化遺産になっている「和食」に欠かすことのできない素材だけに、食品加工にも食文化にも影響が大きい。

関西の料理に欠かせない昆布だしはグルタミン酸といううま味成分が主役だ。在庫が切れては困るのだが、トマトにもグルタミン酸が多いので乾燥トマトを代用する手もあるが、オリーブオイルが欲しくなることが楽しみでもあるが、難でもある。

このようにいくつかの事例を示したが、この他にも影響を受けていない漁場はないといえるほどで、貝類養殖の斃死や採苗不漁、藻場の磯焼けやサンゴ礁の白化、南方系魚介類の北上、北海道のイワシの大量漂着や赤潮の頻発などのニュースが飛び交っている。また、日本海南部でのブリの大漁など真逆の偶発的な事象も起こって各地に戸惑いが見られる。

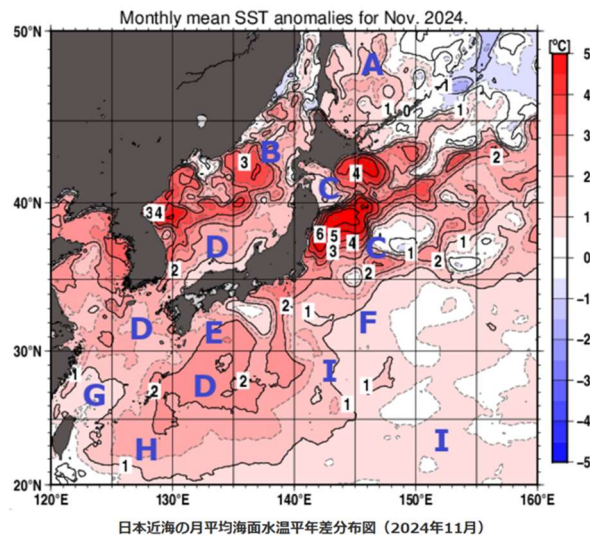


図1. 海面水温の平年差分布

気象庁ホームページ 2024年12月20日 気象庁発表

https://ds.data.jma.go.jp/gmd/kaiyou/data/shindan/c_1/jpn_monthly/jpn_monthly_sst.html

これらの豊漁不漁の背景には、温暖化により日本海や三陸沖の水温上昇が長期に及ぶ状況がある。図1.には気象庁による2024年11月の発表資料を示したが、平年値より水温が高い海域が北海道の東西と三陸沖に広がっていることがわかる。

昨今の温暖化は、黒潮や対馬海流の暖流域では水温上昇が海中の成層を発達させて基礎生産力を低減させているのに対して、親潮やリマン海流の寒流域では水温上昇が生物活性を高めて基礎生産力の増大につながっている。これが基礎生産力の増大した北海道周辺では赤潮やマイワシの大発生が起こり、海底ではオオズワイガニの大漁など新たな生態系が生み出されつつある。

こうした状況は、上空の偏西風が北に寄ってしまっている影響もあるから、やはり気候変動が緩和されない限り十年程度では回復しない変化だと考えられる。漁業としては、新たな資源環境への適応策を地域に応じて考える必要がある。それは水産加工業や流通システムにも波及するもので、従来型の水産施策と魚暮らしを大幅に考え直さなければならない。

2. 社会環境の変化

コロナ禍や国際紛争の増加などでグローバルな枠組みが変化を見せている。国内的にも人口減少や格差拡大といった社会問題が大きくなる中、魚暮らしにも課題が増えている。ここでは厚生労働省による食品衛生法改正から食品事業所への規制強化が図られたことと、インバウンド観光客の急増とオーバーツーリズムの問題などに触れておく。

まず、厚生労働省は食品衛生法の改正(2018)により、HACCP(ハサップ)に沿った衛生管理の制度化や営業許可制度の見直しなどを示し、すべての食品事業所に衛生基準の規制を厳しくした。これはインターネット販売やふるさと納税返礼品などの増加に伴い、広域にわたって発生した食中毒事案に対処するのが一因である。これは小規模な農家などの台所で作られた漬物では設備として不十分で、HACCPに従って専用の加工環境を整備しなければならないというものだ。このため、道の駅などで直販されていた農漁村の加工品の販売が困難になり、関係者の間ではこれを機会に撤退を考える人々も増えている。

筆者の関わってきた「イカナゴのくぎ煮」という家庭の台所で手作りする佃煮は季節の贈り物として重宝してきたが、小口とはいえ代価を求める販売事業になると問題が生じてくることになる。

こうした地域の食文化の中で育まれてきた伝統食品は、何世代にもわたって利用されてきたもので、ある意味で人体実験を重ねてきた食べ物で、その地域の人々にとっては安全なものとして認識されてきた。もしも品質劣化があって、臭いや食感に違和感があれば食べるのを控えるという消費側の食べる力も支えになってきた。つまり生産側と消費側の相互理解が前提となった安全安心だったといえる。

しかし、今日の食が広域流通と不特定多数を対象とするようになって、消費者側に食べ物に対する対応力がないという一方通行になると、厚生労働省の求める食品安全基準が厳しくなるのも仕方ないといえる。

一方、農林水産省では「六次産業化」を農漁業の生き残り策として提唱しており、文化庁は文化振興として「和食」や「郷土食」などの食文化を地域のアイデンティティづくりや観光資源として発信している。これらは日本各地に育まれてきた伝統的な食文化の大切さに期待したもので、生産者側の励みにしようとしている。

伝統的に伝えられてきた食文化は、その地域の環境や歴史的な文化性を含んだもので、ふるさとの味という精神面の支えになるものとして伝承していく価値はある。そこで生産側の創意工夫は語られているが、消費者側に適切な付き合い方が理解されているかという点と今一つ不安が生じており、今後の魚暮らしのあり方も課題といえる。

次に、コロナ禍というパンデミックを脱して、訪日観光客が増大している。政府は国土交通省に観光庁を設け「観光立国推進基本計画」(2024)を策定している。これには「持続可能な観光」「消費額拡大」「地方誘客促進」がうたわれ、何兆円もの稼ぎを目論んでいる。地方が衰弱してきている中、地域おこしのテコ入れになる面もうかがえるが、農漁村や地域の食文化はこうした動きに対応できるか心配されている。

国内需要が低調な今日、「爆買い」や富裕層による高級志向という現象はまぶしい光ではあるが、人の目を眩ませる面もある。一時の売れ筋商品の大量投入は、国内のCMやSNSの情報にも表れ、人々がカネとモノの関係ばかりが目される上滑りな社会現象としてオーバーツーリズムにもつながっている。

一方、訪日観光客の中にはモノ消費に飽き足らず、日本の文化や歴史に関心をもち、コトやヒトという製造工程や職人技などに触れる長期滞在型も増えてきている。ニューヨークタイムスが紹介する「訪ねたい旅先」として岩手、山口、富山が相次いで取り上げられたのは和の伝統の復権を支持するものといえるだろう。

3. 文化環境の変化

令和の米騒動が話題になっているが、農水省や農林族議員にとって、コメなど農産物はいざとなれば輸入すればよいと考えている節がある。それというのも、農林中金やJAバンクの預金残高は数十兆円あるというが、それは農産物の販売で得られたものではなく、大部分は土地代金で得られたものという。農地の適度な用途変更が金融資産を生み、その運用と土地改良という公共事業が地域の雇用と票田を耕してきたからに他ならない。

米を主食とする和食文化を解体し、輸入食材に道を開くことは戦勝国の利益と同盟国を管理下に置く占領施策の総仕上げだったのだろう。農業の基本法といわれる「食料・農業・農村基本法」が60年安保と同じ時期に策定されたことから族議員の関心の向けられる先が知れる。

米離れを進めるには、それまでの和食は古く、アメリカ的な食へのあこがれを推奨する国民教育が必要で、パン食の給食やカロリー摂取の油脂化が図られてきた。それらの流れの中で、魚は臭う、面倒で食べにくいなどのキャンペーンが張られてきたわけだ。

次いで、栄養指導にも米離れの伏線が引かれ、健康維持のためと称して過度の減塩指導が進められている。カリウムの多い米など穀物は、ナトリウムとのバランスをとるために塩を必要とする。その塩を抑えれば、必然的に米離れが図れるわけだ。なお、食塩そのものは身体への影響は大きい、味噌など発酵食品とともに摂取する塩分は影響が緩和されるという知恵もある。

魚より肉が推奨されるのも、輸入飼料を大量消費する肉食の拡大が求められるからで、自給できる魚が幅を利かせると面白くないために未利用魚が増える事態を進めてきた。

私たちの食事においても、かつては家族の単位で「群れて一緒に食べる」という共食が基本だったが、今では「一人で勝手に食べる」という個食に移ってきた。魚は多種多様で、部位によっても食べ方や好みが変わってくる。大勢で一緒に食べるのに向いている魚は、一人で食べるには持て余しがちになる。仕方がないので、寿司や刺身ばかりがもてはやされるようになったわけだ。

4. おわりに

このように魚暮らしをめぐる危機は、環境の変化が著しくなって存続が危ぶまれる状況にあるが、外国人の関心から和の文化性が再評価されてきたこともあって、まだ気を取り直せる面もある。日本列島がもつ気候風土は、歴史的にも多くの変動にさらされ、時に破壊されたこともあったが、それを乗り越え再生を繰り返してきた。その中で育まれてきた伝統的な食文化も伝統芸能も世界的に評価されるのは、逆境を飲み込んで再生する知恵を伝えているからとも考えられる。

今日の危機的な状況にあっては「一気に流れを変える」という荒業は期待できない。どのような現場でも、地道に「歩み寄ること」と「分かち合うこと」を考え、「足るを知る」という姿勢を示し続けることで、社会を穏やかにして地域と文化の復興に向けて力を合わせることに期待したい。