

# 「持続不可能」な 漁業との決別



2016年6月15日のクロマグロデモ① 投網する鹿児島県・与論漁協組合長。水を含むと10kg近い投網を投げられるのは今では与論島で2人だけだという。機械化・大規模化以前の漁業は持続可能だった(撮影・青木 信之)

クロマグロやウナギの資源枯渇問題が話題になるたびに、日本は常に国際社会からやり玉にあげられる。一方で、日本の漁村は後継者難から崩壊の危機に瀕する。遠洋漁業は「捕り過ぎ」と批判され、沿岸漁業は収入減に苦しむ。日本の漁業が「持続不可能」だとすれば、どう改善できるのか。

(オルタナ編集委員・瀬戸内千代、副編集長・吉田 広子、編集部・池田 真隆、小松 遥香、編集委員・羽生のり子、パリ、富久岡 ナラ、ロンドン)

## 水産庁と日本水産にデモ

「水産庁は資源管理をしつかりやれ!」——。今年6月15日午後、東京・霞が関の農水省水産庁前には、そろいのTシャツを着た男たちが集まり、一斉に声を上げた。

デモ参加者の多くは釣り人たちで、中には海外から参加した人もいた。着ぐるみのマグロの姿もあった。参加者はその後、200メートル離れた水産大手の日本水産本社の前で「産卵期のクロマグロを捕るな」「子どもを産ませろ」などと叫んだ。

デモの主催者は、横浜で釣り具店を経営する茂木陽一氏。プロの釣り師でもある。「太平洋クロマグロの減少を肌で感じ、その危機感からデモを呼び掛けた」。

2015年夏に「太平洋クロマグロを絶滅から守る会」を立ち上げ、約1カ月で1万3279筆の署名と1228人のコメントを集め、

# クロマグロ、産卵期の禁漁は必須

初めてのデモを執行した。初回は86人、2年目の今年は105人が参加した。

抗議の最大のポイントは、

クロマグロの漁期だ。太平洋クロマグロは4―6月に南西諸島で、6―8月に日本海で産卵する。いずれも日本の領海内だ。

茂木氏によると、メスは腹の卵を数回に分けて産むため、しばらく産卵地にとどまる。そこにオスも加わり、海面が濁るほどの大集団になるとい

う。この産卵場での巻き網漁が、絶滅危惧種になった今も続いている。

## 手ぬるい水産庁の規制

水産庁は、成魚よりも未成魚の漁獲規制が先決と判断。

2015年から「メジ」や「ヨコワ」と呼ぶ30<sup>キログラム</sup>未満の未成魚の規制を始めた。

クロマグロの有名な漁場である長崎県壱岐島では2013年、マグロの一本釣り漁師たちが「壱岐市マグロ資源

を考える会」(代表・中村稔氏)を結成した。10年前から水産庁に資源保護を訴えてきた彼らは、この規制では回復はおぼつかないと考え、自主規制に踏み切った。

産卵期には一本釣りでも卵を抱えたクロマグロが捕れることがある。そこで、隣の島の対馬の漁師たちとともに、2015年から3年間、産卵期の2カ月間は禁漁と決めた。同会は今年4月、手作りの「マグロサミットin壱岐」も実

現。壱岐市のホールに500人を集めた。

茂木氏は今年7月、産卵期のクロマグロが最も水揚げされる鳥取県・境港を訪問。現場を見学して懸念を伝え、山陰<sup>さんいん</sup>網漁業協同組合の白須邦夫組合長をはじめ、約20人の漁師たちと話し合った。

「産卵期クロマグロは味も落ちる。売れ残りに今年は輸入クロマグロの1割以下の安値が付いた」(茂木氏)

## 現存量は「資源崩壊」の域

実際、太平洋クロマグロの資源量はどうなっているのだろうか。今年4月、北太平洋

マグロ類国際科学委員会(ISC)は「現存量は初期資源量の2.6%」と発表した。初期資源量の10%を切れば、「資源崩壊」の域だ。しかも、この数年、ISCが発表する太平洋クロマグロの資源量は「下方修正」の連続だった。

これに対して、水産庁増殖推進部漁場資源課国際資源班

の川端淳氏は「非常に変動の大きな魚なので、詳細に調査しないと実際の資源量を推測できない。数%しかないという評価は、あまりに極端だ」と述べて。水産庁は、

そもそも「初期資源量」をベースに議論することに懐疑的だ。元水産庁次長で国立研究開発法人水産研究・教育機構理事長の宮原正典氏は「全く漁獲しない場合の最大値を計算しただけの参考値を初期資源量と言い換えている。実際に記録があるのは、戦後クロ

マグロ漁を始めてすぐの時代の親魚12万<sup>ト</sup>弱という数字だ」と言う。現存量の2万<sup>ト</sup>弱は、水産庁の認識では当初の約17%である。「今より少ない時代もあったが復活した。クロマグロは不思議な魚で、稚魚の生き残る量が環境要因で大きく増減する。当たり年にはぐんと増える」(宮原氏)。

さらに、宮原氏は「産卵期だけ我慢しても、その前後に

## 個人漁師の9割「後継者なし」

若手を仮に39歳以下とすると、日本の若手漁業者は全体の18%しかない。1963年に62万人以上いた漁業者は、2015年には16万7千人まで減少。2009年あたりから、その約半数を60歳以上が

占めるようになった。漁船が5<sup>ト</sup>未満の個人経営の漁師の約9割に後継者がいない。

農林水産省の調査では、継がない理由として6割以上の人が「天候や魚価の変動に影響を受けやすく収入が不安定」を挙げた。次いで、「もうからない」「労働環境が悪い(きつい、危険など)」が多かった。

沿岸漁業者の2014年の平均所得は、253万円。海面養殖業者の541万円が平均を押し上げており、沿岸の漁船漁業者に限れば、200万円に満たない。水産庁は2009年から「もうかる漁業」を目指す支援事業を実施しているが、目立った効果は表れていない。



捕ってしまえば同じこと。大切なのは数量的な管理だ」と強調する。水産庁は、ようやく今年から、未成魚に加えて成魚の漁獲にも上限を設けた。産卵期を含む年間を通して、成魚の漁獲量を規制する。

成魚をある程度残して産卵させ、未成魚の乱獲を止め、大きくなってから捕る方針だ。宮原氏は、水産庁の規制が「後手に回った」と認めつつ、「なんとか間に合う」と楽観的だ。一方、デモで声を上げた茂木氏たちは、水産庁の「大きくしてから捕る」考えには賛同しつつ、「罰則がなく上限値が高い現行の規制は全く無効」と断言する。

9月初旬、中西部太平洋まぐろ類委員会(WCPFC)北小委員会合が福岡市で開かれた。資源量が極めて少なくなった場合に発動する「緊急ルール」を決める会合だったが、議長国の日本は参加国の意見をまとめられなかった。大西洋を回遊する別種の大

西洋クロマグロも絶滅危惧種だが、この種は産卵期の禁漁を含む厳しい規制の効果が約4年で現れ、資源量が6年で3倍に増えたという。

「産卵後の約3週間だけ漁を解禁したら、スペインでは最初の3日で漁獲枠を満たしたそう。漁師たちはたっぷり休んでいるし、みんな豊か」と茂木氏。世界の実例を見聞きしている漁師や釣り師は、長期的なメリットを信じて有効な規制を待ち望んでいる。資源の管理責任を負うのは行政に限らない。そこで編集部は、大手の水産会社、回転寿司チェーン、スーパーや百

貨店など小売業の意識を知るため、全24社にアンケート調査を行った。

回答企業17社のうち、明文化・公表された調達方針と基準を持つのはマルハニチロ、東洋水産、イオンリテール、合同会社西友の4社だけだった。

産卵期の太平洋クロマグロや絶滅危惧種のウナギ類の扱いについては、自主的に控えている企業がある一方で、扱っていないが今後減らす予定もない企業がマグロで2社、ウナギで6社あった。CSR報告書にある理念が、浸透していないことが分かる。とりわけ9社のうち3社しかアン

ケートに応じなかった回転寿司チェーンの意識は低い。

消費者に人気の「本まぐろ(クロマグロ)」を扱う小売りの回答には、「なるべく完全養殖のものに切り替える」といった記述が散見された。完全養殖は人工飼育下で採卵から産卵まで完結させるため、天然資源への依存を減らすといわれている。

普及後の環境影響は未知数だが、水産大手が競うように開発中だ。民間企業として初めてクロマグロの完全養殖に成功したマルハニチロは、すでに2015年から商業化している。極洋と日本水産は

2017年から出荷予定だ。

政府はウナギの完全養殖の実用化も急いでいる。稚魚(シラスウナギ)の大量生産システムの実証事業に2014年度は2億5千万円、2015-2016年度は、約3億1千万円ずつ予算を付けた。

2002年に世界初のマグロの完全養殖を成功させた近畿大学は、完全養殖ウナギの普及にも時間がかかると考え、ウナギの代替として、完全養殖技術が既にあるマナズを選択。「ウナギ味のマナズ」を開発した。

イオンは今年7月、「丑の日」に向けていち早く「近大ナマズ」のかば焼きを発売した。イオンリテールの食品商品企画本部水産企画部の松本金蔵部長は、「皮までやわらかく仕上げるために焼き方の研究に半年かけた」と語る。仕入れ量が安定したら丑の日に限らず店頭に並べる予定で、ナマズのかば焼き専用のラインをつくったという。

## クロマグロの8割、ウナギの4割を消費

FAO(国際連合食糧農業機関)によると、世界の水産資源の31・4%が「過剰利用(乱獲)または枯渇」の状態にある。世界のマグロ類は7種、ウナギ類は19種。うち複数の種が高く売れる日本に集めら

れて絶滅危惧種となった。

1990年代から、ミナミマグロ、大西洋クロマグロ、メバチ、太平洋クロマグロ、ヨーロッパウナギ、ニホンウナギ、アメリカウナギ、ボルネオウナギなどが、次々と

UCN(国際自然保護連合)のレッドリストに加わった。

近年、和食ブームの影響もあり、海外で魚食が急伸した。逆行するように肉食へのシフトが進んだ日本の一人当たりの食用魚介類消費量は、いまや世界6位だ。それでも日本は、クロマグロの約8割、ウナギの約4割を消費している。

## 水産物の調達方針に関する企業アンケート

オルタナ編集部は8月、企業の水産物の調達に関する意識調査のため、調達方針に関する企業アンケートを実施した。

| 業種   | 企業名                       | 調達方針                    | 調達基準 | 持続可能な調達に関する取り組み |
|------|---------------------------|-------------------------|------|-----------------|
| 回転寿司 | アールディーシー(がってん寿司)          | ○                       | ○    | ○               |
|      | あきんどスシロー(スシロー)            | 情報開示を行っていない             |      |                 |
|      | カップ・クリエイト(かっぱ寿司)          | 答えられない                  |      |                 |
|      | 喜代村(すしざんまい)               | ○                       | ○    | ×               |
|      | くらコーポレーション(無添くら寿司)        | 無回答(HP情報が全て)            |      |                 |
|      | 元気寿司                      | 調達方針は設けておらず、複数の商社に任せている |      |                 |
|      | サトレストランシステムズ(にぎり長次郎)      | 答えられない                  |      |                 |
|      | ジー・テイスト(平禄寿司)             | 無回答                     |      |                 |
|      | ゼンショーホールディングス(はま寿司)       | ○                       | ○    | ○               |
|      | 銚子丸(すし銚子丸)                | 無回答                     |      |                 |
| 水産会社 | 極洋                        | 無回答                     | 無回答  | ○               |
|      | 東洋水産                      | ○                       | ○    | ○               |
|      | ニチレイ                      | ○                       | ○    | ○               |
|      | 日本水産                      | ○                       | ○    | ○               |
|      | マルハニチロ                    | ○                       | ○    | ○               |
| 小売   | イトーヨーカ堂                   | ○                       | ○    | ○               |
|      | イオンリテール                   | ○                       | ○    | ○               |
|      | 合同会社西友                    | ○                       | ○    | ○               |
|      | 日本生協連                     | ×                       | ×    | ○               |
| 百貨店  | エイチ・ツー・オー リテイリング(阪急阪神百貨店) | ○                       | ○    | ×               |
|      | そごう・西武                    | ○                       | ○    | ○               |
|      | 大丸松坂屋百貨店                  | 準備中                     | 準備中  | ○               |
|      | 高島屋                       | ×                       | ×    | 無回答             |
|      | 三越伊勢丹ホールディングス             | ×                       | ×    | ○               |

※2016年9月現在

ウナギに集中しがちな消費の分散を図るべく代替品を提案する小売りは他にもあった。百貨店のそごう・西武は、丑の日にサンマなどのかば焼き風スタミナ商材を販売した。

## エコラベルを活用する

イオンは、持続可能な水産品を店頭で選びやすくするエコラベルの普及に熱心だ。今年4月の時点で扱っているMSC(海洋管理協議会)認証付き天然魚介は16種34品目、ASC(水産養殖管理協議会)認証付き養殖魚介は5種10品目に達した。認証品を集めた売り場「フィッシュバトン」は、全国23店舗に展開している。

しかし、現在、日本でMSC認証を取得している漁業は2種。アカガレイとホタテがいだけだ。ASCはカキ養殖の1種。そのため、店頭で目にする認証品は輸入水産物ばかりだ。

いまや世界の食用向け天然魚の漁業の約12%がMSC認証

証を受けており、白身魚に至っては全漁獲量の約46%がMSC認証品である。では、なぜ日本では普及しにくいのか。マクドナルド社は2003年に「持続可能な漁業に向けたグローバル方針」を策定。2011年以降、欧州、米国、ブラジルでフィレオフィッシュバーガーのパッケージにMSCラベルを付けた。だが、日本ではまだ表示がない。

日本マクドナルドの岩井正人コーポレートリレーション本部CSR部マネージャーは、「すでにMSC認証の魚を調



イオンで完売した税込み1598円の「近大なまずの蒲焼」