

海の豊かさと日本の食文化

佐々木 ひろこ

(一社)Chefs for the Blue(シェフス フォー ザ ブルー) 代表理事

1 はじめに

四方を海に囲まれた島国、日本の食は海と深くつながってきた。2013年にユネスコの無形文化遺産として登録された和食や、今や世界的なキラーコンテンツとなった鮭は、様々な水産物がなければまず成り立たない。さらに現代家庭の食卓から中食の風景、レストランのテーブルを見渡してみても、日本の食が豊かな海の恵みを利用して形成されてきたことが分かる。

しかし、かつて有数の水産大国だったはずの日本の海が、現在大きな危機に直面していることをご存じだろうか。総漁獲量は過去30年以上にわたって減少の一途をたどっており、水産資源水準も深刻な低下を見せている。筆者が各地の浜(漁港)をめぐる中で接する漁業者、水産関連事業者のほとんどは、昔に比べて「獲れない」「魚がない」と憂いているのが現状だ。

このような背景から2020年、政府は改正漁業法を施行し新しい資源管理手法の導入を規定したが、運用はまだ途に就いたばかりで今後の行方を慎重に見守る必要がある。本稿では、豊かな海を取り戻すことの重要性を改めて示しながら、改革の流れを軌道にのせるために必要なことについて考えてみたい。

2 日本の海のポテンシャルと減少が続く漁獲量

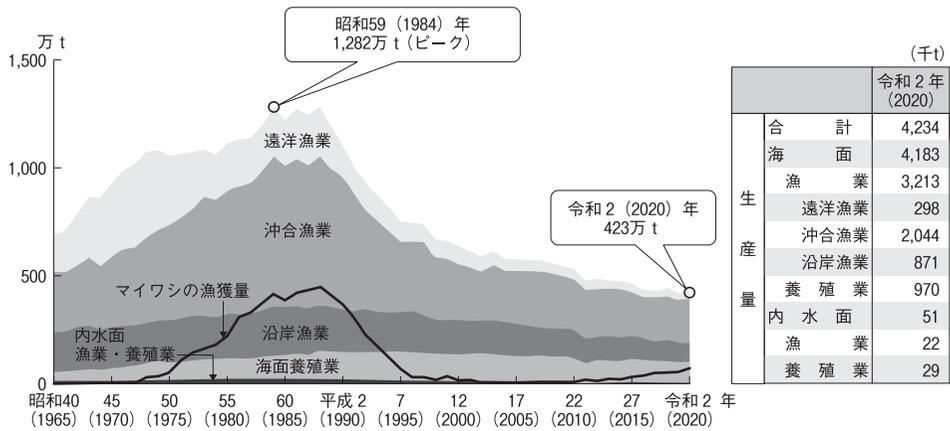
日本は世界でも稀に見る海のポテンシャルを持つ国だ。国土面積は世界で61位と沈む一方、海に

目を向けてみれば世界第6位の広大なEEZ(排他的経済水域)を持ち、同じく海岸線も世界6位の長さを誇る。南北に連なる列島周辺には、流氷が流れ着く北の海から珊瑚礁が美しい南の海まで、また遠浅の大陸棚から海溝に至る深海までと実に多様な海が広がる。これを水産物という切り口で見れば、それだけバラエティーに富む魚種が生息できる環境があるということになる。

そして、山や川の動きもすばらしい。数々の急流は山々からの豊富なミネラルを海に運び、河口にたくさんのプランクトンが湧く素地をつくる。そこに多くの小魚が育ち、大きな魚が定着する。

さらには至近を流れる4本の海流は、季節ごとの回遊魚を他海域から連れてきてくれる。例えば、タラや秋サケ、サンマは代表的な寒流の魚種だし、マグロやブリ、マイワシなどは暖かい海から暖流に乗って来遊する魚だ。こうして日本近海は世界の約1万5,000種の水生生物のうち、なんと約3,700種が生息するという、世界的に見ても極めて高い生物多様性を維持してきたのだ。

このような豊かな海での沿岸・沖合漁業と、最新の漁業技術を携えて世界の海に進出した遠洋漁業の実績から、漁業・養殖業の生産量は'84年に1,282万tとピークを記録する。しかし以降は一転、減少を続け、'20年度には423万tと30年前の3分の1以下だ(図1)。さらに'80年代までは100%を超えていた食用水産物の自給率も、以降は下降を続けており'20年度は57%にすぎない。



出典：農林水産省水産庁『水産白書 令和3年版』

資料：農林水産省「漁業・養殖業生産統計」

注：漁業・養殖業の生産量の内訳である「遠洋漁業」、「沖合漁業」及び「沿岸漁業」は、平成19(2007)年から漁船のトン数階層別の漁獲量の調査を実施しないこととしたため、平成19(2007)～22(2010)年までの数値は推計値であり、平成23(2011)年以降の調査については「遠洋漁業」、「沖合漁業」及び「沿岸漁業」に属する漁業種類ごとの漁獲量を積み上げたものである。

図1 漁業・養殖業の生産量の推移

3 漁業法改正の背景

水産生物は常に成長し、卵を産んで自ら増えてくれる。だからこそ、再生産に必要な数の親魚を常に残し、適正に資源を管理することで、漁業をずっと続けていくことが可能になるわけだ。ところが戦後間もない時期に制定された、以前の漁業法では、社会情勢から漁業の発展と食料供給が重視されたため、資源管理に主眼が置かれていなかった。さらに近年、気候温暖化や海の環境悪化など様々な悪条件が加わる中、資源管理の重要性がより高まっている。そこで水産庁は「適切な資源管理を行い、水産資源を維持できていれば、その減少を防止・緩和できたと考えられるものが多くあった」(『令和元年度版 水産白書』より)として、2020年に大幅な法改正に踏み切ったのだ。

改正内容からは、水産資源をこれまでよりも厳しく管理しながらサステナブルな形で漁獲利用することで、豊かな海と漁業という産業を未来につなげていきたいという意思が読み取れる。現在は、この改正漁業法をベースに様々な法整備が進められている段階だ。

4 日本の食文化が現在直面する危機

ところで筆者は現在、東京と京都のトップシェフたちとともに持続可能な海を目指し、食文化を未来につなげるための啓発活動をしているのだが、本業はフードジャーナリストである。国内外のレストランや食の生産現場、食文化などをテーマに取材を長く続ける中で、日本の食における水産物の重要性を殊更強く感じてきた。

まず何より、日本料理は様々な水産物がなければ存在し得ない。料理の素材としてはもちろん、味を作る要といえる出汁ですら昆布と鰹節を使って引く鰹出汁が基本であり、料理や地域によっては鰹節の代わりにキハダマグロやサバ、ムロアジなどの加工節、乾燥させたカタクチイワシ(いりこ)やトビウオ(あご)を使うこともある。

イタリア料理や中国料理、フランス料理など他のジャンルの料理に目を向けてみても、水産物が重要であることに変わりない。日本の料理人の魚介類に関する調理技術の高さは卓越しており、メニューも欧米などに比べて圧倒的に多いのだ。身質も味わいも多様な魚介類を使いこなしたクオリ

ティの高い料理を求めて、頻繁に来日するインバウンド客も多い。

また日本各地の郷土食地図を見渡せば、魚介類の料理や加工品がひしめいていることに改めて驚く。地元で揚がる魚をいかに美味しく食べようかと心血を注ぎ、その保存方法を編み出してきた先人たちの思いが脈々とつながれてきた結果だ。

例えば、宮城のはらこ飯(シロザケ)や青森のいちご汁(アワビ・ウニ)、兵庫のくぎ煮(イカナゴ)に富山のマスの寿司。名古屋のひつまぶし(ウナギ)や岡山のママカリ漬け、秋田のしょつつる(ハタハタ)に宮崎の冷や汁(アジ)……。北陸のズワイガニや和歌山のクエ料理も有名だし、明石のマダコや下関のトラフグ料理もブランドだ。江戸前アナゴに三重のハマグリ料理も根強い人気がある。

これらは郷土食の一部にすぎないが、読者の方々にとっても懐かしい料理が含まれるかもしれない。そしてもしかしたら、「そういえば最近食べていないなあ」というものもあるだろう。

ウナギやサンマなどニュースになりやすい魚種に留まらず、近年は多くの魚介類の漁獲量が激減し、伝統をつなげられない危機にある。農林水産省の漁業・養殖業生産統計によると、'09年から'19年の10年間だけを見ても、サケ類は0.27倍、アサリは0.25倍、イカナゴは0.35倍、アカイカは0.19倍、アワビは0.45倍まで減少しているのだ(表1)。

それぞれの地域にとって、郷土食や特産品が消

さけ類	0.27倍	くるまえば	0.56倍
さんま	0.15倍	いかなご	0.35倍
あさり	0.25倍	するめいか	0.18倍
あなご	0.56倍	ずわいがに	0.74倍
たちうお	0.54倍	いさき	0.67倍
あわび	0.45倍	あかいか	0.19倍

出所：農林水産省「漁業・養殖生産統計」より抜粋して著者作成

表1 2009年を1.0としたときの2019年の漁獲量変化

えることの損失の大きさは計り知れない。各地域の食は残すべき大切な文化資産であり、産業としての経済的基盤であり、インバウンド需要を含めた大きな観光資源でもあるからだ。

5 スペイン・バスク地方

——アンチョビの場合

スペイン北東部、バスク地方は食文化を起点とした観光資源開発に取り組み、中心の街サンセバスチャンは人口18万人の小都市にもかかわらず、「美食の街」として世界中から観光客を集める。

そんなバスクの特産品の一つにアンチョビがある。ビスカヤ湾のカタクチイワシを塩漬け加工した品質の高いアンチョビは、19世紀末、様々な郷土料理に使われてきたバスクの民の誇りであり、同時に付加価値の高い土産好適品、さらに重要な輸出品でもある。

実はこのバスクのカタクチイワシはかつて乱獲を主因に資源が激減したのち、'05年から5年間の完全禁漁を経て資源が無事回復した歴史がある。研究機関の資源評価を基に漁業者が厳しい目標設定を受け入れ、禁漁を守った成功例として研究者の間で高く評価されている事例だ。

さてここで特筆すべきは、5年間を乗り越えた主体が漁業者だけではないことだ。筆者が'17年にバスクを訪れた際、アンチョビ製造の地元加工会社「セラッツ」の五代目社長イグナチオ・セラッツ氏は次のように話している。

「禁漁中は海外からの輸入魚を使ってアンチョビを作りました。目指す味にはならず、お客様が離れてしまうことを心配しましたが、パッケージで輸入イワシだと伝え、バスクの海の未来のために、とメッセージをつけたところ、多くのお客様が応援して買い続けてくれたんです」

禁漁にあたって漁業者には政府から補償金が出

たものの、加工業者等への補償はなかった。しかし、もし加工業者が皆潰れてしまえば、たとえイワシが戻ってきても二度と伝統的なアンチョビは作れない。イワシを買う加工業者がいなければ、漁業者も立ち行かない。

バスクの海を守り、産業も食文化も途絶えさせないために、地元の人々は外国の海のイワシ缶を作り、流通にのせ続け、買い求め続けた。加工業、流通業、小売業、消費者と、漁業を取り巻く多くの人々が海と産業の危機にともに向き合った結果、バスクは大切な文化資産を守り抜き、同時に経済基盤や観光資源をも取り戻したのだ。

6 おわりに

漁業法における水産物の「利用」とは、漁業者にとっての漁獲である。しかし、豊かな海の恵みを利用してきたのは何も漁業者だけではない。

卸売流通業、水産加工業者、中央市場などの水産関連業者はもちろん小売業者、飲食事業者、そして最終的には消費者まで、皆、海の恵みを日々利用して商いをし、おいしく食べて自身の糧としてきた。つまり海の課題は漁業者だけの問題でなく、国民全員の「自分ごと」であるはずだ。今後水産物の「持続可能な利用」を進め、豊かな海を取り戻すために、私たちは何をすればよいのだろうか。

これから数年のうちに法制度が整い、資源評価によって漁獲量規制が進めば、少なくとも短期的には魚種によって価格が上がるかもしれない。欲しいサイズの魚を扱えない、買えない、食べられない状況になるかもしれない。禁漁措置が執られ、一定期間手に入らない魚種もあるだろう。そんな時でも、その背景と海の現状を理解していれば、自ずと対応は定まるはずだ。バスクの例を引くまでもなく、生産現場の変化を支えるためにはサブ

ライチェーン全体で現状を知る努力をし、理解し、持続可能な生産と消費を考え実行していく必要がある。

料理人のチームである私たち(一社)Chefs for the Blueが活動を始めた5年ほど前、皆で掲げたのは「まずは知ることから」だった。知ることが考えることを促し、海の現状への想像力を育てる。知ることが行動につながり、更なる学びに発展する。生産現場である海と、流通以降のサプライチェーンとの距離が物理的にも精神的にも大きくなってしまった今、生産者とも消費者とも結び手を持つシェフにこそできることがあると信じて、今後も精力的に啓発活動を続けていくつもりだ(写真1)。

縄文時代の遺跡から漁具や貝殻などが発掘されているように、日本人は1万年以上も前から海の恵みとともに生きてきた。奈良時代に編まれた『古事記』や『日本書紀』などの古典には、既に50もの魚種の名前が挙げられている。そんな私たちの食卓の記憶から魚が消えることがないよう、長い時間をかけて紡いできた日本人と水産物とのつながりを未来につなぐためにも、皆で海に目を向け、ともに動くときが来ていると思う。

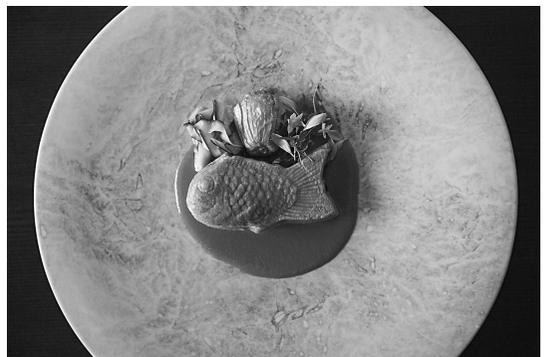


写真1 (一社)Chefs for the Blueのメンバーレストラン「シンシア」の料理

サステナブル(持続可能性)に配慮して漁獲されたスズキや養殖されたマダイの切り身をパイ生地で包んで焼き上げている。