

半歩先の生活情報

エネルギー・環境編

「豊かな海」を取り戻す 日本の漁業の再生に向けて

インタビュー（2012年11月19日）

日本の「海」と「漁業」が危機に直面しています。漁業従事者の高齢化や輸入魚介類の増加、漁船燃料費の高騰、消費者の魚離れなど山積する問題に加え、海の環境変化で魚が獲れなくなっている状況も明らかになってきました。兵庫県漁業協同組合連合会 参事の突々淳氏に、瀬戸内海から見た海の現状と漁業再生に向けた取り組みについて聞きました。

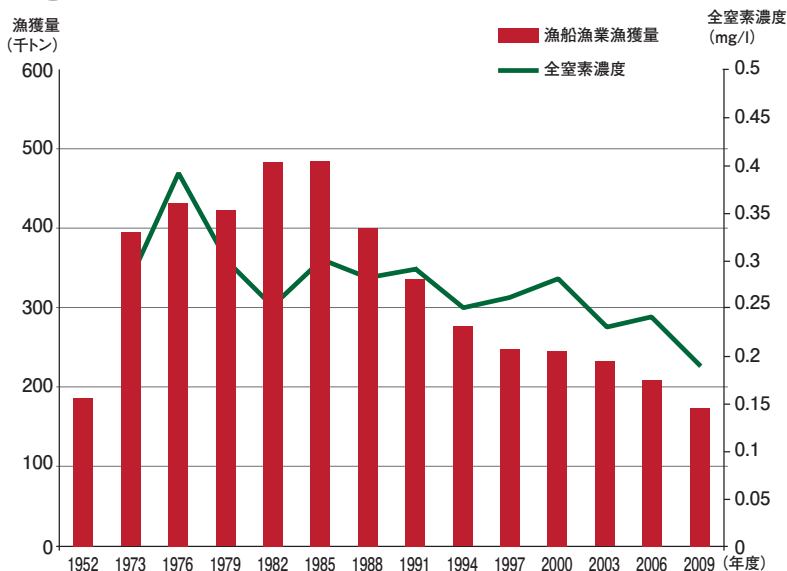
「きれいな海」は「豊かな海」？

——瀬戸内海から見た漁業の実情をどうとらえていますか。

瀬戸内海は古来より豊かな海の幸に恵まれ、多様な形態の沿岸漁業が発達してきました。近年の移り変わりをみますと1970年代は、日本の高度経済成長のなか、自然海岸の埋立てや産業排水・生活排水によって、赤潮被害が問題になった時代でした。漁業者はきれいな海を取り戻そうと声を上げ、その対策として政府は1970年、水質汚濁防止法を制定、また、1973年には瀬戸内海環境保全臨時措置法を議員立法

で制定し（1978年には瀬戸内海環境保全特別措置法となる）、水質規制の強化に乗り出しました。80年代になると、その効果もあつて赤潮発生が減少する一方で、瀬戸内海の漁業生産量は上向き、1982年には漁船漁業漁獲量が48万トンを超えました。今から見るとこの頃が漁獲量のピークで、90年を前に下がり始めます（図1）。2001年には赤潮発生の最大の原因として窒素・りんも削減の規制対象になりました。その頃に

図1 瀬戸内海の漁船漁業漁獲量



資料：農林水産省「漁業・養殖業生産統計」

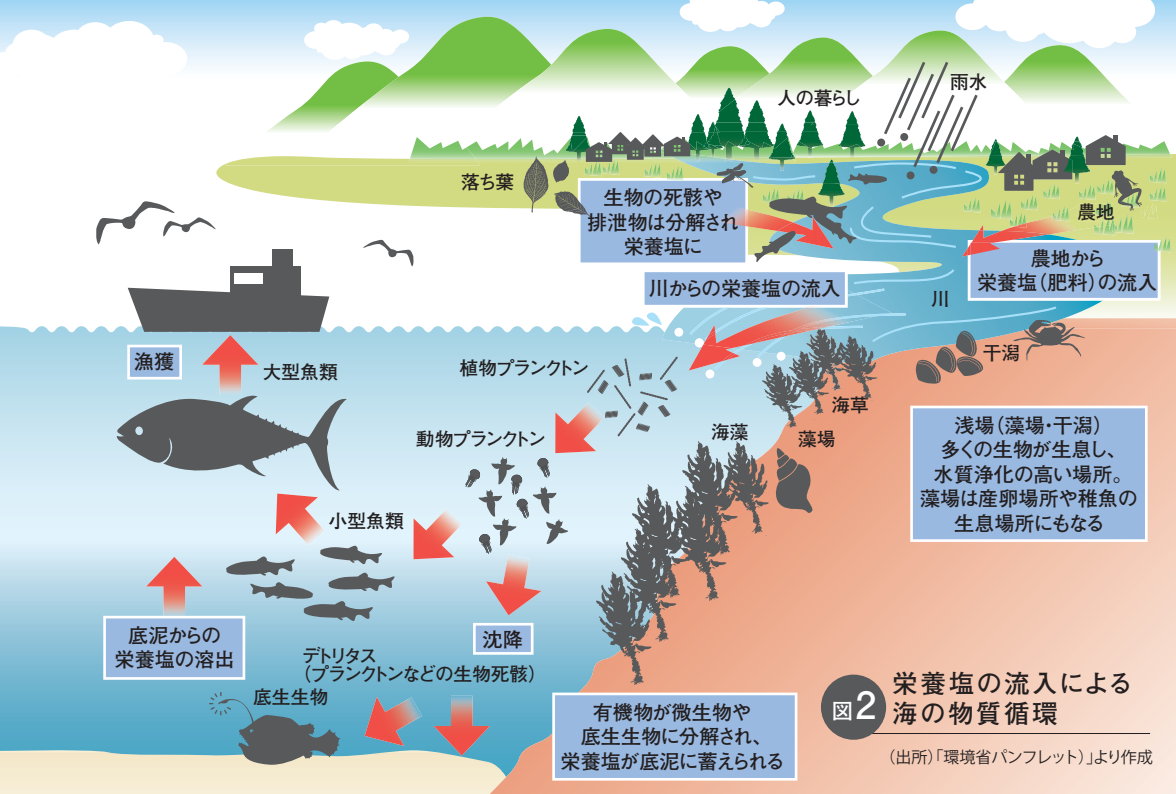


突々 淳 兵庫県漁業協同組合連合会 参事
とつとつ きよし

プロフィール

高知大学農学部栽培漁業学科卒業。昭和59年、兵庫県漁業協同組合連合会入職後、販売部推進課長、流通加工部長などを経て平成16年に現職。漁業が将来にわたって産業として存続し、日本の食の安定と健康に寄与するために、漁場の再生、魚食の復活、資源管理型漁業の推進等をテーマに活動している。

<http://www.jf-net.ne.jp/hggyoren/>



(出所)「環境省パンフレット」より作成

は海水の透明度もずいぶん改善されてい
ましたが、海の生態系を支えている栄養塩(窒
素・りん)まで規制した結果、漁獲量の右
肩下がりは止まらず、今では最盛期の半分
になってしまいました。

——水質が改善されたのに水産物が少なく
なったとき、どう対応されたのですか？

当初、「獲りすぎではないか」と漁業者は
考えて、稚魚や二枚貝の放流などを始めま
した。それは90年代のことでした。しかし、
状況は改善しませんでした。ノリ養殖

で色落ちが頻発し、魚の餌場となる岩
礁に海藻が生えない「磯焼け」も見られ
始めました。それで漁業者も「海の様子
がおかしいぞ」と気づき始めたのです。

皮肉にも、水質保全の規制のゆきす
ぎも原因の1つだったのです。元来、海
の浄化は干潟や砂浜がその役割を担って

いますが、浅場の埋立てや護岸工事、川
のダムや堰が増えたことで土砂や栄養豊
富な水が海に供給されなくなったり、
規制基準が厳しくなるにつれて工場や
浄水場の浄化技術が高度化したりし
て、その結果、海の栄養塩は減少し続
け、広範囲な「貧栄養化」を引き起こ
しています。今、瀬戸内海の大部分は
痩せて、漁獲量は減少し続けています。

実は、ノリの色落ちや磯焼けは、海水
に含まれる窒素やりんなどの「栄養塩」
が不足して起こっていた現象だったので
す。浄化されて「きれいな海」にはなっ
たけれども、「豊かな海」ではなかったと
いうことです。まさしく、「水清ければ
魚棲まず」です(図2)。

「豊かな海」というのは、雨が山から河口へ
下る過程で様々な栄養分を取り込んで海に流
入し、その栄養分を元に生まれる植物プラン
クトンを底辺にして、海の中の多様な生物の
食物連鎖が始まり、多様な海藻や魚介類が
大きく育つ海。漁業者の立場で言うと、多様
な水産資源を市場に届け続けることができる
生産性の高い海です。そうした海

の生態系や物質循環の観点から、
豊かな海を取り戻さなければなら
ないと、5、6年前から私たちの間
で認識されるようになりました。

「自然の循環」と 「豊かな海」を取り戻す

——「豊かな海」を再生するため、
どのような取り組みをされていますか。

兵庫県は漁業者が、5年ほど前から実施
しているのが「海底耕耘」(写真1)です。海
底を専用のケタと呼ばれる機具で耕すこと
で、生物の住みやすい環境に改善し、海藻や
魚介類の繁殖・育成を促すのが目的。すで
に一部の海域では養殖ノリの色落ちがなく
なるなど実際に成果も上がっています。

また、10年以上前から「漁業者の森づくり」
(次頁の写真2)という活動を続けています。
森に降った雨が腐葉土のある大地にしみ込
み、栄養素を含んだ川の水となって海に注ぎ
込む健全な物質循環を取り戻し、次代に豊

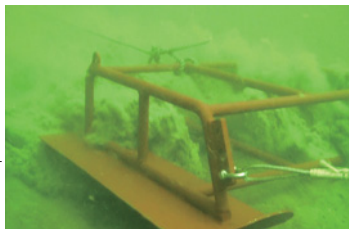


写真1 海底耕耘



たこの作業を復活させることで、ため池の適正管理にもなりますし、農業者と漁業者との交流も図られることから行政も支援しています。

で、行われなくなっているため池管理者の高齢化で、効活用できるほか、ため池の栄養分を海に流すこと、ノリ養殖などに有効活用できるほか、ため池の管理の高齢化で、行われなくなっているため池の適正管理にもなりますし、農業者と漁業者との交流も図られることから行政も支援しています。



かな海を引き継ごうと、漁協組合員が生協の組合員や子供たちと一緒に、県下各地で植樹や間伐作業を行っています。こうした活動を通じて、一般の方に森と海の関連やその重要性を知っていただくのも目的です。



写真3 農業者と漁業者によるため池の「かいぼり」(池ざらえ)

このほか数年前から、県内各地にあるため池の底をさらう「かいぼり」(写真3)作業を地元の農家や住民の方々と、漁協関係者が協力して行っています。

——環境省も、人間の手を加えることで生産性と生物多様性が維持されている沿岸海域を「里海」として、その創生を支援していますね。自然はあらゆるものがつながって循環していますが、その多くは人の手で大きく改変されて、再びもとの姿に戻すことは困難です。ダムや堰を取り壊したり、埋め立てられなかった護岸にかつての干潟を再生させることはできません。しかし、私たちがこのような自然のメカニズムを理解し、物質循環させることを意識して自らの手で少しずつ行っていくべき、もう一度人の手で、多様な生態系と自然環境が保全された恵み豊かな「里海」に再生することはできるのです。

私たちは漁業団体として、この瀬戸内海が再び水産資源であふれる真の「豊かな海」になつてもらいたいと心から願っており、漁業者でなければできないその役割を、先頭に立って果たしていくつもりです。その一環として私たちは、瀬戸内海に良好な漁場環境と水産資源を回復させるため、漁業者の要望を盛り込んだ「新瀬戸内海再生法」の法整備に向けた活動に取り組んでいます。

細りゆく漁業と魚食文化

——沿岸漁業者をとりまく経営環境が厳しさを増していると聞きます。

漁獲量が減少して漁業所得が減少するなか、漁船燃料代の高騰が重くのしかかっています。

います。経費が水揚げ高を上回るケースも出てきており、経費削減の努力も限界にきているといえます。漁業は農業に比べて兼業が難しいこともあって廃業者が増え、1993年には325万人(全国)だった漁業従事者数も2009年には212万人にまで減少。後を継ぐ人も少なくなり、一部では優れた漁法や技術の伝承ができなくなる集落も出てきています。

ただ、漁業者は決して手をこまねいているわけではなく、沿岸漁業の活性化を図る取り組みも盛んに行われています。たとえば、鉄やコンクリート、木などを沈めてイカの産卵床や魚礁をつくったり(写真4)、稚魚を海に放す種苗放流もしていますし、魚の価値を上げる取り組みとしては、捕獲した稚魚や二枚貝を大きな生け簀で育てて市場に出す蓄養など、県や市と協力して多様な活動をしています。

——消費者の「魚離れ」が進んでいる状況はどう見えますか。

水産物は小売経費が4割近くを占めるなど、流通コストの占める割合が大きく、肉類に比べて割高感があることも、消費低迷につながっているようです。

厚生労働省の「国民健康・栄養調査報告」によると、国民1人当たりの魚介類摂取量は年々減り続け、2006年に初めて肉類を

下回り、2010年にはその差がますます広がっています。とくに近年の傾向として気になるのは、以前は魚食に戻ると言われていた50〜70歳以上のシニア世代が肉食にシフトしていること。つまり国民全体で魚離れが進行しています。また、将来の食料支出額を予測した農林水産政策研究所のデータによると、2025年に調理食品が40%近く増加するのに対して魚介類は25%減少する見込みです。このままいくと魚食が衰退し、栄養バランスのとれた日本型食生活が大きく変わってしまいかねません。

——このごろは魚介類の購入先も食品スーパーなどの量販店が主流でし、輸入物が目立ちますね。

最近の食品スーパーの店頭には並ぶ魚種は多くて30品目ぐらい。それも切り身や刺身のパックや干物など調理しやすい形態で売られていて、ロットや規格が揃う輸入魚や養殖魚が増える一方、地域の鮮魚店で売られていた地魚や規格外の小魚が店頭には並ぶことはまずありません。このようになってき



写真5 地元直産の鮮魚の移動販売を行っている漁連の魚屋—とれびち号

たのも低価格、簡便、食べやすさといった消費者ニーズを偏重し過ぎたから、といえるのではないのでしょうか。

本来の姿を取り戻すために

——かつては「町の魚屋」さんが、買い物客に旬の魚やおいしい食べ方を教えてくれましたが、そうした機会がもっとあればいいですね。

おいしい地の魚を、おいしく食べていただくための情報発信が重要だと考えています。そこで私たち県漁連が中心になって、多くの人に魚への関心を高めてもらおうと2009年7月に発足したのが「SEATER CLUB (シートクラブ)」。海(SEA)と食べる(EAT)を組み合わせさせてシート(SEAT)です。

これまでの活動としては、旬の魚を使った料理教室や魚のさばき方教室を開催したり、魚に触れる経験が少ない子供たちを対象に、小中学校を回って食育を行ってきました。また、兵庫県下のJA農産物直売所を中心に軽トラックで巡回して、兵庫県産の鮮魚および加工品の移動販売(写真5)も行っています。対面販売を通じてお客様に魚に適した調理方法などを提案しています。一人でも多く「魚好き」を増やすとともに、地産地消も進めていこうという取り組みです。

——シートクラブは発足から4年経ちましたが、今までの成果はいかがですか。

一般向けの料理教室や子供の食育活動も含めて、昨年1年間で約1万人の方に参加していただきました。成果はまだこれから好評ですので、口コミでさらにこの活動が広まることで、地の魚はおいしい、自分で魚を料理したい、という人を一人でも多く増やしたいですね。また、地の魚をより多くの人に知ってもらい、食べていただくには、を提供する飲食店、料理人の方々の役割も大きいですから、飲食のプロを対象にした「魚のプロ養成講座」などの実施も検討しているところです。

——豊かな魚食文化を継承していくため、消費者に伝えたいことは何でしょうか。

先ほどお話ししたような、日本の海の現状や漁業の実情についてはほとんど知られていないので、より多くの方にできる限り正確に知っていただきたい、というのが私たちの立場です。そのためにも今後も魚を通じた教室・イベントなどをたくさん企画・開催していきたいです。食育や環境教育の現場である学校に向けた情報発信も積極的に行っていくつもりです。

CEL