

水道ジャーナリスト 有村源介の

源流 本流 汽水域

NO.21 魚とコメと鯨肉と

図2-1-3 国民1人1日当たり魚介類と肉類の摂取量の推移



広島湾 宮島口と宮島を結ぶ船上から



データを基に説明する広島大学・西嶋教授

10月はスリランカでの調査取材を予定しており、帰国してすぐに福岡市で開催される日水協全国会議へ出席するため、多少は余裕を持たせておかなければならないだろうと思い、上旬は家でゴロゴロしている。そういうと、いかにも日ごろは多忙を極めている仕事の日程を調整し・・・と誤解されそうだが、正体は多少とも酒量を減らそうというささやかな目論見である。私にとって体への負担、健康リスクの99%は仕事量ではなく多量飲酒によるもので、高齢者と言われる現在になっても、どうしても制御できない酒量が悩みとなっている。レベルの低い話題で情けないことこの上ないが、仕事の質・量と酒量は完全に比例してしまっている。しかも、仕事のストレスを酒で解消するとか残念会というものがない。ストレスはなくはない（と思っている）が、仕事上のストレスは仕事でしか解消できないと考えており、ストレスの解消には、もっと仕事するしかない。いわば、楽しい酒席の連続になってしまうので、長めの海外出張前には、酒量を減らすために仕事、つまりは人に会うこと、現場を訪問することを減らして負荷を軽減しようと、大人しくしている。

家でゴロゴロしていると、商売柄もあってTVのニュースバラエティ番組を、我慢できる

時間内で垂れ流すことになるが、築地市場が10月6日業務を終了、11日豊洲市場が開業ということで、各局とも「築地・豊洲ネタ」による番組構成となっている。いずれも、日本中が築地を愛し魚が大好きで・・・と勘違いさせるような内容である。魚好きかどうかはさておき、日本人の魚介類消費量が世界一ということは事実で、消費量は1人56.9kg/年、2位ポルトガル、3位韓国となっている（人口100万人以上の国家、2007年、水産庁）。この56.9kgという数字は、コメの1人当たり年間消費量とぴったり一致する（2013年）。糖分の過剰摂取の元凶とされてしまったコメの消費量は、1962年（昭和37年）から半減している。データの年は異なるものの、コメと魚介類の摂取が同量というのは、不思議なような納得できるような・・・。

魚介類と肉の1日当たりの摂取量は、2006年（平成18年）に魚介類80.2g、肉類80.4gと初めて肉類が上位へと逆転し、2009年（平成21年）には魚介類74.2g、肉類82.9gと差が拡大している。また、1965年時点での魚介類消費量上位3位は、鰯、烏賊、鯖だったものが、2010年には鮭、烏賊、鮪ということは世相を表している。家庭で魚をさばいて調理をしなくなったことが大きい要因か。烏賊は善戦？

そして、水産資源について、半ば常識のように言われていることが、「昔（1950～60年代）は魚が良く取れた」ということと、「下水道の普及と過剰な浄化対策が沿岸海域の貧栄養を招き、漁業資源の枯渇につながった」ということである。これについて、広島大学の西嶋渉教授が、瀬戸内海における科学的なデータを基に、次のような見解を示している。

**貧栄養か富栄養か**＝瀬戸内海程の広い海域になると、栄養塩の影響は陸域からの影響よりも、外洋、即ち太平洋からの影響の方が大きく、陸域からの負荷は2割程度である。

**漁獲量と赤潮の発生**＝瀬戸内海で漁業を営んでいる多くの漁師は、1950～60年代は資源が豊富で良かったというが、その一方で、赤潮もかなり発生していた。データとしては漁獲高のピークは1980年代（昭和55～64年・平成元年）で、赤潮は年間約300件発生していた。現在は年間100件程度である。

**漁獲の主体（魚の種類）**＝瀬戸内海の漁獲の主体は当時も今もイワシ類で、1980年代はマイワシが主体で、現在はカタクチイワシである。この魚種交代は瀬戸内海だけでなく、日本の他の海域でも同時に起こった現象であり、この交代により、イワシ類の漁獲は2000年にかけて大きく減少した。一方、イワシ類以外の漁獲量は、1980年代と2000年代ではほとんど変化がない。漁獲量全体としては、80年代から2000年代で半分くらいになっている。

**食物連鎖の推移**＝栄養塩が植物プランクトンの生産を高め、それを動物プランクトンが食べて、それを魚が食べるという食物連鎖を見ると、1980年代と2000年代で植物プランクトンの基礎生産量は2割しか減っていない。基礎生産量が2割しか減っていないのにそれが原因で漁獲量が半減することは考えにくく、プランクトンを捕食するイワシ類の変動は基

礎生産の変動と一致していない。また、基礎生産の大きな減少は、主として沿岸域の赤潮が頻発していた海域で起きており、ここでの生産は高次の生物に移行することなく、底質に沈降する割合が高かったためと推定されている。

**今後の考え方**=短絡的に栄養塩類の削減と漁獲量の減少を結び付けたり、瀬戸内海を富栄養か貧栄養かといった一元的な色分けをするのではなく、瀬戸内海の海域管理については、栄養塩類管理を含めて、科学的なデータに基づいた適切な管理を目指していくべきだろう。

漁業資源について、「常識と風聞」の危うさを喝破し、科学的な根拠に基づいた思考の大切さに関する、重要な指摘であろう。ところで、団塊の世代以上のオッサン、いや、今やクソ爺が、もう1つ気になるのが鯨肉ではなかろうか。残り10年程度の人生を、食しなければ生きていけないことはなく、どうしても食いたいわけでもないが、シーシェパードに象徴される欧米の価値観に対する反発と嫌悪だろうか。

(なお、基礎生産の結果は、あくまで秋のデータ解析結果によるものである。)