

二ホンウナギ絶滅危惧種

26.6.13
水曜日

「食文化消える」

県内生産者や料理店不安

「経営が成り立たない」「うなぎの食文化が消える」。二ホンウナギが国際自然保護連合(IUCN)のレッドリストで絶滅危惧種に分類された12日、県内関係者からは輸出入の規制や価格高騰など、今後を不安視する声が聞かれた。二ホンウナギの稚魚・シラスウナギの減少に苦しんでいた養殖業者からは「資源保護の取り組みも必要」との声も上がる。

IUCNは二ホンウナギを絶滅危惧種に分類した理由に、シラスウナギの漁獲量が大きく減ったことなどを挙げた。県水産政策課によると、県内のシラスウナギの漁獲量は、記録の残る1994年度の2470tをピークに、2012年度には1680tに激減。13年度は496tと回復

したもの、ピーク時の5分の1にどまっている。

レッドリストは国際間の取引規制を判断する際の有力な材料となるだけに、生産者は漁獲量の減少に伴い、シラスウナギの3分の1を海外から仕入れている。高木利秋会長(77)は「国が何の対策も

講じないまま輸入が規制されれば、経営は成り立たなくなること」と訴える。

水産庁によると、13年に養殖業者が池に入れたシラスウナギの量は12.6t。うち、約6割の7.4tを中国や台湾といった海外産が占める。国際間取引が制限されれば、数が限られる国産の価格はさらにお上がり、うなぎ料理店や小売店は窮屈に追い込まれる。

「最近は元は元は元ほど赤字」。うなぎ一力本舗(同市和知川原1丁目)の長谷一海社長(65)は、苦しい胸の内を明かす。45年前の開店時に1頭当たり2千円前後だった仕入れ値は、今では同5100円に高騰。かつての貯金を切り崩し、営業を続けている状況という。

長谷社長は「これ以上高騰すれば、全国のうなぎ屋の多くは廃業するのではないか。うなぎを食べるという文化す

べく消えてしまう恐れがある」と危惧する。

県養鰻漁業協同組合(行)者の岩切庄一組合長(67)は「ウナギの商売に携わる人がいなくならないよう、生産者も資源回復に取り組んでいく必要がある」と話した。

二ホンウナギが絶滅危惧種に指定されたことで、飲食店は仕入れ価格の高騰に気をもむ

12日前、富崎市和知川原1丁目のうなぎ一力本舗

