

おしお

ニホシウナギが絶滅
危惧種になった。国際
自然保護連合の指定だ
から、世界中で規制が
進むかもしれない。た
れに浸したかば焼きの

あの香ばしいにおいはますます
遠くなる▶ニホシウナギは東ア
ジアに生息する。日本で消費が
増えて乱獲が進み、またコンク
リート護岸が増えたことも、ウ
ナギの棲床をなくしてしまった
原因とされる。どれくらい絶滅
の恐れがあるかという点、パン
ダやトキ、アカウミガメなどと
同じカテゴリーらしい▶スルス
ルした体と同じでつかみどころ
がないように、生態には謎が多
い。日本から南へ2千キロのマリ
アナ諸島西方海域が産卵場所と
いわれる。黒潮に乗って稚魚の
シラスウナギになり、日本の河
川で成魚に育つと再びマリアナ

へと戻る▶長い長い旅に耐える
強い生命力を持つウナギを、日
本人は万葉の昔から滋養にいい
と知っていた。大伴家持は「食
糧せに良しといふものを武彦伎
(鰻)取りめせ」と詠んだ。土
用の丑の日に食べると夏ばて知
らずといわれ、日本の食文化を
代表する料理でもある▶私たち
の口に入るウナギはほとんど養
殖で、シラスウナギから大らせ
る。輸入も含めてそのシラスウ
ナギが激減しているのだから値
段も上がる。食べる側も提供す
る側も苦しい。養鰻の盛
んな本県でも、資源回復は切実
な願いだ▶つかんでもスルス
とすり抜けるウナギは、実は遠い
生まれ故郷に帰らなくて必死な
のかも知れぬ。しばらくは心置
きなく里帰りをしてもらい、赤
ちゃん誕生を待とう。世界のウ
ナギの7割を消費する日本人で
ある。肝の太さが問われよう。

26.6.18 倉日