

TUMSAT-OACIS Repository - Tokyo

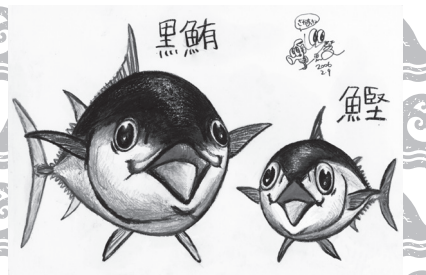
University of Marine Science and Technology

(東京海洋大学)

はじめにあたって：日本人の健康を支える水産資源

メタデータ	言語: jpn 出版者: 公開日: 2020-03-23 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 大迫, 一史 メールアドレス: 所属:
URL	https://oacis.repo.nii.ac.jp/records/1886

《新シリーズ解説》

日本人の健康を支える
水産資源

さかなクンイラストより

はじめにあたって



おおさこ・かずふみ
本連載コーディネーター
九州大学卒業 長崎県庁
(長崎県総合水産試験場)
職員を経て、現在東京海洋
大学 教授。専門は食品加
工学。博士(学術)。

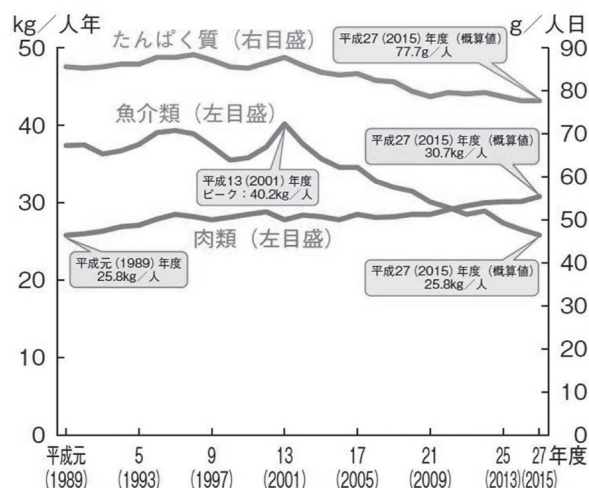
大迫 一史

かつて我が国は世界一の漁獲量を誇る水産大国であった。私は大学の水産学科に所属し、そこで水産関係のことについて一通り勉強したのであるが、当時は水産学科に所属していることを誇りに

思っていた。また、同級生もその殆どが水産業界へ入ることを目指しており、国や地方の自治体の水産関連機関、水産会社に就職した。私は現在、東京海洋大学に籍を置いているが、少なくとも私が所属する食品生産科学科では水産業界を志向する学生は皆無に近い。これは、当学科が他の学科と比べて直接的に海や水産生物と関わる機会が少ないこともあろうが、斜陽傾向にある水産業界にあまり興味がないことも理由にあるように思う。

現在、日本の漁獲量は低迷しており、近年はこれらに加えて、スルメイカやサンマの不漁が大きな問題になっている。ただ、水産業界もこのような現状に手をこまねいているわけではなく、国による漁獲量の規制、マグロをはじめとする新たな養殖魚種の開発、地方自体における種苗(稚魚)放流等、何とか水産業界を活性化させようとしている。

一方で、消費者の嗜好はここ10年当たりで変化してきており、かつては、国民1人当たりの魚



第1図 食用魚介類および肉類の1人1年当たり消費量(純食料)とたんぱく質の1人1日当たりの消費量の推移
資料: 農林水産省「食料需要表」

の消費量は畜肉のそれと比較して多かったものが、現在では逆転して、畜肉の消費量の方が多い（第1図）。すなわち、魚が獲れなくなってきた上に、あまり売れないのである。ところが、消費者は、畜肉と比較して魚のイメージは「健康に良い」、「旬や季節を感じられる」といった、決して悪いものではない。（第1表）

水産資源の中でも水産物に限って言えば、他の食用資源であ

るところの農産物および畜産物と比較して大きく異なる。今朝、朝ご飯は何を食べられたであろうか。和食であれば、アジの開き、お米、みそ汁、あとお茶といったところであろうか？アジは水産物、あとは農産物である。アジは、一般に養殖されておらず、大海原を自由に泳ぎ回っていたものを、人間が漁獲し、食卓に上る。一方で、お米は、人間に都合がよいように品種改良したものを田圃で人間の管理の下に生産され、食卓に上る。味噌の素となる大豆、お茶の素となる茶葉も同様である。朝食が洋食であった方の場合、パン、牛乳、ソーセージといったところであろうが、パンは小麦から生産されるが、これも品種改良されたものを畑で人間の管理のもとで生産される。牛乳、ソーセージの素となる畜肉は、品種改良された牛や豚を、これまた人間の管理の下で生産される。全てが人間の管理の下で生産されている。消費者の志向として、「天然のもの」というのは根強いが、食卓に上る天然のものは水産物しかないのである。一部の例外に、天然の畜産物や農産物にイノシシやクマ、野生のキジ、ゼンマイ、ワラビなどあるが、これらを日常的に食べている人は、少なくとも日本人にはいないだろう。また、水産物にも養殖物があり、ウナギ、ハマチ、タイなどが挙げられるが、これらは、小型のものを海で漁獲し、一定の区画で育てて大きくするか、あるいは、親魚

第1表 水産物と肉類を比べた場合に水産物が優れている点（3つまで回答）

	回答者数（人）	%
水産物の方が肉類よりも健康に良い	1,028	64.7%
水産物を食べることで、旬や季節感を感じることができる	851	53.6%
水産物はご飯と良く合う	331	20.8%
水産物は肉類よりもバラエティーに富んでいる	298	18.8%
水産物を食べることで、その地域の特色を感じることができる	260	16.4%
水産物の方が肉類よりも美味しい	190	12.0%
水産物はお酒に良く合う	123	7.7%
水産物は肉類に比べて割安である	117	7.4%
その他	44	2.8%
	1,588	

資料：農林水産省「食料・農業・農村及び水産業・水産物に関する意識・意向調査」（平成24（2012）年1～2月実施）注：農林水産省の情報交流モニターのうち、消費者1,800人を対象。回収率は88.2%（1,588人）。

に卵を産ませて孵化させたのちに育てられる。少なくとも、人間が品種そのものを改良してはいない。

このように、水産資源はその殆どが天然であるが故に、人間の計画生産が難しく、不漁の年があったり、資源そのものが減ってきたりする。あるいは、「旬」というものがあり、漁獲されない季節、沢山獲れる季節、脂が乗っている季節、そうでない季節があったりする。それが故に消費者は「健康に良い」、「旬や季節を感じられる」といったイメージを水産物に対して持つのであろう。

本シリーズにおいては、このような水産資源について、

1. 日本人と海の関係、水産資源の漁場の形成、黒潮と親潮、潮目といった「海に関する基礎知識」
2. 水産資源量および漁獲魚種の変遷といった「海洋資源の現状」
3. 海洋環境の変化、磯焼けといった「海洋環境」
4. 魚の栄養・機能性、おいしい魚、まずい魚といった「水産食品」
5. 「水産物の流通」
6. 「新しい水産業」

などについて、各分野の著名な方々に執筆をお願いし、連載する。