

ウナギは食べていいの(？)

長谷川 修

今年の「土用の丑の日」は7月30日で、スーパーでは蒲焼きの予約を募っている。二ホンウナギは国際自然保護連合でパンダやトキと同じ絶滅危惧IB種に指定されているが、食べていいのか、絶滅する怖れはないのだろうか。

ウナギのライフサイクルには、分からないことが多い。

太平洋を回遊する二ホンウナギの産卵は、受精の効率上大洋のピンポイント1000m(10m立方)程に集まり、回数も初夏の新月の夜2回と推定される。塚本勝巳氏の研究によれば、1973年に台湾沖で50mm前後のレプトセファルス(ウナギの仔魚^{しんぎょ})を採集したことに始まり、その後より小型の仔魚を求め推定産卵場を南東に移し、91年にはルソン島海域で10mm前後の仔魚を採集する。それから14年間、実証研究は停滞するが理論では斬新な仮説を立て検証し、ついに2005年に西マリアナ海嶺^{かぐれい}で孵化直後の仔魚を採集、09年には直径1.6mmの天然卵を採集し、産卵地の特定に至る。

前半生の卵から仔魚、シラスウナギ(稚魚)を経て川を遡上し親ウナギになるまでの生態はほぼ解明された。これに対し後半生の、川を下った親ウナギはどんなルートで産卵地向かうのか、オスとメスはどんなふうに出会うのか、産卵場所はどうやって決まるのか、は全く分からない。

日本人が食べるウナギの99%は養殖ウナギで、天然ウナギは僅かだ。養殖ウナギは、日本や台湾、中国、韓国の河口に到着した二ホンウナギのシラスを捕え、養鰻^{ようまぐろ}場で飼育し食用ウナギになる。ただ、シラスの流通には不明朗なところが多く、密漁・密売・密輸が横行しており、採捕業者からの報告は全体の30%ほどだ。

今後の課題は、長期的には、人工授精卵を出発点とする完全養殖の量産化技術の確立と河口・河川環境整備であり、短期的には、天然ウナギの捕獲禁止とシラスのトレーサビリティである。ウナギが再生産される範囲で食べる限り問題はないと思われるので、日本が誇る食文化を伝えてほしい。