

問題点及び今後の展望

今回のニホンウナギに対する IUCN の決定は、昨年 2 月日本政府が RED LIST に掲載した時点から、いずれはそうなることと覚悟していたことである。業界人の多くもワシントン条約に記載されてもいたし方ないと去年の段階では考えていた。ただ、このような現実に対して、日本を悪者にして「世界中のウナギを食い尽くす」と批判することに疑義を感じる。確かにヨーロッパウナギは、ニホンウナギのシラス不足が顕在化した 1994 年ころから中国がそのシラスを輸入し、養殖に成功したことによって冷凍蒲焼の大量生産が可能となり、それまでのニホンウナギの市場に「人工孵化の成功」にも相当する効果を示す結果となった。以後 20 年、それを原料とする蒲焼が日本市場に安価で提供され、食卓を飾ったことは事実である。

しかし、ヨーロッパにおいては、何年も前から天然物の太陽を原料にして、何千トンものスモークドイールを作り食されていたことも事実であるし、かつてはシラスそのものがイタリア・スペインで食されていたことも広く知られている。資源枯渇の原因をニホンの消費にのみ求めるのは正しいとは言えない。

昨年から、日本において「自然保護団体」が量販店がニホンウナギやヨーロッパウナギを販売すること、それ自体を批判する動きが強まっているが、この 20 年近く日本国民として安価な蒲焼を消費し、利益を享受してきたひとりとしての自覚もなく、「答」が出てから問題を作る如き手前勝手な行動には違和感を覚える。最近「中国産蒲焼」を販売する量販店の店頭から収去したサンプルを DNA 鑑定して「アンギラ種を販売しているというが、ロストラータ種が検出された。どういうことか説明せよ」と迫る事例が当組合に報告されている。

我々輸入者は、中国で養殖されたアンギラ種を原料として蒲焼鰻を取り扱う場合、経済産業省の 2009 年 1 月付の「告示」に従い、中国政府の発行する CITES の証明書を添付して輸入し、販売している。その中にロストラータ種が混入している事実があったということを物語る事例だが、シラスの輸入段階や養殖過程、更には加工過程で混入することも可能性として考えられ、貿易に携わる者として、一層厳格な種別の確認を強化すべき課題として受け止めている。しかし、店頭での販売は法に基づいて「中国産蒲焼」という表示で行われており、「原料の種」を記載しているわけではないのに、何の法的根拠をもってかかる圧力をかけるのか、大いに問題がある。かかる言動につよく抗議したい。

ニホンウナギはもとより、ヨーロッパウナギも適切に輸入され販売されているのであり、この経済行為は資源の保護や持続可能な管理を模索する行政や業界の活動に協力していくとしている当組合の方針と対立しているものではない。今後とも、資源の持続可能な管理を理念的に重く受け止め、適法に鰻の輸入・販売を行っていくつもりである。

敬具

2014 年 7 月 10 日

日本鰻輸入組合

理事長 森山喬司