

ウナギ密漁／横綱白鵬、全てを語る

Wedge

Guiding Japan forward ウェッジ

AUGUST 2015 Vol.27 No.8 定価 ¥500 8

Special Report

ウナギ密漁

変わらぬ業界、支える消費者



Wedge Special Interview

横綱白鵬全てを語る
「自分に打ち勝つ」

Wedge Opinion

PKOで強いられてきた「人間の盾」
自衛隊のリアル見ない
安保法案審議に物申す

Wedge Report

倫理憲章守り損
後倒し就活の夢さ
8月1日は「拘束」祭り

CONTENTS



COPPI BARBIERI / TRUNK ARCHIVE / AMANA IMAGES

WEDGE SPECIAL REPORT

⑯ ウナギ密漁

変わらぬ業界、支える消費者

PART 1 はびこる密漁と密輸ロンダリング 暴力団が暗躍するウナギビジネス

PART 2 格安ウナギはどこから来るのか 各社一斉アンケート、DNA検査実施

PART 3 奈良産・異種ウナギいよいよ登場か プロが諦めた養殖に挑む素人

WEDGE SPECIAL INTERVIEW

自分に打ち勝つという事

⑭ 横綱白鵬、全てを語る

朝田武蔵（ジャーナリスト）

WEDGE OPINION

10 派遣自衛隊のリアル見よ 安保法案審議にモノ申す 勝股秀通（日本大学総合科学研究所教授）

64 合意間近のTPP 次の焦点は中国と国内改革 渡邊頼純（慶應義塾大学総合政策学部教授）

68 膨らむ再エネが貧困層直撃 賦課金方式見直しを 朝野賢司（一橋大学イノベーション研究センター特任講師）

WEDGE REPORT

32 倫理憲章は守り損 「就活後ろ倒し」の行き着く先は

36 LINE MUSIC、Apple Musicは音楽産業の救世主となるか

40 「東京ガールズコレクション」商標権 8億円で買った「鷹の爪」DLEの勝算



Wedge Special Report

文・写真 鈴木智彦+Wedge取材班（伊藤悟、今野大一、塩月由香）

ウナギ密漁 変わらぬ業界、支える消費者

広く国民に親しまれているウナギには、「闇の世界」が存在する。稚魚の採取から流通に至るまで、深く根を張る裏社会の実態に迫つた――。



宮崎県内でもっともシラスが遡上するといわれる大淀川の河口

密漁経験者に話を聞いたところ、灯りをつけず「地獄網」と呼ばれる網を使用したという

鹿児島県・種子島に全国でも数少ない露地池の養鰻場がある。穴を掘つて水を張り、水車だけを設置した露天の池だ。6月下旬、今年最初の出荷作業に密着した。午前4時半に現地入りすると、真っ暗な中で既に池の水抜きが始まっていた。長靴と一体化したゴム・ウェアを着込み靴に入る。目が慣れると、闇の中に汚泥を這い回るウナギが浮かび上がる。

「今年は雨が多くて、天気が悪かったから小振りだな」

それでも養鰻業者は満足そうだ。池上げは毎回、家族と親戚、納入先である福岡の専門店「田舎庵」のスタッフで行うという。店主の緒方弘は全世界

を回り、池とウナギを確認して買付ける変わり種だ。

「美味しいウナギというのはやはり天然です。昔の人は天然ウナギを食べていたので味の違いを分かつたし、養鰻業者も天然に近いウナギを作ろうと努力していた。中国のウナギは何かと叩かれるけど、広大な敷地を生かし、露地池で天然に近い方法で育てているので一概にダメとはいえない」

緒方は種子島のウナギを「日本一美味しい養殖ウナギ」と絶賛する。現地で池上げを手伝っていた次男の緒方仁も、タモでウナギをすくい上げながら「いいウナギ」と太鼓判を押す。

「とにかく病気のウナギがない。他の池では背骨が曲がっていたり、皮膚病になつたり、餌を食えず極端に小さいウナギが一定数いるけど、ほとんど見かけなかつたでしょう?」

この日は合計1・8トンのウナギが池上げされた。4P(1キロで4匹)と呼ばれる標準サイズだと7200匹、輸送料などの諸経費を含め、これを仕入れようとする価格はざつと700万円だ。

鹿児島市に向かった。鹿児島県は二模養鰻業者に向かった。鹿児島県は二

ホンウナギの稚魚の池入れ数量が全国一のウナギ県だ。訪問した業者の場合、2013年度の売り上げは48億円に達している。敷地には出資した共同経営の蒲焼き工場をはじめ、最新鋭の施設が立ち並んでいた。

「白いダイヤ」と呼ばれ、高値で取り引きされるシラスウナギ(ウナギの稚魚)には黒い噂が付きまとう。「暴力団が密漁を行っている」、「シラス輸出が禁じられている国から香港を経由し国内へ輸入されている」今回、日本有数のシラス漁エリアであり、養鰻エリアでもある宮崎県と鹿児島県を巡り、密漁と「密輸ロンダリング」の関係者を取材した。

完全養殖技術が成立していない現在、ウナギを育てるには天然のシラスを採り、養殖するしか手段がない。シラスは冬の新月の夜、潮が満ちているときに海から河川へと遡上してくる。密漁者はこのタイミングを狙うのだ。

「巨大な網を使っていたこともあり、正式な許可を与えたられた採捕者より、我々のほうが多く採っていたはずだ」とは、密漁を経験した元暴力団構成員の発言だ。

また、海外で採られたシラスも日本の養鰻池へ入れられている。財務省の貿易統計をみると、香港から日本へ突出した量が入ってきている。だが、香港は土地が狭いこともあり、基本的にシラスは遡上してこない。どこか別の国から香港へ運ばれ、日本へ持ち込まれていると考えるのが自然だろう。

こうして採られ、集められたシラスが大きく育てられ、スーパーや飲食店での販売を通じて消費者の口に運ばれる。今や密漁と「密輸ロンダリング」が日本のウナギ文化を支えているといつても過言ではない。ウナギビジネスの深い闇を追った。

PART 1 現地取材で明らかになったタブーの実態

はびこる密漁と密輸ロンダリング 暴力団が暗躍するウナギビジネス

文・鈴木智彦 Tomohiko Suzuki ジャーナリスト





(上) 良質な水が入った桶の中で保管後、出荷される
(下) ピニールハウスとボイラーで約30度に保った養鰻池

の刑事を雇つてゐるところもある。ウナギを扱つてゐると、暴力団とぶつかるのは避けられないからだ。その筋の人らといかにうまく付き合うかが養鰻業者の腕です。あの人らは普段優しくても、いざとなると目つきが変わる。付かず離れず、打ち解け方もコツがある」と、秘伝をレクチャーしてくれた。

内水面振興センターと条例が出来る前は、シラスの約7割が暴力団がらみの密漁だったという。水産庁の資料にも明記されているので、少なく見積もつた数値と考えていい。

宮崎の密漁を数年前に手伝った山口組元幹部に東京で話を聞いた。熊本刑務所の累犯刑務所に服役し、宮崎県の

「真冬の新月の深夜、月の光がまつた
くない中、近くの海から完全防寒、胸
まで丈のあるゴム長靴を履いて小型ボ
ートを出す。ライトは一切点けず、全
速力で川を上る。『地元だから地形は
全部分かつてるから』って言うけど、
初めてだから怖くて仕方なかつた。ボ
イントでボートを止め、地獄網を仕掛け
る。左右に2、3メートルのウイングを広
げ、中央の袋網にシラスが集まる仕掛け
だ。地獄網を10カ所くらい設置し、
翌日か翌々日の深夜に回収する。仕掛け
は水面に出ないから、昼間、岸から

「当時は資源保護なんて誰も考えない。村に一人はヤクザもんがいる。いい小遣い稼ぎとしてやり方を教えた。それに養鰻業者があちこちにあつて、シラスはどれだけ採つても需要があつた」

「あいつら（暴力団）に地獄網を教えたのは俺たちなんだ」と、ため息混じりに告白するのは、シラスウナギ協議

見てもわからない。シラスは市場で売った。賑やかな場所なのに、ひそひそ取り引きするから可笑しかつた。分け前は1回150万円以上。2回目からは札束を掬うような気分だ。分け前をもらつた後に『明日は車を買おう、服を買おう』なんて話をしていた。祭りだよ。東京で金持ちが美味しい美味しいと騒いでいる高級ウナギも、もとを辿れば俺らが採つたヤツだもんな』海上で取り締まりの船に追いかけられた時は辛くも逃げ切つたという。宮崎県警も地獄網のことは承知で、「取締りを担当した警察官から、川に飛び込み地獄網に絡まると助からないので、決して深追いするなど聞いている」

地縁と暴力でこり押しし、採捕許可を持つつている人間から公定価格以上、実勢価格で買つて横流しする。

「業者を知らない人もいる。みんなが儲かる。ヤクザがいないと養鰻業者の池は埋まらない」（同）

身勝手な理屈が並ぶが、密漁シラス

せない)
自分たちで密漁することはまずいぶん
減つたという。採り手を雇つたり、シ

「いまもやっているか、なんてマスコミに言えるはずないだろう。ただ今年も前半にはずいぶん儲けたヤクザもんがいますよ。漁期に行うと密告されやすい。勝負時は12月5日の口開け前。宮崎は大潮より、中潮のほうが採れる。養鰻業者も本音は一刻も早くシラスが欲しい。でも公にされると困る。そこをヤクザの看板でやる。泥被つてるよ力団幹部）らしく、現役の密漁関係者を探すのは骨が折れた。

落とされた値段の通称だ。「全国的にもシラスの相場は宮崎県の表価格で決まると言われています」（宮崎県シラスウナギ協議会・高木政利会長）といふ業界の評価も、システムが公正で流通が透明化されている証拠だろう。ところが、思わぬ弊害が生まれた。葬つたはずの裏価格はゾンビのように甦つた。

元来、シラス漁は漁業として認められていない。毎年、特別採捕のライセンスが交付され、資源保護のため全体の最大漁獲量が決められる。採つたシラスは県内の業者に売るのがルールだ。県はそのために、禁止されている漁を特別に許可しているのだ。

「昨年宮崎県の養鰻業者が池入れしたシラスは3・5ト。宮崎県が許可したシラスは364キロです。統計上、その10倍のシラスが池に放たれた計算だ。じゃあ宮崎県の養鰻業者は、シラスの9割を県外産と国外産でまかなっているのか。漁獲高が減ったとはいえ、宮崎は全国有数のシラス産地。最盛期は

るんです。誰だって高く買ってくれる業者に売りたい」（宮崎県内のシラス問屋）
裏価格は宮崎県が決める価格に連動し、その約2倍、ざつとキロ200万円という。養鰻業者がシラス問屋を兼業するなど多少の節約は出来ても、宮崎県の業者は、9割のシラスを正規以外の価格で調達する必要に迫られる。「流通量でいえば、表と裏は完全に逆。裏価格といわれるものが適正な価格です。表価格となつているシラスウナギ協議会の値段を上げれば、相場も連動して跳ね上がるはず。公定価格がなかつたら養鰻業者の限界と言われるキロ300万円になりかねない。それでもきっと売れますがね。

養鰻場、加工場、丼屋（ウナギ専門店）の隠語）、どれも平均して儲かる商売だけど、絶対に損をしないのがシラス問屋です。まとまった量の良質のシラスを集めれば引く手あまたです。量が減つたら相場は上がる。やはり損はしません。ジャボニカ（ニホンウナギ）が環境省の絶滅危惧種（レッドリスト）に指定され、シラスの値段が高騰した際も問屋にシラスはあった。この時は誰かが意図的に相場を上げようとしていた」（同）

この業者は「業界誌などが相場の誇導に一役買っている」と推測している。当事者にその意識がないにせよ、結果として影響力を利用されている可能性性はあるかもしれない。宮崎県でも有数

「去年、業界誌では25トンのシラスが採れたと報道された。業界で検証すると17トンから18トンじゃないかと思います。そもそも誤解が蔓延してゐるんですが、シラスの採捕量含め、信用に足るデータがないんです。極々最近まで産地のイニシアチブ合戦が激しかったのでどこもたいてい背伸びしたくて、過大に申告していた」

大森 伸昭
Nobuaki Omori
十杰淡水代表取締役社長

宮崎県最大の養鶏業者。1975年に創業家の長男として生まれる。97年創価大学卒業後、大森淡水に入社。販路の拡大を進めた。宮崎市内8カ所で養殖場を運営する他、「うなぎ 養業」を開設。宮崎、鹿児島両県の業者約30軒と契約してウナギを集め、出荷量は全国トップクラスの年約3000~4000トンを誇る。



日本人のウナギ蒲焼文化支えるウナギの現状

(注) ウナギ19種・亜種から4種を抜粋 (出所) 各種資料をもとにウェッジ作成

ヨーロッパウナギ(アンギラ種)

レッドリスト危険度: ★★★

- ・北欧からアフリカ北部までの大西洋沿岸や地中海に幅広く生息
- ・2008年、「ごく近い将来における野生での絶滅の危険性が極めて高い」として国際自然保護連合(IUCN)の「絶滅危惧1A類」に指定。
- ・09年からワシントン条約で輸出規制(附属書II)が開始

ニホンウナギ(ジャボニカ種)

レッドリスト危険度: ★★

- ・東アジア諸国の沿岸に生息
- ・2014年、「近い将来における野生での絶滅の危険性が高い」としてIUCNの「絶滅危惧1B類」に指定

アメリカウナギ(ロストラータ種)

レッドリスト危険度: ★★

- ・北米から南米にかけての大西洋沿岸に生息
- ・2014年、「近い将来における野生での絶滅の危険性が高い」としてIUCNの「絶滅危惧1B類」に指定

フィリピン・インドネシアウナギ(ビカラ種)

レッドリスト危険度: ★

- ・東南アジア諸国に生息
- ・2014年、「現時点での絶滅危険度は小さいが、生息条件の変化によっては、上位ランクの絶滅危惧に移行する要素がある」としてIUCNの「準絶滅危惧種」に指定

つて生存を脅かされている、もしくは絶滅の恐れのある野生動植物を保護するため輸出入に制限をかける条約だ。そのワシントン条約で09年から規制が始まったのが「ヨーロッパウナギ」で、それこそが、過去20年ほど日本人の胃袋を満たしてきた中国産・格安ウナギの材料だという。

**ウナギは売りたくない
注目はされたくない**

しかし、なぜ15年のいまになつて日本企業は一斉にヨーロッパウナギの使用を止めたのか。理由は、ワシントン条約の、ある特徴にある。

ワシントン条約には、締結後、一切

ニホンウナギ(ジャボニカ種)

レッドリスト危険度: ★★

- ・東アジア諸国の沿岸に生息
- ・2014年、「近い将来における野生での絶滅の危険性が高い」としてIUCNの「絶滅危惧1B類」に指定

アメリカウナギ(ロストラータ種)

レッドリスト危険度: ★★

- ・北米から南米にかけての大西洋沿岸に生息
- ・2014年、「近い将来における野生での絶滅の危険性が高い」としてIUCNの「絶滅危惧1B類」に指定

フィリピン・インドネシアウナギ(ビカラ種)

レッドリスト危険度: ★

- ・東南アジア諸国に生息
- ・2014年、「現時点での絶滅危険度は小さいが、生息条件の変化によっては、上位ランクの絶滅危惧に移行する要素がある」としてIUCNの「準絶滅危惧種」に指定

しかしながら、各社必死の売れ筋・格安ウナギ調達だが、持続性には疑問符がつく。
W

の取引を禁止する「附属書I」と、輸出国が許可証を出せば商取引も可能とする「附属書II」がある。ヨーロッパウナギは後者だった。だが商取引可能といつても、貨物としてそれらの種が国境を越えるたび、輸出入国、輸出量、利用目的、最初に捕獲した国などの情報が税関で毎回確認され、当局のホームページに公開される。

中国への輸出履歴をたどると、ヨーロッパ種の数量は年を追うごとに減少し、13年を最後に途絶えている。ウナギは1年前後で成魚に育つため、ちょうど今年に入つて、中国で養殖されたヨーロッパウナギの調達が難しくなつたのだろう。もちろん、モロッコなど

ワシントン条約を批准していないシラス輸出国もわずかに存在するため、中国にヨーロッパウナギが全く流通していないとは言えない。しかし、欧州各国など多くの輸出国は許可証を容易に発行することはせず、資源保護に努めているようだ。

編集部はDNA検査とは別に、各企業にアンケートや聞き取り調査を行つたが、トレーサビリティについてほどこも口が重かった。折しもこの1、2年、中国産ヨーロッパウナギの日本向け大量輸出に対して、環境保護団体から厳しい目が向けられてきた。また

ま14年の漁期に東アジア沿岸でニホンウナギのシラスが獲れたため、渡りに船と切り替えたのが実情のようだ。

こうした代替策もいつまでもつかない。ワシントン条約の更新時期が来年に迫るからだ。ワシントン条約に影響を持つ国際自然保護連合(IUCN)は昨年、ニホンウナギやそのほかの種のウナギをレッドリストに登録した(貢上段の表参照)。ヨーロッパウナギと同じ道をたどれば「中国産ニホンウナギ」の輸入も激減するだろう。

各社必死の売れ筋・格安ウナギ調達だが、持続性には疑問符がつく。

各社アンケート・DNA検査結果一覧

(注) DNA検査協力は北里大学・吉永龍起研究室

企業名 (DNA検査実施商品名・価格)	DNA検査で検出された品種	質問① 使っているウナギの品種は何?	質問② 昨年と品種を変えた?	過去のDNA検査で検出された品種	質問③ 幼魚採取、養殖、加工はそれぞれどこで?
吉野家 (鰻重1枚盛・750円)	ニホンウナギのみ	ニホンウナギのみ	昨年もニホンウナギのみ	ニホンウナギ、ヨーロッパウナギ、アメリカウナギ(2014年)	シラス採取地は中国・福建省、江蘇省。 養殖・加工地は中国・廣東省
すき家 なか卯 (うな丼・780円、なか卯うな重・790円)	ニホンウナギ	すべてニホンウナギ	種の特定はしていない	ヨーロッパウナギ(14年、すき家)、アメリカウナギ(14年、なか卯)	シラス採取地は中国・廣東省沿岸~上海沖。 養殖・加工地は中国・福建省
G-FACTORY (うな丼・500円)	ニホンウナギ	ノーコメント	ノーコメント	ヨーロッパウナギ(13年)	ノーコメント
くら寿司 (うな丼・626円)	ヨーロッパウナギ アメリカウナギ	ノーコメント	ノーコメント	ヨーロッパウナギ(14年)	HPに掲載しております →中国産のみと掲載
小僧寿し (鰻たっぷり・10貫(内、うなぎ5貫)・690円)	ニホンウナギ	ノーコメント	ノーコメント	ヨーロッパウナギ、アメリカウナギ(13年、同様の鰻の握りで実施)	ノーコメント
スシロー (大うなぎ・1貫108円、うなぎ・1貫108円)	ニホンウナギ	ニホンウナギ	ノーコメント	未実施	HPに掲載しております →中国産のみと掲載
ほっかほっか亭 (うな重・890円)	ニホンウナギ	ノーコメント	ノーコメント	未実施	ノーコメント
オリヅル丼屋 (中国産うなぎ蒲焼き・700円)	ニホンウナギ	国産もニホンウナギ	国産は昨年と同様。中国産商品は昨年はニホンウナギと異なる	ヨーロッパウナギ(14年)	国産商品のシラスの採取地は日本、他。 養殖・加工地は国内。 中国産商品は採取・養殖・加工すべて中国
Moto Misto HM (うな重)	ニホンウナギ ヨーロッパウナギ アメリカウナギ	ニホンウナギ ヨーロッパウナギ アメリカウナギ	昨年と同様	ヨーロッパウナギ(13年)	ニホンウナギのシラス採取地は中国・上海付近。 養殖・加工地は福建省。ヨーロッパウナギ、アメリカウナギのシラス採取地はヨーロッパ。 養殖・加工地は中国・福建省
AEON (インドネシア産うなぎ蒲焼・950円)	ビカーラウナギ ビカーラウナギ	ニホンウナギ ビカーラウナギ	昨年と同様	ニホンウナギ(14年、国産表示商品で実施)	シラスの採取・養殖・加工とともにニホンウナギは原則、日本。 ビカーラウナギは原則、インドネシア
Ito Yokado (鹿児島産うなぎ蒲焼・1695円)	ニホンウナギのみ	ニホンウナギ	ノーコメント	ニホンウナギ、ヨーロッパウナギ(13年、中国産表示商品で実施)	シラスの採取・養殖・加工とともに日本・高知
SEIYU (中国産うなぎ串焼き 大・594円)	ニホンウナギ	国産はニホンウナギ 一部アメリカウナギ	昨年と同様	ニホンウナギ(13年、中国産表示商品で実施)	国産商品のシラス採取地は国内及びその他。養殖・加工地は鹿児島県・宮崎県など。 中国産商品のシラス採取地は中国及びその他。養殖・加工地は広東省・福建省など
ライフ (中国産うなぎ蒲焼・645円)	ニホンウナギのみ	ニホンウナギ	昨年は契約在庫分の消化のためヨーロッパウナギも取り扱い	ニホンウナギ(11年、中国産表示商品で実施)	国産商品のシラス採取地は主として日本・中国。 養殖・加工地は鹿児島県。 中国産のシラス採取地は中国・廣東省・福建省・浙江省。養殖・加工地は広東省・福建省
成城石井 (焼きうなぎ蒲焼・1825円)	ニホンウナギのみ	ニホンウナギ	昨年と同様	未実施	シラス採取地は主として日本。 養殖地は日本(愛知・静岡・鹿児島・宮崎・徳島など)。加工地も日本(東京・静岡・愛知・和歌山・宮崎・鹿児島など)
maruetsu (うなぎご飯 小・321円)	ニホンウナギ	ノーコメント	ノーコメント	未実施	ノーコメント



あの味を知ってしまったのは日本人だけではないようだ。
文・Wedge編集部

味しいものは、やすやすと国境を越えてしまう。

アメリカでウナギの生態を研究するキャサリン・モースさんは米国内でのウナギの消費が年々増えているように感じるという。最近では日本食レストランで鰻丼などが出されるだけでなく、蒲焼きをアボガドと一緒に巻いた「ドラゴンロール」も人気という。使われているウナギの蒲焼きはおそらく「中国からの輸入ではないか」。アメリカに生息するウナギが中国に輸出され、加工されて戻ってきている傾向があるという。

かつて蒲焼きという文化を生み、養鰻業を世界に先駆けて発展させ、「世界のウナギの7割を消費する」とまで言われた日本だが、この15年ほどでウナギ市場における中心国は、完全に中国に切り替わっている。

まず圧倒的なのはその生産量だ。2010年時点での二ホンウナギとヨーロッパウナギの世界全体の養鰻生産量は、世界漁業・養殖業白書によると27万トンなの



FISHERIES RESEARCH AGENCY
Wedge編集部

は日本食レストランで鰻丼などが出されるだけでなく、蒲焼きをアボガドと一緒に巻いた「ドラゴンロール」も人気という。使われているウナギの蒲焼きはおそらく「中国からの輸入ではないか」。アメリカに生息するウナギが中国に輸出され、加工されて戻ってきている傾向があるという。

かつて蒲焼きという文化を生み、養鰻業を世界に先駆けて発展させ、「世界のウナギの7割を消費する」とまで言われた日本だが、この15年ほどでウナギ市場における中心国は、完全に中国に切り替わっている。

まず圧倒的なのはその生産量だ。2010年時点での二ホンウナギとヨーロッパウナギの世界全体の養鰻生産量は、世界漁業・養殖業白書によると27万トンなの

COLUMN 精ではなく脂肪がつく? ウナギ蒲焼を食べるときの注意点

文・Wedge編集部

養鰻場がウナギを出荷しなくなる。例年、秋の安い時期に来夏用のウナギを買い付けてきたスーパーのバイヤーが対応を余儀なくされたという。

大学の李泰源教授によると、韓国国内でも、BSE問題で肉が市場に不足したことなどをきっかけに、ウナギの焼き肉がブームに。韓国国民の胃袋を満たすため、養鰻池の規模を拡大する動きがあるという。

かつて、中国に養鰻加工技術の指導などを受けた、愛知県豊橋市のカネナカの中村好伸会長は、中国のウナギ産業の発展はもう止まらないと見る。二ホンウナギの資源の減少を受けて、インドネシアでは現在、中国や韓国企業による大規模な養鰻・加工場ができ、熱帯種のビカーラで消費のニーズに応えようとしているからだ。もちろん日本企業も参入している。

さらに、ウナギ・ドリームといわんばかりに、東南アジアの国々も地場産業にしようと日本企業に技術指導を仰ぐ動きが活発化しているという。

複数のウナギ資源の減少とは裏腹に、消費はますます拡大している。W

タミナつけにウナギでも食べにいこ
うぜ!」は世のサラリーマンが夏に交わす定番の台詞だが、本当にただのスタミナ食なのか。鰻丼店で太った人を多く見かけたことに疑問を抱き、京都医療センター・メタボ外来の浅原哲子医師に聞くと、「確かに鰻丼には太った人が好きな要素が詰まっています」。栄養価は高いが脂質や糖も多く、食べるときの注意点として「ボル一杯分のサラダを食べてから鰻丼を食べ、ご飯も血糖値が上がりやすいので半分残して」と話す。

同センターの西田博樹栄養管理室長もこう指摘する。「食べ合わせによってはウナギの栄養素を十分に吸収できない可能性があります」。

ウナギがなぜスタミナ食かといふと、アミノ酸の組成が優れていて、糖の代謝に不可欠なビタミンBが豊富だからだが、アリシンなどの補酵素と一緒にとらないと十分に吸収できないという。「ウナギを食べる際にはアリシンの多いネギ類を加えていただき、さらにクエン酸のあるすっぱいものを一緒にとると鬼に金棒です」。

ちなみに、ネギやレモンと一緒に調理しやすい豚肉でも栄養面でウナギに匹敵するという。

COLUMN ウナギ完全養殖 最前線



これまで読み進めた読者は思うのではないか。輸入物や密漁物に頼らなくとも、そろそろウナギの完全養殖が成功するのでは、と――。

言うまでもないかもしれないが、ウナギは養殖といつても、天然の稚魚（シラスウナギ）を採捕して太らせる「畜養」だ。ウナギの卵を世界で初めて発見した日本大学の塚本勝巳教授によると国内のウナギ完全養殖研究の歴史はマグロより古い1961年にさかのぼる。研究機関が競い合い、2010年によく人工ウナギを親を持つ2世代目が誕生。完全養殖技術は確立されたと大々的に報じられた。だが、その後はどうぞ成長率や生残率など飼育技術の向上はみられるものの、「まだ発表できるほどの成果は得られていません」（水産総合研究センター）



FISHERIES RESEARCH AGENCY
Wedge編集部

これまで読み進めた読者は思うのではないか。輸入物や密漁物に頼らなくとも、そろそろウナギの完全養殖が成功するのでは、と――。

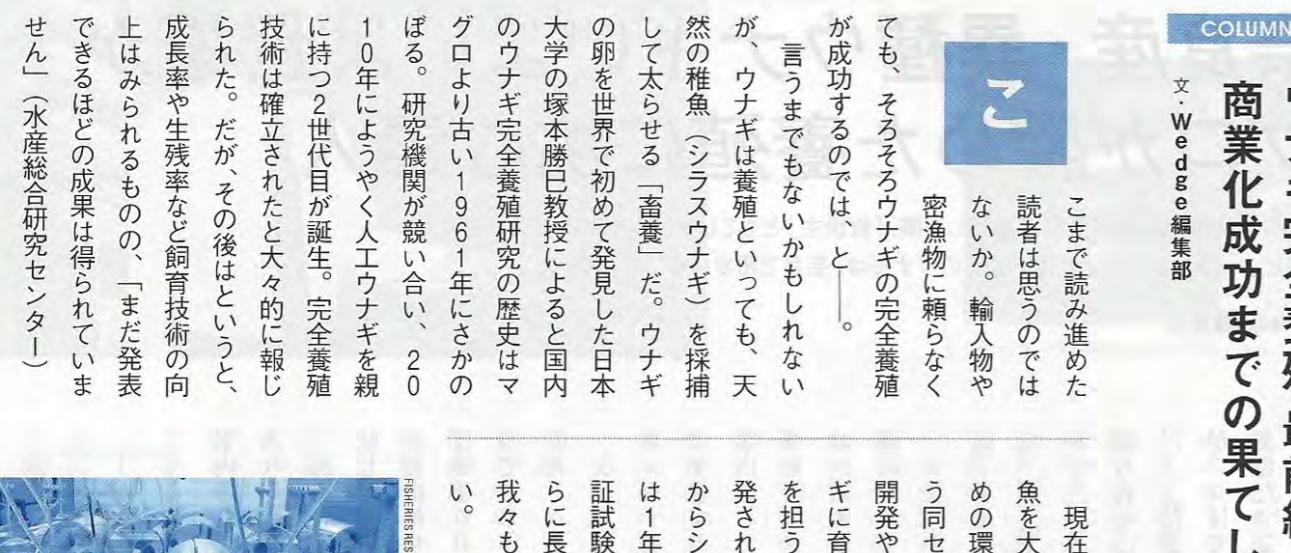
言うまでもないかもしれないが、ウナギは養殖といつても、天然の稚魚（シラスウナギ）を採捕して太らせる「畜養」だ。ウナギの卵を世界で初めて発見した日本大学の塚本勝巳教授によると国内のウナギ完全養殖研究の歴史はマグロより古い1961年にさかのぼる。研究機関が競い合い、2010年によく人工ウナギを親を持つ2世代目が誕生。完全養殖技術は確立されたと大々的に報じられた。だが、その後はどうぞ成長率や生残率など飼育技術の向上はみられるものの、「まだ発表できるほどの成果は得られていません」（水産総合研究センター）

タミナつけにウナギでも食べにいこ
うぜ!」は世のサラリーマンが夏に交わす定番の台詞だが、本当にただのスタミナ食なのか。鰻丼店で太った人を多く見かけたことに疑問を抱き、京都医療センター・メタボ外来の浅原哲子医師に聞くと、「確かに鰻丼には太った人が好きな要素が詰まっています」。栄養価は高いが脂質や糖が多く、食べるときの注意点として「ボル一杯分のサラダを食べてから鰻丼を食べ、ご飯も血糖値が上がりやすいので半分残して」と話す。

同センターの西田博樹栄養管理室長もこう指摘する。「食べ合わせによってはウナギの栄養素を十分に吸収できない可能性があります」。

ウナギがなぜスタミナ食かといふと、アミノ酸の組成が優れていて、糖の代謝に不可欠なビタミンBが豊富だからだが、アリシンなどの補酵素と一緒にとらないと十分に吸収できないという。「ウナギを食べる際にはアリシンの多いネギ類を加えていただき、さらにクエン酸のあるすっぱいものを一緒にとると鬼に金棒です」。

ちなみに、ネギやレモンと一緒に調理しやすい豚肉でも栄養面でウナギに匹敵するという。



FISHERIES RESEARCH AGENCY
Wedge編集部

これまで読み進めた読者は思うのではないか。輸入物や密漁物に頼らなくとも、そろそろウナギの完全養殖が成功するのでは、と――。

言うまでもないかもしれないが、ウナギは養殖といつても、天然の稚魚（シラスウナギ）を採捕して太らせる「畜養」だ。ウナギの卵を世界で初めて発見した日本大学の塚本勝巳教授によると国内のウナギ完全養殖研究の歴史はマグロより古い1961年にさかのぼる。研究機関が競い合い、2010年によく人工ウナギを親を持つ2世代目が誕生。完全養殖技術は確立されたと大々的に報じられた。だが、その後はどうぞ成長率や生残率など飼育技術の向上はみられるものの、「まだ発表できるほどの成果は得られていません」（水産総合研究センター）

タミナつけにウナギでも食べにいこ
うぜ!」は世のサラリーマンが夏に交わす定番の台詞だが、本当にただのスタミナ食なのか。鰻丼店で太った人を多く見かけたことに疑問を抱き、京都医療センター・メタボ外来の浅原哲子医師に聞くと、「確かに鰻丼には太った人が好きな要素が詰まっています」。栄養価は高いが脂質や糖が多く、食べるときの注意点として「ボル一杯分のサラダを食べてから鰻丼を食べ、ご飯も血糖値が上がりやすいので半分残して」と話す。

同センターの西田博樹栄養管理室長もこう指摘する。「食べ合わせによってはウナギの栄養素を十分に吸収できない可能性があります」。

ウナギがなぜスタミナ食かといふと、アミノ酸の組成が優れていて、糖の代謝に不可欠なビタミンBが豊富だからだが、アリシンなどの補酵素と一緒にとらないと十分に吸収できないという。「ウナギを食べる際にはアリシンの多いネギ類を加えていただき、さらにクエン酸のあるすっぱいものを一緒にとると鬼に金棒です」。

ちなみに、ネギやレモンと一緒に調理しやすい豚肉でも栄養面でウナギに匹敵するという。



THE WASHINGTON POST

COLUMN KABA YAKI 市場

あの味を知ってしまったのは日本人だけではないようだ。

文・Wedge編集部

味しいものは、やすやすと国境を越えてしまふ。

アメリカでウナギの生態を研究するキャサリン・モースさんは米国内でのウナギの消費が年々増えているように感じるという。最近では日本食レストランで鰻丼などが出されるだけでなく、蒲焼きをアボガドと一緒に巻いた「ドラゴンロール」も人気という。使われているウナギの蒲焼きはおそらく「中国からの輸入ではなくいか」。アメリカに生息するウナギが中国に輸出され、加工されて戻ってきている傾向があるという。

かつて蒲焼きという文化を生み、養鰻業を世界に先駆けて発展させ、「世界のウナギの7割を消費する」とまで言われた日本だが、この15年ほどでウナギ市場における中心国は、完全に中国に切り替わっている。

まず圧倒的なのはその生産量だ。2010年時点での二ホンウナギとヨーロッパウナギの世界全体の養鰻生産量は、世界漁業・養殖業白書によると27万トンなの

は世界の8割近い21万トン（日本大学・陳文準教授調べ）。

一方で、水産庁調べによる国内のウナギの輸入量は、わずか2万トン（14年）で国内の養殖生産量も1・7万トン（同）のため、スケールが段違いだ。

一方で、水産庁調べによる国内のウナギの輸入量は、わずか2万トン（14年）で国内の養殖生産量も1・7万トン（同）のため、スケールが段違いだ。

一方で、水産庁調べによる国内のウナギの輸入量は、わずか2万トン（14年）で国内の養殖生産量も1・7万トン（同）のため、スケールが段違いだ。

大学の李泰源教授によると、韓国国内でも、BSE問題で肉が市場に不足したことなどをきっかけに、ウナギの焼き肉がブームに。韓国国民の胃袋を満たすため、養鰻池の規模を拡大する動きがあるという。

大学の李泰源教授によると、韓国国内でも、BSE問題で肉が市場に不足したことなどをきっかけに、ウナギの焼き肉がブームに。韓国国民の胃袋を満たすため、養鰻池の規模を拡大する動きがあるという。

さらに、中国国内での消費拡大は、日本の土用の丑の日のための買い付けにも影響を出し始めているという。

「例年だと日本の土用丑の後に中国の活鰻相場が落ちるのですが、昨年は秋になつても落ちませんでした」（森山理事長）。

中国では秋から翌年初めの旧正月にかけて季節行事が続く。そのなかでお世話をなつた人に高級なウナギを贈る習慣が出てきたという。「目上の方によく太つたものを贈りました。そうすると、ウナギを太らせるために

本の企業も参入している。

さらに、ウナギ・ドリームといわんばかりに、東南アジアの国々も地場産業にしようと日本企業に技術指導を仰ぐ動きが活発化しているという。

複数のウナギ資源の減少とは裏腹に、消費はますます拡大している。W



ビカーラの研究施設がある大和高田市内のマンション。



昨年ビカーラの養殖を始めた中由子さん

てているニホンウナギのシラスの多くは香港から持ち込まれる。「香港で業者がニホンウナギのシラスにビカーラのシラスを混ぜるんですよ。シラスの状態ではほとんど区別がつかない。ニホンウナギのシラスの価格は高いので、こうして稼ぐんです」(仲介業者)。

当時、日本では、ニホンウナギのシラスが採れなかつたこともあり、ビカーラは「救世主」として一躍注目された。もつとも「救世主」という表現は適切ではない。これまで日本は、ヨーロッパウナギやアメリカウナギなど、世界中のウナギを買い集め、絶滅危惧種に追い込んできた歴史があり、ビカーラは新たな標的にすぎないからだ。実際、ビカーラは日本の「爆食」が懸念材料の一つとなり、昨年、国際自然保护連合(IUCN)によつて準絶滅危惧種に指定された。

今年、水産庁は国内養鰻業者に2・7トンのビカーラ池入れを許可した。ニホンウナギのシラスの池入れ量許可21・6トンと比べても、存在感が高まっている。

しかし、前章のDNA検査でも明らかになつたように、ビカーラはほとんど流通していない。どういうことか。

ビカーラを育てようとした養鰻業者は手を焼いた。「ニホンウナギと同じ生育方法では育たない。肉食性が強く、共食いをするため、生存率が2割もいけばよいほう。まったく採算がとれない」(宮崎県の養鰻業者)。こうして今では、「フランスもん(ヨーロッパウナギ)含めて、九州では外国もんを育てている業者はほとんどおらん」(宮崎県の養鰻業者)という状況になつた。我々も相当失敗してきました。今のところ億単位の大赤字です。奈良県で養殖を手掛けるさんは苦笑いを浮かべる。奈良県は「養鰻県」として認知されていないが、ビカーラに限ると、頂点に君臨する。水産庁が定めた池入れ量の配分は、奈良県、大阪府、石川県の順だ。3府県いずれの業者も、ここ数年でビカーラの養殖を副業として始めた業者ばかりで、本業は介護、自動車整備、通信設備施工、旅館などだ。

「去年からウナギの養殖を始めたんですけど、エサをあげると近寄つてくる。毎日顔を合わせているうちに、ウナギを食べられなくなりました」

奈良県安堵町でビカーラの養殖をしている中由子さんのコメントは初々し

い。「ウナギはもちろん生き物の養殖も初めての経験です」。そんな中さんの本業は建設業だ。

「今年は奈良県内に2000トン級の養鰻池が次々造られる予定です」(近畿養鰻管理協議会の有沢宏之会長)。現在の「奈良産ウナギ」は、ほぼすべての業者が水槽やプールで育てているため、出荷量が限られ、奈良県十津川村の旅館を中心に出荷している程度だが、「購入希望業者が多くいる」こともあり、「来年からは各地のスーパーで販売される可能性がある」という。今後、ワシントン条約でニホンウナギの国際取引が規制されることになると予測もある。だが、水産庁関係者によると、アメリカウナギの提案を日論む人々の中には「ウナギ属すべて」を対象にしようとする考え方があるという。シラスの状態では品種がわからぬため、ウナギすべてを規制してしまう方が適切という考え方のようだが、そうなると、日本に生息しないビカーラを國內で養殖することは困難になる。

「素人」が手掛け、成功の芽が見え始める。ビカーラだが、今後の命運はワシントン条約が握る。

PART 3 「爆食」日本人の新たな標的となったビカーラの今

奈良産・異種ウナギいよいよ登場か プロが諦めた養殖に挑む素人

ニホンウナギの稚魚の価格が高騰した際、「救世主」ともてはやされた東南アジアのウナギ「ビカーラ」。消えたと思われたこのウナギは、奈良で密かに育てられていた。

文・Wedge編集部

案内され、訪れた場所は、どこにでもありそうなマンションの一室だった。
部屋に入り、水槽に目をやると、所狭しとウナギが密集している。「稚魚から出荷サイズに育つまでの生存率をほぼ100%まで高めることができたので、来年には奈良産ウナギが首都圏のスーパーに並ぶと思いますよ」。

ここで育てられているウナギは、ニホンウナギではなく、主に東南アジアに生息する異種ウナギ(ビカーラ)だ。シラスウナギの価格が高騰した2年前、各地の養鰻業者に見知らぬ人物から、「安いシラスがあるので買わないか」という電話がかかってきたという。売っていたのはビカーラのシラスだ。「直接営業に来たこともありますが、一目で『その筋』とわかる人もいました」(養鰻業者)。

こんな動きもあつた。日本が輸入し細については「企業秘密」だという。シラスウナギがある程度の生存率を高めるコツの1つだというが、他の方法の詳細についても「企業秘密」だ。以前、各地の養鰻業者に見知らぬ人物から、「安いシラスがあるので買わないか」という電話がかかってきたという。売っていたのはビカーラのシラスだ。「直接営業に来たこともありますが、一目で『その筋』とわかる人もいました」(養鰻業者)。

こんな動きもあつた。日本が輸入し



手前が奈良県大和高田市で育てられたビカーラ、奥が天然のニホンウナギ。頭の形状、大きさが異なる