

東北 VALUE SIGHT 秋田



NPO法人秋田水生生物保全協会 代表理事
杉山 秀樹 (すぎやま・ひでき)

1950年、東京都生まれ。
東京水産大学水産学部増殖学科卒業後、77年4月秋田県庁入庁。秋田県水産振興センター所長、農林水産部参事兼水産漁港課長などを歴任。2010年4月より秋田県立大学生物資源科学部客員教授を務める。海洋科学博士、水産技術士。
主な著書に「田沢湖 まぼろしの魚 クニマス百科(2000年)」「あきたの地魚・旬の魚(2011年)」など。
ハタハタの生態や資源の変動要因などを研究し、秋田県におけるハタハタの資源回復に尽力した。淡水魚の分布や生態に関心を持っており、最近では、国内外の魚醤や地域の地魚・旬の魚などの調査・研究にも従事している。
NPO法人秋田水生生物保全協会
秋田市外旭川字待合28番地 秋田中央卸売市場2階
TEL 018-827-3407

秋田県の魚に指定されているハタハタ。しかし、ハタハタをはじめ、秋田の地元の魚が減少している。NPO法人秋田水生生物保全協会は、魚類の保全活動に加え、保全には漁業の振興が必要として、それら2つの活動に力を入れている。消費者には、魚を消費する際に魚や漁業を守るといった観点を持つことが求められている。

秋田の水に生きているものを 守ること・食べることに

当法人は「水と関係を持つ生きもの」に関して、調査から食べものとしての利用まで、幅広い活動を行うものだ。この法人はできてからほぼ1年とまだ新しいが、そのメンバーの多くは「秋田淡水魚研究会」として10年以上も前から活動しており、現在は主として魚類の保全活動と水産振興に取り組んでいる。

八郎湖の魚類の保全活動

河川・湖沼や水路、湧水などにすむ多くの生きものが、激減し絶滅しそうなことに危機感を抱いてきた。その背景の一つに外来生物の問題がある。すなわち、「絶滅のおそれのある魚類を守るための活動」と「外来魚の駆除活動」とは、コインの表と裏との関係にあり、在来魚(昔からすんでいる魚)を保全するため、エイリアン(よそからきた魚)を駆除している。

八郎湖は干拓され淡水となり八郎湖となったが、それでも、水面の1/5が残り、さまざまな漁業が行われ、つくだ煮もさかんに作られ、タナゴ類などの希少魚類もいた。しかし、昭和58年にオオクチバス

(以下、バス)が八郎湖で確認され、その漁獲量は平成4年には5トンになり、平成7年には22トンまで激増した。バスは肉食で何でも食べ、寿命は約10年、卵数は4万粒から12万粒もある。現在八郎湖には、湖心にいるバスと生息場所が重ならないワカサギやシラウオはいるが、フナ類など小型の魚類や、ヤリタナゴやキタノアカヒレタビラなどのタナゴ類はほぼ絶滅状況となった。

このため、秋田淡水魚研究会は「全国ブラックバス防除市民ネットワーク」の一員として、毎年、八郎湖におけるバスの駆除を行っている。また、トヨタと協力して「トヨタ アクア ソーシャル フェス 八郎湖の生態系を守るプロジェクト」も行った。今年で2年目だが、われわれが主催する活動を大企業が八郎湖を守るために後援するという点で画期的だと思っている。

一方、「八郎湖を食べる会」も行っている。八郎湖には現在も漁師がいてワカサギやシラウオが漁獲されているが、そのことを知らない人も少なくない。同会は、地元の方に実際に魚を食べてもらい、八郎湖の魚の素晴らしさを見直してもらうためのものだ。八郎湖の漁師が獲ったばかりの魚でつくったフナの吸い物、モクズガニ、ワカサギのつくだ煮などを食べることを通じて、八郎湖にはいろいろな魚がいるのだ、「八郎湖を早く回復しよう」とみんなに感じてもらうという趣旨で、今年の冬も開催する予定だ。

大森山動物園ゼニタナゴ

ゼニタナゴは日本の固有種で、関東以北の大河川やため池に普通に分布していた。しかし、気がつくと、全国でも生息地はわずかに数カ所までに

減っていた。

その一つが秋田市大森山動物園の中の塩^{しお}曳^{ひきがた}湖である。園内なのでバスが密放流されることなく、かろうじて残っていたと思われるが、それでもアメリカザリガニが繁殖したり、タナゴが産卵する二枚貝がなくなったりして激減してしまった。このため、動物園と一緒にゼニタナゴの保護池を造ったり、地元の高校生とモニタリング調査を行ったりしている。なかなか状況は厳しく劇的な増加はないが、動物園とともに今後ともゼニタナゴを守っていきたいと考えている。

地魚・旬の魚に関する活動

秋田で漁獲され食べられている水産物は魚が約100種、それ以外にエビ、カニ、イカ、海藻、貝など約120種もある。しかも、それらはとり方も異なれば、時期によって味も大きく変化する。もっともっと、四季折々の素晴らしい秋田の水産魚介類を知ってもらいたいと思っている。しかし、人々は地元の魚や旬の魚に興味が無くなり、伝統のあるハタハタずしや魚醤を必要と思う人が少なくなっているのが現状だ。

一方では、全国のシロザケの漁獲量が23万トンに対してノルウェーやチリなどからの輸入量は25万トンもあり、知らないうちにアジ類やイワシ類さえも輸入されている。また、国内でも養殖が盛んとなり、マダイでは天然漁獲量1万5000トンに対して養殖量は7万トンもあるのだ。外国産や養殖が悪いという事ではない。それを知った上で食べるのであればよいが、単に安ければよいとか切り身で冷凍のものが扱いやすいというのであれば、いつの間にか地元の

魚が淘汰され、独特の味、香り、繊細さなどを持つ地魚・旬の魚が食べられなくなってしまうおそれがある。

値段が異常に安くなり、漁業者が激減しているという問題もある。私たちが魚を食べることができるのは、漁業者がいるからである。ここに、われわれの危機感がある。漁業者を守るには消費者の理解が必要だ。

例えば、ハタハタについても、大変なことになっている。平成3年には漁獲量が71トンまで激減し、平成4年9月から3年間の自主的完全禁漁を行った。この結果、漁獲量は徐々に増加し、近年は1500トン前後となった。しかし、価格は解禁後の平成7年は3063円/kgだったが、平成22年は309円/kgまで下落した。1尾の重さが100gとすれば、1尾が30円になったのだ。消費者も、安ければよい、ということだけで魚を買っていれば、漁業者は大量に漁獲する以外になくなり、いつの間にかまたハタハタが激減し、結局、消費者もハタハタが食べられなくなるような事態になるのだ。

また、一挙に接岸する「季節ハタハタ」を、伝統的な調理法であるしょつづ鍋やハタハタずしで食べることが減っている。実際に食べれば、その豊かな味わいに驚かされると思う。ハタハタは「鱒」という名前のとり、神の魚だ。秋田県では、歴史、民俗、食文化などにおいて特殊な立場にある。各関係機関とともにハタハタについてさまざまなプロポーザルを行いながら普及啓発を行いたいと考えている。

結局、魚の保全活動と漁業振興については、危機感という点において同じである。関係者の方々と一緒に協力しながら、「水の生きもの」や「地魚・旬の魚」について調査・研究・啓発活動を進めていきたいと思う。



八郎湖を食べる会