

時評

佐藤洋一郎 総合地球環境学  
研究所教授



久しぶりに伊豆を訪れる機会に恵まれた。近海でとれた新鮮な魚はさすがにこの地ならではのもの。しかし今、伊豆に限らず日本中で、近海魚の未来に赤信号が灯っているようだ。思う。というのも、今では山が荒れ、海に流れ込む川が、十分な量の水とミネラルを供給で

近海魚の未来に「赤信号」

きなくなりつつあるからだ。意外なことに、漁場、特に近海の漁場は、豊かな川の流れなしには成り立たない。川が荒れれば海は荒れる。海が荒れれば魚はそれなくなる。このことは歴史が繰り返し教えるところである。

ちの祖先は一部の動物を家畜にし、土地を畠ってそこに住まわせた。人類の祖先たちは乱獲によって大型の哺乳類のおおかたを絶滅させてしまった。価値がないと判断されたいくつかの動物たちは、家畜たちとの餌のとりあいをするというので、害獣として隅に追いやられた。

なると次の手段はやはり養殖といふことになるだろう。幸い、わが国の高い技術はそれを可能にしつつあるようだが、しかしのままいけば、食卓に上るのはみな養殖ものばかりにならう。そのうち近海ものがそれた漁場は養魚地になり、養殖魚以外の魚は、雑草のようになり立てられてしまう、な

け食べて満足するか、それとも安い養殖ものをたくさん食べるかという究極の選択につながる。養殖は必要な技術と思うが、海岸沿いの小さな寿司屋で思いもかけず出会った、名も知らぬい近海もののうまさを、近海ならではの食文化として次の世代に伝えることもまた大事である。と思うのである。

## 資源管理、消費者にも責任

殖の広まりだ。魚は一部をのぞいて天然ものが多いため、最近でこそ養殖ものがふえたが、牛はむろん豚でさえ天然ものがほとんど存在しないことを思えば、その違いは歴然としている。魚に関するかぎり、私たちの文明はまだ「狩猟採集の時代」の延長にいる。一万年以上も前、私た

の動物たちにしたのと同じことを、今に生きる私たちは今度は海に生きる生きものたちにしようとしている。例えばマグロはその数が減って絶滅も心配されている。最近は世界的な健 康ブームだとかで、世界の至るところで食されるようになったのが大きな理由らしい。こう どということが起きないだろ うか。

私のこの心配は、マンガロー ブの森の多くがエビの養殖場と化した熱帯の海の歴史を見れば、単なる杞憂ではないことがわかるだろう。どこまでを養殖で間に合わせ、それ以外はきちんととした資源管理の下におくか

くべき問題である。それは高い  
鮨をちょっとだ

さとう・よういちろう氏 京都大学大学院農学研究科修士課程修了。静岡大助教授を経て2003年10月から現職。植物遺伝学専攻。著書に「稲の日本史」(角川書店) 「DNA考古学のすすめ」(丸善ライブラリー) など。