

酒めん肴 19

雑草と雑魚

雑草といえば、畑に「侵入」した作物の邪魔をする草のこと。一方、雑魚は、名も知らぬ売り物にもならない魚たちのことだ。両者の違いはなんだろう。一万年前に農業を始めた人類は、ほんの一部の食物だけを作物に仕立て上げ、畑という場をつくってそこで栽培し始めた。しかし、作物にならなかつた植物たちも畑に侵入してくるようになった。彼らは、場所を取るは肥料は横取りするわけで、あっという間に嫌われ者となった。しかし雑草たちを雑草にしたのは、ほかならぬ人間たちのほうであった。人間は陸にすむ動物たちにも同じことをした。一部の動物を家畜にし、土地を囲って牧場としてそこに住まわせた。そこに餌を取りに来る動物たちは害獣として目の敵にされ、隅に追いやられた。

一方、海にすむ動物である魚たちには、今まで手が加えられたことはなかった。狩りと採集の時代そのままに、私たちは魚をとってきたのだ。魚の家畜ともいうべき養殖魚などごく最近のものに過ぎない。しかもそれは単に飼っているというだけの存在で、特別な品種改良が施されているわけではほとんどない。

最近、この養殖が俄然注目を集めている。絶滅が心配されるうえ、世界的な健康ブームでその消費が増えているマグロの完全養殖が可能になったというニュースは、世界を駆け巡った。それは確かに福音に違いないが、私には不安もある。養殖そのものか天然ものかを見極めるのが難しいといった理由ではない。雑魚の将来が心配なのだ。養殖がどんどん広まると、陸地に近い海はどんどん養殖地に変えられてゆくことだろう。東南アジアのマングローブの森が、エビの養殖地のために切り払われたのと同じように、である。それは確実に雑魚たちの行き場を奪うことだろう。それに、養殖地に迷い込んだ彼らは、確実に排除の対象となる。かつて雑草が誕生したのと同じ道を、雑魚たちはたどるのではないか。

雑魚は、大規模な流通にはなかなか乗らない。その代わり、伊豆半島や三浦半島の海岸べりのちょっとした寿司屋で味わう、とびきり新鮮なにぎりのネタには欠かすことのできない素材でもある。そこには、築地の寿司屋で食べる鮪の握りとはまた違った味わいというものがある。雑魚を、雑草の意味での雑魚にしてはならない。最近「多様性を守る」などと言う語を新聞などでもよく見るようになったが、多様性を守るとは、寿司ネタとしてのこうした雑魚たちの存在を守ることと言っているのである。