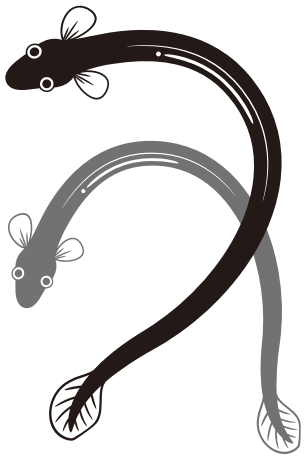
特集

ニホンウナギに絶滅の危機
乱獲で減少深刻化

文：井田徹治（共同通信社 編集委員）



日本では、ウナギと言えば夏バテ防止や、土用の丑の日に食べるものとして良く知られ、昔から愛されているが、かつては高級でなかなか口にできないものだった。しかし、近年ではコンビニやスーパーにも安価で並ぶようになり、大量に消費されている。その陰でウナギは世界的に絶滅が危惧されているという。その実態について環境ジャーナリスト井田徹治氏にご寄稿いただいた。

養殖のために日本各地で漁獲されているウナギの稚魚「シラスウナギ」の不漁が深刻だ。今年は3年連続の極度の不漁で、専門家の中には「絶滅の懸念が高まっている」との声まで出ている。長い一生の間に日本の川から遠くの海までを回遊するウナギが直面する危機的な状況は、河川と海の環境悪化を象徴的に示すものと言える。

ウナギの生態

日本で「ウナギ」と呼ばれる魚は東アジア一帯に分布するニホンウナギである。温帯には近縁種として欧州のヨーロッパウナギ、北米大陸のアメリカウナギが生息し、古くから食用魚として漁業の対象になってきた。

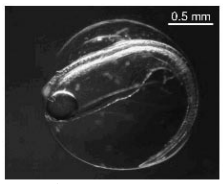
ニホンウナギは、日本から遠く離れたグアム島沖の深さ200～300メートルの海で産卵すると考えられている。「考えられている」というのはまだ、誰もウナギの産卵を目撃したことがないからだ。この海域で天然のウナギの卵が東大などのグループによって確認されたのは2009年のことである。ふ化したウナギの仔魚は成長しながら海流に乗って運ばれ、日本沿岸にたどり着いた所で、シラスウナギという稚魚に姿を変えて河川を遡上。国内の川や湖沼で数年間かけて成長する。成長した親魚は秋になると河川を下って海に出て、産卵に向かう。ニホンウナギはこのように極めて複雑で珍しい生態を持っており、まだ、多くのことが謎に包まれた生物なのである。

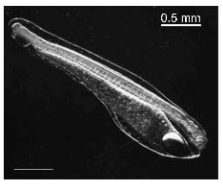
急減するウナギ資源量

ニホンウナギは、かつては日本各地の河川や湖沼に広く分布していたのだが、近年、その資源量は急減している。

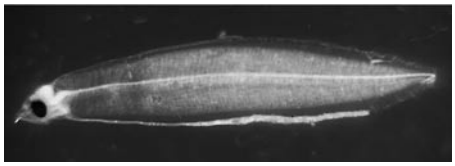
農林水産統計年報などによると、1961年には3,387トンだった国内の天然の親ウナギの漁獲量はこの年をピークに一貫して減少傾向が続き、2010年はわずか245トンにまで落ち込んだ。50年間で93%も減少した計算だ。今や天然ウナギは日本国内の食用ウナギの供給量の0.5%にも満たない。われわれが口にするウナギのほとんどが「養殖モノ」のウナギである。

ここでの大きな問題は「養殖」といってもサケの養殖のように人工的に親に卵を産ませてそれを稚魚にまで育てて放流したり、池の中で親になるまで育てたり、という言葉の正しい意味での養





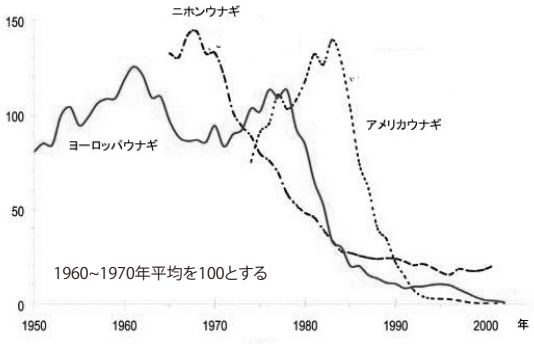
ウナギの卵とふ化した直後の仔魚（東大大気海洋研究所）



レプトセファルスと呼ばれるウナギの仔魚（東大大気海洋研究所）

資源量の減少が著しいシラスウナギ

養殖池の中のウナギ



日本、欧州、北米のシラスウナギの漁獲量の推移
（立川賢一らによる）

スペインで売られているウナギ製品

殖技術の商業化が未確立だという点である。「養殖」といってもウナギの場合は、真の人工繁殖ではなく、天然のシラスウナギを大量に漁獲して池に入れて育てる手法にとどまっている。つまり、養殖モノでも天然モノでも、われわれが食べるウナギはすべてを天然のウナギ資源に依存しているということになる。

冒頭で述べたように日本をはじめとする東アジアのシラスウナギの漁獲は一貫して低下する傾向にある。実はこれだけ重要な漁業資源でありながら、日本には信頼に足るウナギの漁獲量のデータも、推定資源量なども存在しない。シラスウナギの資源量は養殖業者が毎年、どれだけの量を池に入れたかという「池入れ量」に注目するのが通常である。日本のシラスウナギの池入れ量は2005年に「過去最低」と言われた約20トンにまで落ち込んだ。状況は2010年以降、さらに厳しいものとなっている。10年、11年と連続で日本を含めた東アジア一帯のシラスウナギ漁は厳しい不漁に襲われた。

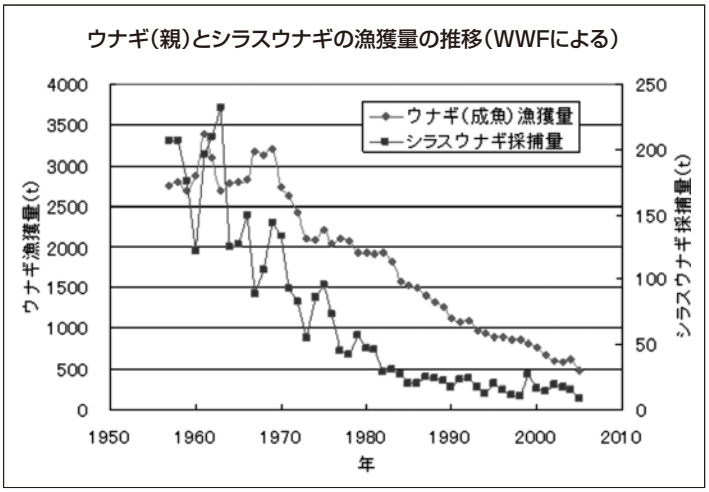
台湾を含めた日中韓のシラスウナギの推定池入れ量は2001年の約150トンから10年には約40トン、11年には35トンと大幅に減っている。一方でシラスウナギの取引価格は高騰し、11年の漁期の初めにはキロ当たり150万円超というかつてない価格で取り引きされたことが話題になった。2012年の状況はさらに厳しく、池入れ量は過去最低の16トン程度にとどまったとされている。同様の資源の急激な悪化は、ヨーロッパウナギやアメリカウナギでも起こっている。

ウナギ資源急減の原因

その原因の一つは、河口堰や堤防、水門などの河川構造物の建設や河川の直線化や護岸のコンクリート化などによる河川環境の悪化である。

利根川や霞ケ浦などは1970年代までは日本最大のウナギの産地であったのだが、70年代初めに、利根川の河口堰と常陸川の逆水門が建設されたことによって、河川を遡上できるシラスウナギが減り、資源は急減。今では茨城県・霞ケ浦と北浦のウナギ漁などは崩壊状態にある。

もう一つの、そして恐らく最大の要因は、乱獲である。河川や湖沼にすむ成魚や産卵に下る親ウナギが漁業者によって乱獲され、沿岸まで回遊してきたシラスウナギは、養殖材料目当



利根川の河口堰。河川構造物がウナギの遡上や降下を阻む

ての業者によってこちらも毎年、大量に漁獲されている。正確な統計などは不在だが、これでウナギの資源が減らない方が不思議であろう。

ヨーロッパウナギの減少はさらに深刻で、国際自然保護連合（IUCN）のレッドリストでは絶滅の危険が最も高い「近い将来に絶滅の危険が極めて高い種」にランクされ、絶滅の恐れがある野生生物の種の取引を規制するワシントン条約の規制対象種にもなっている。

アメリカウナギもかつては漁業が認められていた東海岸の多くの州で漁獲が禁じられ、漁業が認められているメーン州などでも漁獲量は厳しく規制されている。

漁獲量が生息数の正確な反映であるとは言えないが、シラスウナギや親ウナギの半世紀にわたる急速な減少のデータなどから、日本産のニホンウナギが絶滅危惧種のクライテリア（判定条件）を満たしていると見る研究者もいるくらいなのだが、欧米と違って資源保護対策は皆無に等しい。

ウナギ食の変化

乱獲の背景にあるのは、日本のバブル経済期以降の急激なウナギ消費の増大、日本のウナギ市場を目指して急拡大した中国のウナギ養殖業の存在である。日本のウナギの消費量は1980年代初めから90年代後半にかけての15年ほどの間にほぼ2倍に増加する。最初のきっかけは、台湾で日本向けのウナギの養殖事業が本格化し、輸入モノの活鰻や加工品が急増したためだ。90年ごろから、ここにもう一つのウナギの旅路が加わる。中国の業者が、日本で試みられてうまく行かなかったヨーロッパウナギやアメリカウナギの養殖技術の確立に成功し、大量の外来種のウナギが日本の市場に流入してくる。安い労働力を利用して生産された安価なパック詰めの「かば焼き」が普及し始め、この時期を境に日本の養鰻業も、日本人のウナギ食も変わってゆくことになる。

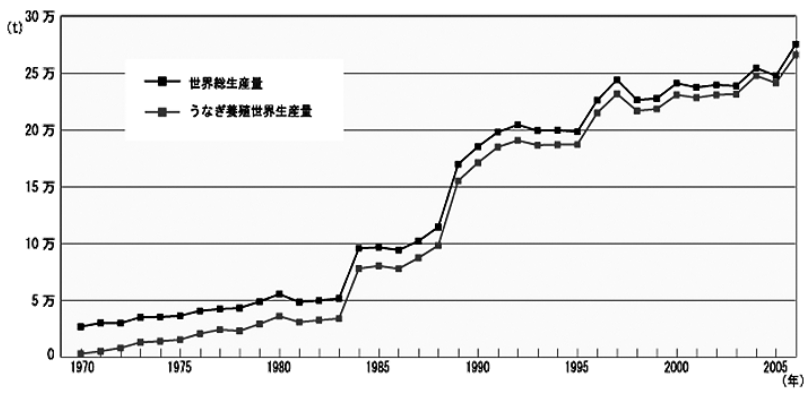
安い労働力を背景とした中国産のウナギは、台湾産のウナギとともに国産のウナギも駆逐する勢いで日本の市場で急拡大し、活鰻の価格はキロ当たり1999年の1,990円から翌年には同840円にまで大暴落する。中国、台湾から13万トン以上のウナギが輸入され、日本の生産量も合わせ16万トンと過去最高の供給量となったためだ。コンビニやスーパーで低価格のかば焼きや鰻弁当が大量に売られるようになったのもこのころからである。主に中国からの輸入もののウナギの大部分は、加工かば焼きの形で輸入されており、このころから日本人の「ウナギ食」の状況は大きく変化した。日本国内の業者には、スーパーやコンビニなどへの低価格、低品質のウナギの出荷には否定的な声もあったのだが、市場の動向に逆らうことはできず、今では国内で消費されるウナギの70%がコンビニやスーパーで販売されるまでになった。

資源状況は悪化しているのに、養殖業の急拡大によって価格が低下し

古くから日本人に愛されてきたウナギのかば焼き

日本国内のウナギかば焼き工場

食用ウナギの世界総生産量と養殖生産量（1970～2006年）（WWFによる）



て、普及品が大量に市場に出回って消費が爆発し、これが乱獲を招いてさらに資源レベルを悪化させるという悪循環が生じてしまった。

これは同様に地中海での日本向け「蓄養マグロ」の急拡大によって価格の低下と資源レベルの悪化が同時に起こった大西洋のクロマグロを取り巻く状況と非常によく似ている。天然資源に消費のほとんどを依存し、日本が世界最大の消費国となっている点も共通だ。しかも、ウナギもマグロも生態系の上位にある魚で、本来、生息数は多くなく、成長に長い時間を要するので乱獲の影響を受けやすい。生態系の上位にある生物の個体数の減少が、海や河川の生態系全体に大きな影響を与えることも懸念される。

ウナギやマグロの例は、人間活動の規模が拡大し、昔は取り尽くすことなどないと考えられてきた漁業資源を容易に崩壊されるまでになったこと、自然の再生力の範囲で漁獲を続ける持続可能な漁業の実現がいかに困難であるかを示している。密漁や密輸、産地の偽装などが相次いでいることもウナギとマグロに共通しており、市場で高価で取引される魚の漁業管理の困難さを示すものともなっている。

持続可能な消費のために

問題の解決には、行政による厳しい漁業規制の実施と漁業者と販売業者の責任ある行動が欠かせない。そして何よりも重要なのは、資源状況が悪化している魚を大量に食べ続ける消費行動を改めることである。ウナギは本来、コンビニで驚くような安価で売られ、大量に消費できるような資源ではないし、クロマグロも本来、回転ずしなどで現在のような価格で販売されて、大量に消費できるような資源ではない。乱獲と資源の急減の背景には、この10～20年ほどの間に起こったウナギやマグロの消費パターンの急激な変化があることを消費者は認識すべきである。ウナギやマグロの資源レベルは、急激に消費レベルを下げ、漁獲量を大幅に削減しない限り、回復は望めない状況にまで追い込まれている。

これはウナギやマグロに限った問題ではない。タラやサバ、スケトウダラやサメなど、長く漁業の対象となってきた資源の減少は世界的に深刻で、状況は危機的である。

資源管理に配慮した漁業からの水産物であることを専門家が認証し、その製品にラベルを貼って売ることを認める「海のエコラベル」である海洋管理協議会（MSC）の認証制度などを手掛かりに、持続可能な水産物の消費を拡大させることは、巨大な水産物市場を抱える日本にとっての大きな責任である。

自然の再生量を上回るレベルの乱暴な消費をいつまでも続けることは、次世代の分を奪ってウナギやマグロを食べていることに等しい。いつまでもこのような消費を続けていたら、孫の代にはウナギもマグロも食べられなくなってしまうかもしれない。

海洋管理協議会（MSC）のロゴ

店頭でのMSC製品の販売の様子

MSCのラベルが付いた
マクドナルドのフィレオフィッシュ

井田 徹治
いだ てつじ

1959年12月、東京生まれ。1983年、東京大学文学部卒、共同通信社に入社。つくば通信部などを経て1991年、本社科学部記者。2001年から2004年まで、ワシントン支局特派員（科学担当）。現在、編集局編集委員兼論説委員。環境と開発、エネルギーなどの問題を長く取材、気候変動に関する政府間パネル総会、気候変動枠組み条約締約国会議、ワシントン条約締約国会議、環境・開発サミット、国際捕鯨委員会総会など多くの国際会議を取材している。

著書「大気からの警告―迫りくる温暖化の脅威」（創芸出版）、「データで検証 地球の資源」（講談社 ブルーバックス）、「地下水の科学」（共著、同）、「ウナギ 地球環境を語る魚」（岩波新書）、「生物多様性とは何か」（同）、「グリーン経済最前線」（共著、同）、「環境負債」（ちくまプリマー新書）など。