

「土用の丑の日」

西九州大学健康栄養学部准教授 福 山 隆 志

「暑いですね毎日毎日」「本当ですね、最近は異常気象ですね」「東京では、ついに40度！私たちの常識を超えましたね」「ところで、暑さと言えば鰻ですね」「土用の鰻がおいしいですね」

7月も下旬、小学校や中学校は夏休みだ。暑さもピークだ。この頃になると、商店の軒先には「土用鰻」の暖簾がかかる。スーパーのショウケースにも、こんがりと焼かれた鰻がパック詰めされ並んでいる。全国至る所で、鰻が大人気だ。

確かに、鰻はおいしい。天然もの、養殖ものを問わず季節の風物詩として、私たちに夏の到来を知らせてくれる。暑さに負けそうな体に、元気を届けてくれる。ありがたい。私は田舎に育ち、中学生頃までは、近くの川で漁を楽しんでいた。きゅうりの香りがする鮎や体が虹色に輝く小魚、ハゼ、川蟹等を捕まえていた。もちろん鰻も捕まえていた。夏の夕方、竹で編んだ「鰻てぼ」を川辺に仕掛ける。翌朝早く誰もいない頃、仕掛けの中で暴れている鰻を捕まえるのが楽しみだった。ある時、今も記憶に残る大鰻が獲れた。片手では握れない程だった。暴れる鰻を何とか押さえつけて、頭にキリを刺し開いたら、何と文庫本を開いた位の大きさだ。脂がたっぷりとのった、甘い香りが何とも言えない味だった。

こんな楽しい記憶の鰻だが、最近は厳しい状況だ。報道によると、養殖するための鰻の稚魚が極めて不作で、値上がりしている。石炭ではないが、黒いダイヤモンドと呼ばれているそうだ。鰻の稚魚を採取する人は、届け出を求められており制度上は、鰻の資源管理がされている。ただ、流通量と現実の届出には大きな開きがあり、その実態は暗闇の中だ。

また、私たちが日ごろいただいている鰻、ニホンウナギは絶滅危惧種に指定されているそうだ。果たして、絶滅危惧種に指定されたものを食べてよいものか。考えるところだ。

魚の資源をめぐるのは、マグロもその資源量が減少しており、水産庁もコントロールを開始している。世界の中で日本の割当量の上限を超えない取り組みを各県ごとに進めているが、いち早く上限を超えた漁をしたところもあると聞く。法的規制に基づいた対応ではないことから、その実効性は未知数だ。

そのような中、参考になるのがハタハタ漁の自主規制だ。ハタハタもかつては資源量が激減し、漁そのものが成り立たなくなる時代があった。その時には、東北各県の漁業者が自主的に操業を停止し、資源量の回復を待った。数年後のハタハタ漁再開の折には、一定程度の資源が回復し、現在では消費に対応できているそうだ。

ただ、鰻もこのような操業停止で資源が回復するのか未知数だ。鰻の生態研究が進んでない現状での取り組みはなかなか厳しい。鰻生産者、鰻を提供する店舗など、生産流通関係者の理解も必要だろうし、強い規制は問題を潜在化し、解決を遠ざける可能性がある。しかし、手をこまねいているわけにはいかない。それこそ、鰻の稚魚が獲れなくなったら、鰻のかば焼きも鰻重も、全てが成り立たない。そうなる前に私たちは動きたい。

幸い佐賀には、牛がいる。5Aランクの佐賀牛だ。夏の暑さに負けない食べ物なら、牛でも良いではないか。同じ「う」のつく食べ物だ。鰻と牛は比較の対象にならないか！確かにそうだ。それでも、やはり鰻文化を失いたくない。子や孫に鰻のおいしさを届けたい。

どうだろう、しばらくの間は土用の丑の日は封印して、土用の牛の日に衣替えしては？ナンセンスと言われそうだが、全てを失ってからでは遅い。今なら間に合うだろう。来年の土用の日は、ぜひ「牛」を食べて夏を乗り切ろう。