

# うなぎと日本人

ウナギ資源を  
持続的に  
利用するために



# うなぎと日本人の関わり

## 5000 年のお付き合い

香ばしい蒲焼きの香りに心魅かれる日本人は多いはず。うなぎを割き、骨をとり、のぞいて開き、醤油と味醂を合わせた甘辛のタレをつけて炭火で焼き上げる“蒲焼き”は、日本独自の調理法です。この蒲焼きをご飯にのせた「うなぎ重」や「うなぎ丼」は、老若男女を問わず人気のある、日本を代表する食べ物の一つです。



日本人とウナギの付き合いは古く、縄文時代の古墳や貝塚から、ウナギの骨が出土していることから、日本人は5000年以上も昔から、ウナギを食べていたと考えられます。

## 鎌倉時代はぶつ切り

「蒲焼き」という言葉も、およそ700年前の鎌倉時代には登場しています。鎌倉時代の食べ方は、今の蒲焼きとはかなり違っており、丸のままぶつ切りにしたうなぎを串に刺して焼いたものでした。味付けも塩のみ、もしくは味噌か酢をつけて食べていたようです。このぶつ切り串刺しの“元祖かばやき”の形状が、植物の蒲の穂<sup>がま</sup>に似ていることから「蒲焼き」という名前がついたという説もあります。



縄文時代の食事風景のイメージ



蒲の穂



「江戸前大蒲焼」  
勝川春亭文化4年（1807）

## がま 蒲の穂焼から今様の蒲焼きへ

では、今のような蒲焼きが誕生したのは、いつ頃のことでしょうか。

今から 300 年程前、江戸初期の元禄時代（1688～1703 年）の浮世草子（小説）「産毛」の京都の街並を描いた挿絵に、露店のうなぎ売りが登場しています。そこには今と同じような形状のうなぎを串に刺した蒲焼らしきものと、「うなぎさきうり」「同かばやき」と書かれた行灯が描かれています。このことから、上方ではこの頃には、うなぎを割いて食べていたことがわかります。

江戸ではどうでしょう。『産毛』の出されたおよそ 30 年後、近藤清春の芝居絵本『江戸名所百人一首』（享保 13・1728 年）に、今の蒲焼と同じようなものが露店で売られている挿絵が載っています。うなぎを割いて開く調理法が江戸に広まったのは、江戸中期以降と推測されます。

この頃の蒲焼きは、見た目は今の蒲焼きとそれほど変わりませんが、味付けは醤油のみ、あるいは醤油と酒といったふうにもっとシンプルでした。醤油と味醂を合わせたあまからいたれの登場は、もう少し後になります。



## 醤油と味噌のハーモニー

蒲焼きのタレを作り出すには、おいしい「醤油」と「味噌」が必要です。このあまからのタレが生まれた歴史をみてみましょう。

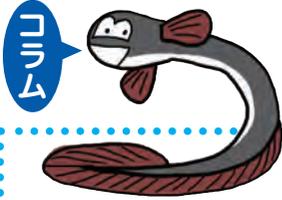
今と同じような精製された醤油ができたのは今から500年程前の室町時代（戦国時代）です。醤油の名産地は長らく上方、泉州堺でしたが、それが1700年代半ば江戸の中期から、千葉県野田や銚子で、醤油の生産が爆発的に伸びてゆきます。野田や銚子の醤油は、関西からの「下りもの」に対して「地回り醤油」と呼ばれ、江戸を中心に広まってゆきます。

味噌は、江戸時代に清酒ができるまで、甘みのある高級酒という存在で、元来は飲み物でした。江戸後期、天明五（1785）年に出版された『萬寶料理秘密箱』という料理本で、この本で初めて味噌が調味料として登場し、以後出版された料理本には、味噌に醤油を加えた調味料がたくさん出てくるようになります。

以上のことから「醤油」と「味噌」の出会いによる両味、あまからのタレができたのは、江戸後期頃のことと推測されます。



提供：ヤマサ醤油株式会社



### うなぎ丼始め

ご飯に蒲焼きを乗せたいいわゆる「うなぎめし」「うなぎ丼」の食べ方を考え出したのは、大久保今助という人物で、うなぎ屋ではなく、江戸の芝居小屋の金主だった人です。今助は大のうなぎ好きで、芝居のかかっている間は近所のうなぎ屋から取り寄せていたのですが、すぐに食べないと蒲焼きが冷めてしまいます。そこで、使いの者に熱いご飯を入れた器を持たせ、その間に蒲焼きを入れたところ大変具合がよく、この方法を真似る者が現われ、ついには今助が蒲焼きを買いにやらせていた〈大野屋〉という葺屋町（同じく現在の人形町）のうなぎ屋が、「うなぎめし」として売り出しました。これが評判を呼び、たちまち江戸中のうなぎ屋で「うなぎめし」を売出すようになったのです。

（宮川政運の『俗事百工起源』1865年）



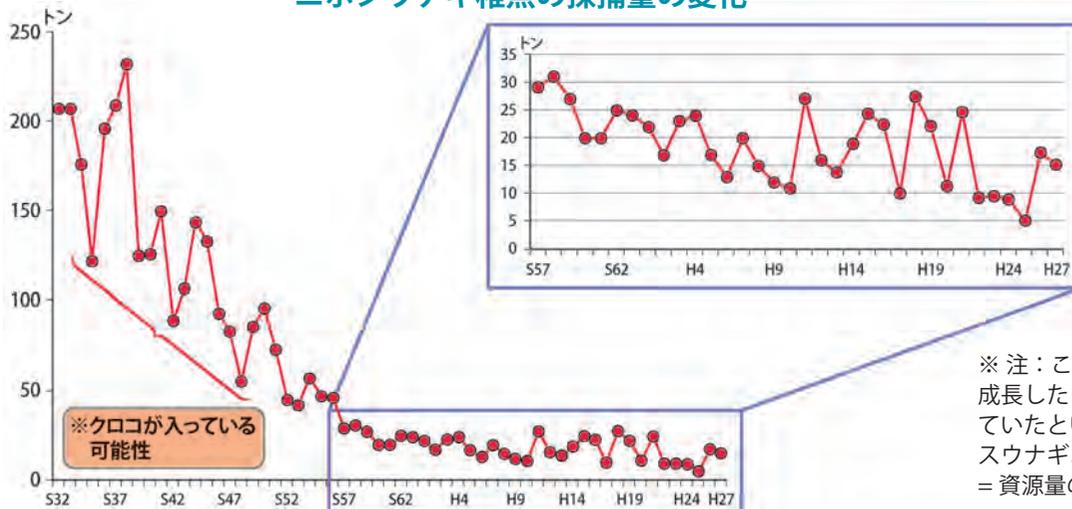
提供：九重味淋株式会社

## ウナギ資源の減少が懸念されています

日本で生まれた蒲焼きは、今や世界中の人に愛される和食の一つとなっています。

しかしながら、近年、ニホンウナギの稚魚（シラスウナギ）の採捕量は低い水準にあり、平成26年6月には国際自然保護連合（IUCN）のレッドリストに絶滅危惧I B類として掲載されました。

ニホンウナギ稚魚の採捕量の変化



出典：農林水産省「漁業・養殖業生産統計年報」（昭和32年～平成14年）、平成15年以降は水産庁調べ

シラスウナギ採捕量の減少要因については、ウナギの生態に不明な点が多く特定されてはいませんが、「海洋環境の変動」、「生息環境の悪化」、「とりすぎ」が指摘されています。

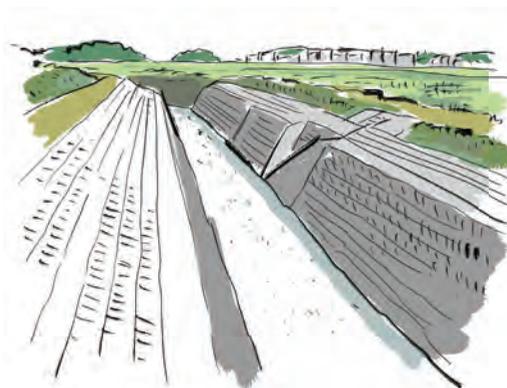
### ニホンウナギ減少要因

#### ○海洋環境の変動



海流の変化やエルニーニョに伴う塩分濃度の変化といった地球規模での海洋環境の変動に影響を受けます。

#### ○生息環境の悪化



沿岸域の開発や河口堰やダム建設などでウナギの生息や遡上に適した環境が悪化したことが一因と考えられます。

#### ○とりすぎ



資源量が分からないため影響の大きさは分かりませんがウナギ資源の漁獲も一因と考えられています。

**ウナギ資源を持続的に利用し、伝統的な蒲焼き文化を継承していくために、私たちは何をしたらよいのでしょうか。一緒に考えてみましょう。**

# シラスウナギの採捕～ウナギの養殖～

## シラスウナギの採捕



12月から翌年4月までの期間に河川や海岸線でシラスウナギを採捕します。新月の夜、光に集まったシラスウナギを網ですくったり、川に仕掛けた網で採捕します。

## シラスウナギを養殖池に入れる(池入れ)



シラスウナギの体は透明で、長さは約6cm、重さは約0.2gでつま楊枝程度です。ウナギ養殖の歴史は150余年にもわたりますが、養殖は、シラスウナギの確保を100%天然に依存しています。

養殖は、シラスウナギを養殖池に入れるところからスタートします。

## 加工場で蒲焼きに



## 生きたまま専門店へ運ばれ、蒲焼きに



# 加工～消費

## 養殖



養殖業者は、シラスウナギを6ヶ月から1年半かけて養殖し、0.2gのシラスウナギを1尾200gから300gに育てます。養殖池は、ビニールハウスでおおい、水温28℃前後に加温しています。

餌は、魚粉を主原料とした配合飼料で、これに水や魚油を加え、餅状にして与えます。

## 出荷

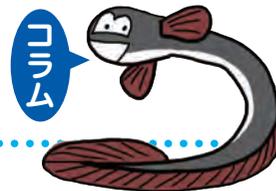


出荷するウナギは、組合や流通業者の立て場に運ばれます。サイズごとに選別され、餌の匂いを抜くため、穴のあいた桶のような容器に入れて上から水を流し続けます。2日間ほど立てられたウナギは生きた状態で蒲焼専門店や加工場等に出荷されます。

## 選別



定期的にウナギを取り上げ、サイズ別に選別し、一つの池に入れるウナギの大きさをそろえます。



### うなぎの養殖期間はどれくらい？

11月～翌年1月末頃までの比較的早い時期に採れたシラスウナギを池入れし、7月の土用の丑に出荷する「単年養殖」の場合、6ヶ月程度で出荷できる大きさに育てます。

2月～4月ごろの比較的遅い時期に採れたシラスウナギを池入れし、1年以上かけて養殖する「周年養殖」もあります。



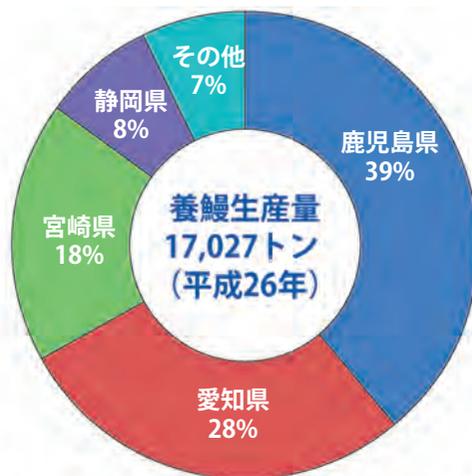
# ウナギの生産・消費の歴史と現状

## ウナギ養殖は江戸生まれ

日本でのウナギ養殖は、明治12年（1879）、服部倉治郎が東京の深川で始めたのが最初とされています。

その後、明治30年頃から、浜名湖、次いで東海地方を中心に全国に広がり、昭和40年代には、四国や九州でも養殖が行われるようになりました。近年の生産量は鹿児島県がトップとなっています。

養殖技術の発達によって、安定的にウナギが供給できるようになり、今や市場に供給されているウナギの99%は養殖ウナギです。



資料：農林水産省「漁業・養殖業生産統計年報」

## ウナギ養殖の歴史年表

明治12年(1879)	昭和40年代～	平成元年	平成25年
服部倉治郎が東京深川千田新田に2haの養殖池を作ってうなぎの養殖を試みたのが最初とされる	配合飼料の開発が進む 魚病発生を防ぐための加温施設が普及	国内生産量過去最高の39,704トン を記録	シラスウナギの不漁等により、供給量が4万トンを下回る

昭和30年代～	昭和50年代～	平成12年
静岡県、愛知県及び三重県で養鰻業が盛んになる	鹿児島県、宮崎県で養鰻業が盛んになる	ヨーロッパウナギ等の輸入量の増加により供給量が過去最高の16万トン を記録

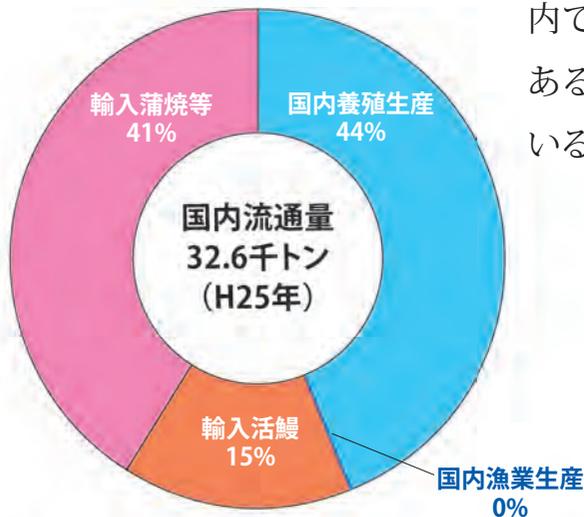
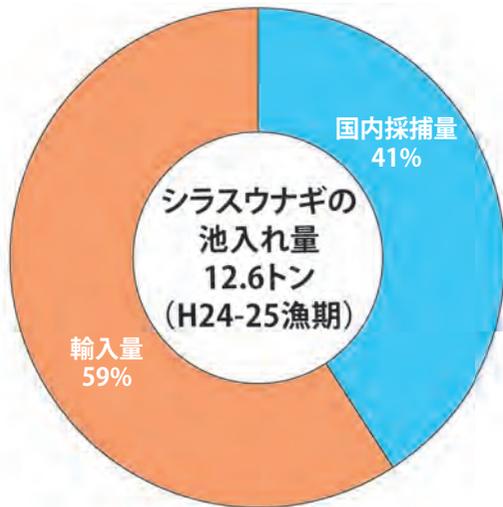
## 消費大国である日本に求められる資源管理

ウナギの国内供給量は、昭和60年頃から中国や台湾からのニホンウナギ及びヨーロッパウナギの輸入増加によって増大し、平成12年には過去最高の約16万トン  
を記録しました。その後ヨーロッパウナギの資源減少とともに供給量も減少し、近年では昭和50年頃と同水準の約4万トンとなっています。（次ページ参照）

なお、ヨーロッパウナギは平成19年に種の保存を目的にワシントン条約の附属書Ⅱに掲載され、平成21年から貿易取引が制限されています。

日本はウナギの消費大国として、ウナギを持続的に利用するため、資源管理のリーダーシップを発揮することが求められています。

## 輸入にも支えられる 日本の蒲焼き文化

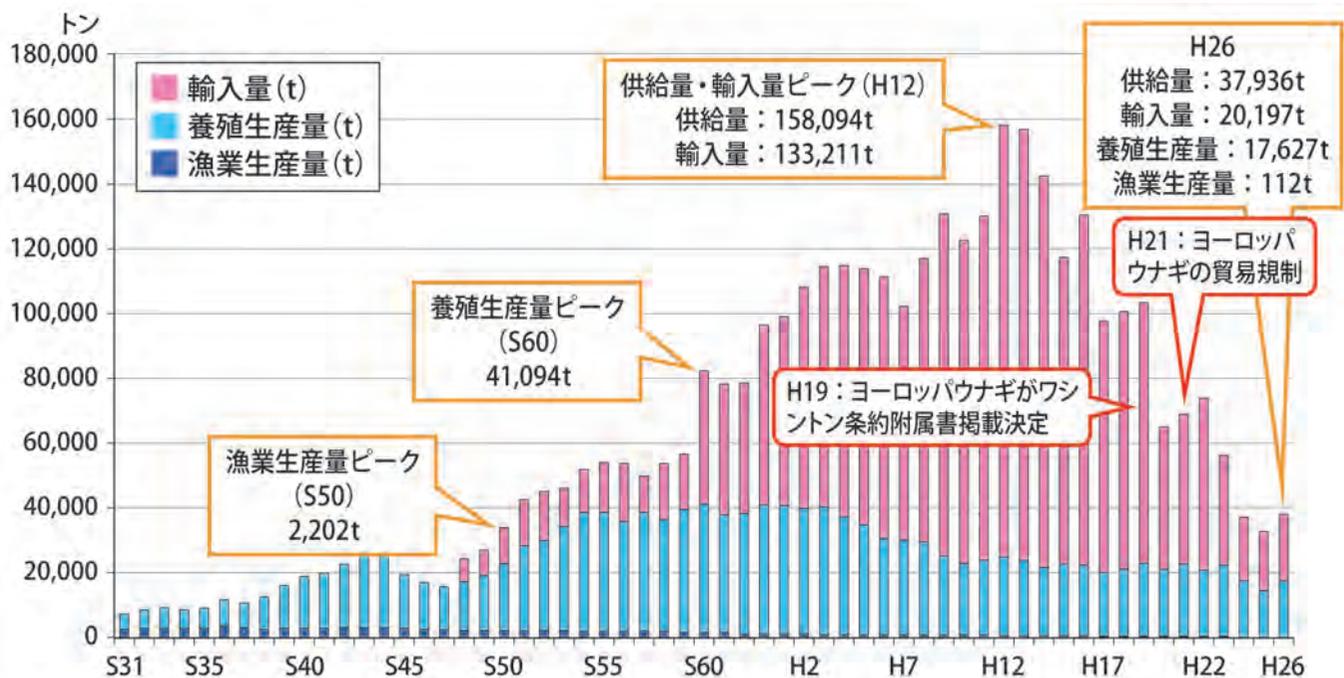


ニホンウナギの日本市場への供給は、日本のみならず、中国、台湾等からの供給によっても賄われています。

特に日本で採れるシラスウナギが少ないときには、約6割が輸入によってまかなわれます。また、中国で蒲焼きに加工されて輸入されるウナギも多く、国内で流通しているウナギの製品の約半分が輸入品であるため、日本の蒲焼き文化は輸入にも支えられているといえます。

資料：農林水産省「漁業・養殖業生産統計年報」及び財務省「貿易統計」

## 我が国におけるウナギ供給量の推移



注：「うなぎの調整品」の輸入量は、活鰻サイズに換算するため、0.6で除算している。

資料：農林水産省「漁業・養殖業生産統計年報」及び財務省「貿易統計」

# ウナギとはどういう生き物？

## 大回遊するウナギ

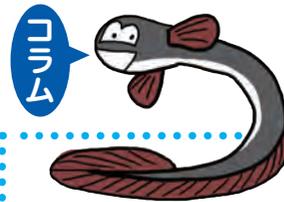
世界には19種類のウナギがいます。東アジアで主に利用されているのは、ニホンウナギ（学名：*Anguilla japonica*）です。

ニホンウナギの生態には、謎が多いのですが、最近の研究により、5年から15年間、川や河口域で生活した後、海へ下り、日本から遠く離れたマリアナ諸島付近の海域で卵を産むことがわかりました。

## 4カ国・地域で同じウナギ資源を利用

ふ化したウナギの赤ちゃんは、成長しながら黒潮に乗って11月～翌年4月頃に東アジアの沿岸にたどり着き、日本、台湾、中国、韓国で採捕され、養殖に利用されています。

ウナギ資源を持続的に利用していくためには、同じ資源を利用しているこれらの国・地域が協力して資源管理に取り組むことが大切なのです。



### ニホンウナギの産卵場所を世界で初めて発見

平成18年ニホンウナギの産卵場所が、北西太平洋のマリアナ諸島沖の海山であることを、東京大学海洋研究所 行動生態研究室のチームが突き止めました。

研究チームは過去の採集記録や海流データ、海底地形図などを分析して産卵場所を推定し、調査船による調査を行ない、ふ化して2日後の赤ちゃんウナギ（～7mm）約400匹を採集することに成功し、周辺の流れ速度などから産卵場所を突き止めました。その後も調査は続けられており、産卵時の水温や明るさ、エサなどが分かれば、完全養殖の実用化にも役立つことが期待されます。

**4カ国・地域が一丸となり、資源管理を進めて行くことが重要です。**



**塚本勝巳** 日本大学生物資源科学部教授（東京大学名誉教授）

東京大学の初代白鳳丸が、最初の航海に出たのが1973年、ニホンウナギの卵が見つかったのが2009年、そこまで36年かかったわけです。

途中、1991年から2005年までの14年間は、はかばかしい進展もなく、苦しい時期ではありました。2006年に生まれて二日目のプレレプトケファルスを採取し、画期的な発見となりました。この時をゴールとする選択肢もありましたが調

査を続け、2009年ついに卵を発見するに至りました。最初の航海から36年。けれども、やはりここはゴールではなく、一里塚に到着しただけです。今は産卵シーンを撮影するという新たな目標に向けて調査・研究を続けています。

2016年は7月から10月までの三ヶ月間、南太平洋で熱帯ウナギの調査を行います。ニホンウナギを深く理解するためには、そのルーツである熱帯ウナギの研究は欠かせません。ウナギ研究はまだ続きます。

# 国際的な資源管理の取組

## 日本が東アジアの資源管理をリード

ニホンウナギの採捕量が減少していることを受け、消費大国である日本が東アジアの各国・地域に働きかけを行い、資源管理を協力して実施していくための議論を進めています。

## 池入れ数量を制限

平成 24 年 9 月より、日本、中国、韓国、台湾による国際協議がスタートし、平成 26 年 9 月には、以下を内容とする共同声明を発出しました。

- (1) 平成 27 年漁期（平成 26 年 11 月～ 27 年 10 月）ニホンウナギの池入れ量を平成 26 年漁期から 20%削減し、それ以外の種のウナギについては平成 24-26 年漁期の水準より増やさないための全ての可能な措置をとる。
- (2) 保存管理措置の効果的な実施を確保するため、各 1 つの養鰻管理団体を設立する。それぞれの養鰻管理団体が集まり、国際的な養鰻管理組織を設立する。
- (3) 法的拘束力のある枠組みの設立の可能性について検討する。

なお、平成 28 年漁期については、平成 27 年漁期の池入れ量上限と同等とすることとなりました。

### 池入れ上限数量（平成 28 年漁期）

	ニホンウナギ	その他の種のウナギ
日本	21.7 トン	3.5 トン
中国	36.0 トン	32.0 トン
韓国	11.1 トン	13.1 トン
台湾	10.0 トン	10.0 トン



中国の広大な露地池



韓国のタンク養殖



台湾の露地池

## 民間ベースで進める資源管理 ～養鰻管理組織 A S E A を設立



共同声明を踏まえ、平成 26 年 10 月、日本の養鰻管理団体として「一般社団法人 全日本持続的養鰻機構」を設立しました。

同法人は、国内のすべての養鰻業者が参画する養鰻管理団体として設立されたもので、民間ベースでのウナギ資源管理の促進や適切な管理の下で養殖されたウナギの利用促進等について取り組んでいます。

また、各国・地域の養鰻管理団体が集まり、民間ベースでウナギの資源管理について話し合う国際的な団体「持続可能な養鰻同盟 (ASEA)」を設立しました。

平成 27 年 6 月には、第 1 回会合を開催し、各国・地域が行っている資源管理の取組や池入れ数量の制限を守るために行われている取組等について情報交換しました。

### 持続可能な養鰻同盟(ASEA)



一般社団法人 全日本持続的養鰻機構 会長 **村上寅美**

ウナギ資源を守り、持続的に利用するために、生産者を中心に「一般財団法人 全日本持続的養鰻機構」を設立しました。さらに、飼料や輸入関係者、問屋、蒲焼き店にも協力団体として名前を連ねていただき、日本のうなぎ関係者が一丸となって資源管理に取り組んでいける仕組みを作り上げました。

「持続可能な養鰻同盟 (ASEA)」といった国際的な枠組みの中で、これからも日本がリーダーシップを取り、資源管理に対する取り組みをさらに強化していかな

ければなりません。そして、こういった我々の姿勢や取り組み、具体的な活動を、国際社会へアピールしていくことが重要です。それが、資源を守り、うなぎ食文化を守ることへとつながっていくのです。



# 国内での資源管理の取組

シラスウナギの採捕量が減少した要因については、「海洋環境の変動」、「生息環境の悪化」、「とりすぎ」の3つが指摘されています。

ただし、ウナギの生態には謎が多く、何をすれば必ず資源が増えるということを断定できません。しかしながら、ウナギ資源を持続的に利用していくためには、今、できる取組を進めることが重要です。

シラスウナギを採捕する人、養殖を行う人、天然ウナギを採捕する人、それぞれの立場で出来る限りの取組を関係者が一体となって進めています。

## シラスウナギ採捕者の取組

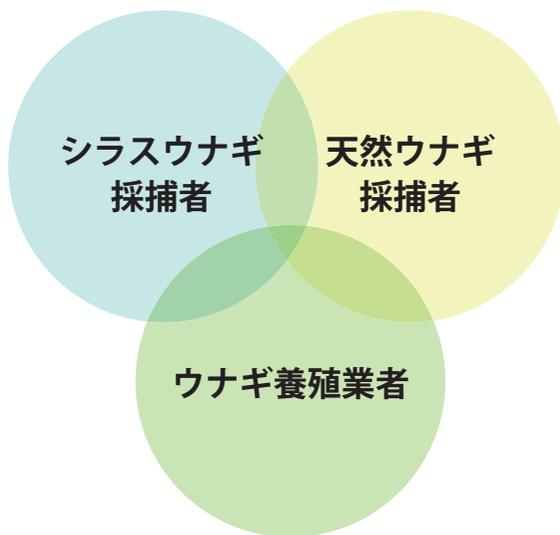
シラスウナギは、都府県知事により、特別に許可を得た人だけが採捕することができます。また、採捕して良い期間や漁法、場所等が厳しく制限されています。

こうした規制に加え、シラスウナギ採捕期間をそれまでより短縮し、河川にのぼるシラスウナギを増し、次の世代のウナギを増やすための取組等を行っています。

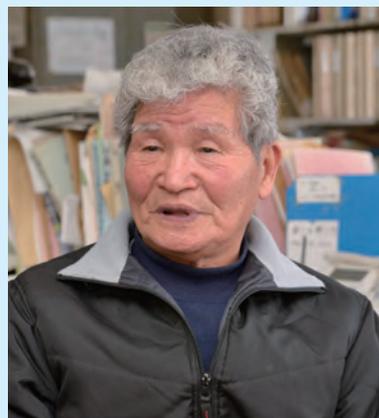


シラスウナギ採捕の様子

## 関係者が一体となった資源管理



## 鹿児島県ウナギ資源増殖対策協議会 会長 高崎正風



鹿児島県内の養鰻団体、稚魚採捕団体、内水面漁業協同組合などで「鹿児島県ウナギ資源増殖対策協議会」を設立し、ウナギ資源の回復を目指しています。具体的には、産卵に向かう親ウナギの捕獲禁止、そして例年よりシラスウナギの採捕を遅らせ、採捕期間を短くしました。これは、最初に遡上してくる元気の良いシラスを遡上させるためです。また、ウナギの棲息場所を増やすため、三面張りの水路に砂利を敷くなど、全国一の養殖ウナギの産地として、全国に先駆けて取り組んでいます。

## ウナギ養殖業者の取組

平成26年9月の国際協議において、日本、中国、韓国、台湾のニホンウナギ及びニホンウナギ以外の種のウナギ種苗の池入れ数量に上限が設けられました。

日本では、この制限を遵守するため、平成27年6月、うなぎ養殖業は、内水面漁業の振興に関する法律に基づき、農林水産大臣の許可が必要な指定養殖業となり、養殖業者毎に池入れしてよいウナギ種苗の数量が制限されることとなりました。

○許可を受けた養殖場の数：543件（平成27年11月1日現在）

○許可に基づく池入割当量

ニホンウナギ 21.7トン      その他の種のウナギ 3.5トン

○許可の有効期間

平成27年11月1日～平成28年10月31日

許可なくうなぎ養殖業を営んだ場合には、内水面漁業振興法に定める罰則（3年以下の懲役又は200万円以下の罰金）の対象となります。

牧原養鰻場（鹿児島県）代表 **牧原博文**

ここ数年のシラスの不漁で空きができるようになってしまった養鰻池を、有効活用できないかと考え、4年前にナマズの稚魚を入れてみました。結果、養鰻の設備のままで、ナマズが育ちました。その後、近畿大学より声がかかり、共同開発が始まりました。通常のナマズより脂の乗りを良くし、身肉の味わいも濃くなるよう、工夫をしています。美味しいナマズを食べていただくことが、ウナギ資源の保護、回復につながればと、頑張っています。



天保養魚場（静岡県）代表 **山下昌明**

昭和39年、父の代より養鰻業を始めました。その後、28年前にうなぎ店を開店。うなぎ店のお客様から、養鰻場を見たいという要望があり、昨年4月より見学会を開始しました。まず店頭で養鰻の歴史やウナギの回遊などについて説明し、ハウスにご案内します。楽しみながら、資源保護の重要性や実際の取組についてもご理解いただけるよう、クイズを出したり、ウナギに触ってもらったりしながら、ご見学いただいています。



## 河川で天然ウナギを採捕する 漁業者の取組

大きく成長し、成熟したウナギは、10月～12月頃、河川から海に下り、産卵に向います。このウナギは、体がいぶし銀に光り、胸びれが黒くなることから、「銀ウナギ」と呼ばれます。

ウナギを漁獲する漁業者の間で、この銀ウナギをとり控え、産卵に向かうウナギを増やそうという話し合いが進められてきました。

その結果、概ね10月～翌年3月のウナギの採捕を規則で禁止したり、自粛する取組が広がっています。



黄ウナギ（成長した天然ウナギ）



銀ウナギ（成熟した天然ウナギ）  
(写真提供：九州大学 望岡典隆准教授)

## ●ウナギの採捕禁止又は自粛等に取り組むこととなった県

### 熊本県

10月～翌年3月、内水面及び海面でのウナギ採捕を委員会指示により禁止。



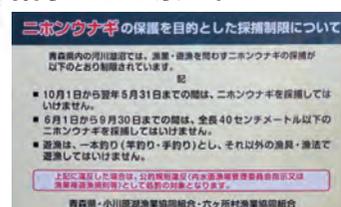
### 愛知県

下りウナギの漁獲自粛や再放流を実施。



### 青森県

10月～翌年5月、内水面でのウナギ採捕を委員会指示により禁止。



### 東京都

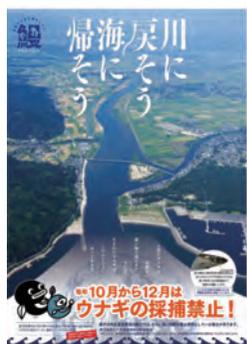
下りウナギの再放流を実施。

### 静岡県

漁業者や養鰻業者、加工業者、販売業者、料理店を営む者などの拠出により、浜名湖における親ウナギの買い取り放流に取組。取組期間10月～11月

### 鹿児島県

10月～12月、内水面及び海面でのウナギ採捕を委員会指示により禁止。



### 宮崎県

10月～翌年3月、内水面でのウナギ採捕を委員会指示により禁止。



### 福岡県

下りウナギの漁獲自粛や再放流を実施。



### 高知県

10月～翌年3月、内水面でのウナギ採捕を委員会指示により禁止。



# ウナギの生息環境を守る

## 河川環境改善の取組を推進

ウナギが河川を自由に移動できる環境とするため、魚道を整備したり、水量・水質の調整を行っています。また、水田と河川を自由に行き来できる環境の整備や、生物の生息・環境に配慮した川づくりが進められています。



魚道

## うなぎのすみかとなる場所を整備

ウナギの餌となる生物やウナギのすみかとなる場所を増やすために、河川に石倉（石を積み上げて網で囲った工作物）を設置する取組が始まっています。石と石の間のすき間をすみかとして利用したり、餌となるエビやカニが集まるため、えさ場として利用していることが分かってきており、取組の拡大、河川改修への応用が期待されています。



石倉



石倉をすみかとしているウナギ

## 放流の実施

成長したウナギを採捕している漁業者や、養殖業者が、河川や湖沼に生息するウナギを増やすため、ウナギの放流を行っています。

また、より効果を高めるため、通常の飼育では育成が難しいメスの放流ウナギの育成試験等を行っています。



岸からの放流

# 人工種苗による養殖の実現にむけて

## 完全養殖の実現

ウナギの安定供給に期待されているのは、人工種苗の量産化です。養殖するためのシラスウナギは、現在、すべて天然資源に依存しています。

このため、昭和30年代より人工種苗を作る研究が始められましたが、ウナギは生態に不明な点が多く、成熟や産卵に必要な環境条件やふ化した魚（仔魚）の餌もわからないため、研究は難航しました。

継続した研究の結果、平成14年、独立行政法人水産総合研究センター（現 国立研究開発法人水産研究・教育機構）が、人工的に成熟させた親魚から採卵し、仔魚にサメの卵を使用した餌を与えることでシラスウナギまで育てることに成功しました。

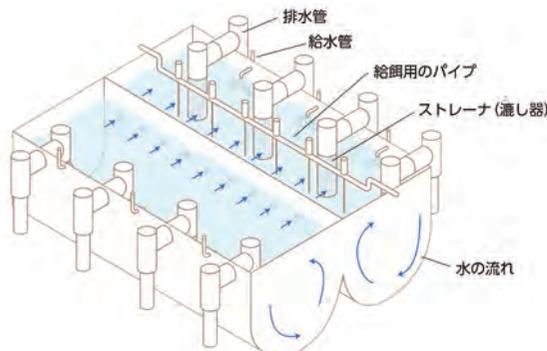
さらに、平成22年には、このシラスウナギから育てた親魚に卵を産ませ、シラスウナギまで飼育することに成功しました。世界初となる「完全養殖」の実現です。



## 量産化の実現に向けて

完全養殖は実現しましたが、新たな餌の開発と、シラスウナギの大量生産が可能となる飼育施設の開発が喫緊の課題となっています。

現在、「板かまぼこ」を逆さにしたような大型水槽（1000リットル）を用いた飼育試験により、量産化・省力化に向けた研究が進められています。



写真・イラスト提供：国立研究開発法人 水産研究・教育機構

## [まとめ]

# ウナギ資源を持続的に利用していくために

これまで見てきたように、ウナギと日本人の関わりは5000年にもなり、江戸に生まれた蒲焼き文化は、現在も脈々と受け継がれています。

ニホンウナギは、日本以外にも、中国、台湾、韓国といった東アジアでも採捕、養殖され、その多くが日本に輸出されており、我が国は、ウナギの生産国であるとともに、大消費国でもあります。このため、日本がウナギ資源の保護・管理に関して国際的なリーダーシップを発揮していく必要があります。

国際的な資源管理として、中国、台湾、韓国とともに、シラスウナギの池入れ数量の制限が取り決められ、民間ベースでもこの制限が着実に実施されるよう取り組んでいます。

また、国内では、ウナギ養殖業者、シラスウナギの採捕者、天然ウナギの採捕者と三位一体となって資源管理に取り組んでいます。

本冊子を通じて、ウナギ資源の現状を知っていただくとともに、ウナギ資源を大切に上手に利用すれば、将来にわたって利用していくことが可能であることから、ウナギ関係者が一体となってウナギの資源管理に取り組んでいる活動について関心を持っていただくきっかけになれば幸いです。

水産庁 次長 **長谷成人**

ニホンウナギのシラスは東アジアの沿岸にたどり着き、日本、中国、台湾、韓国で捕られ、養殖されています。ニホンウナギの消費大国である日本が、四カ国に呼びかけ、共に資源管理に取り組む体制が整いました。

これまでもそうでしたが、日本が覚悟を持って推進してゆけることが大切です。水産庁と全日本持続的養鰻機構が中心となり、持続的に資源を利用できる

よう、うなぎの食文化を守ってゆけるよう、頑張っております。産卵に向かう親ウナギの保護、シラスの池入れ量の制限など、しっかりと資源管理を行っております。蒲焼き店では、資源保護の研究に役立てられるよう、店頭での募金活動を始めるそうです。

皆様にこのような活動を知っていただき、ご理解、ご協力をいただければ幸いです。





発行：一般社団法人 全日本持続的養鰻機構

東京都港区赤坂 1-9-13 三会堂ビル B1

電話：03-5797-7690

協力：全国鰻蒲焼商組合連合会

うなぎ百撰