

日本人はマグロを食べすぎですか？

キューリー 日本人が年間に消費するクロマグロは約4万400トンで、世界のクロマグロの約8割。明らかに食べすぎです。日本人はマグロの寿司が大好きですが、獲りすぎであることを頭におき、近海で獲れる別の魚を食べるべき。

ポーリー 日本人はクロマグロが絶滅するまで食べづけますか？（苦笑）マグロ問題は、そんな消費者レベルではなく、国家の問題と捉えるべき。日本の政府がクロマグロを世界から輸入しつづけることを利益と考え、市場の動きに介入すべきではないなどと言っている限り、問題は永遠に解決されません。

伝統の食文化つて？

キューリー 東京に、とても素晴らしい三ツ星クラスのレストランがあります。そこには、食料資源を守ることを目的とした革新的な料理方法や、レシピを開発しているシェフがいます。

現代人の果てしなき味覚の要望に応えつつ、同時に地球環境を守るという、料理の分野でまたたく新しい可能性を探ろうとしているのです。そんな創造的な仕事が、日本人の新たな食文化を生み、伝統となつて受け継がれていくのではないでしょうか。

7月に行われた日本財団主催のシンポジウムに出席した、ダニエル・ポーリー博士（右）とフィリップ・キューリー所長（左）。左ページ下の写真は、「昔より小さくなった魚のサイズを」という依頼に応えたポージング。

世界の「おさかな博士」に訊きました。

魚のいない海 Q&A。

温暖化と漁業の関わりを調べるキューリー所長と、「FishBase」という世界最大の魚類データベースを開発したポーリー博士。日本財団が招聘した魚に関することは誰よりも知っている二人に、ニッポンの魚食文化について質問をぶつけてみました！

photographs by Hiroshi Takaoka text by Kentaro Matsui cooperation by The Nippon Foundation

食べすぎは
よくないでしょ？



マグロを食べることで
魚食文化を
守っています。

Q 持続可能な
漁業も
あります。

キューリー どこの国の人もそ
う言います。スペイン人はウナ
ギが好きですが、乱獲によつて
数を減らし、問題となつていま
す。フランス南部では小型魚種
が好まれ、やはり乱獲問題が起
こつていますが、地元の人たち
は「自分たちの文化だから食べ
つけたい」と。結局、好きな
ものに文化という冠を被せて食
べたいだけなのです。

ポーリー マグロが伝統ある日

本の食文化だというのはファイク
ションです。寿司だって、庶民
は19世紀に食べ始めたもので、
伝統と呼べるほど歴史は深くあ
りません。その頃は、大量のク
ロマグロを獲る手段は持ち合わ
せていないかたし、赤身魚を新
鮮なまま維持する技術も確立さ
れていません。そもそも、高級
魚は白身魚とされ、赤身魚は質
的に劣るものでしたから、マグ
ロが日本の魚食文化を担つてい
ることは言えないでしょう。

キューリー 大型の魚を養殖す
るエサとして、イワシなどの小
魚が年間約3000万トンも漁
獲されています。その点だけを見
ても、養殖が持続可能な漁業
かどうか判断できますね。30
00万トンの小魚は人間の消費
に向ければいいのです。

ポーリー 日本人のクロマグロ

需要に応えるために、地中海で
盛んに畜養が行われていますが、
マグロ1キロ分を養うために、
エサとなるイワシは10~20キロ
も必要です。問題は、畜養マグ
ロのためにイワシが大量に獲ら
れるせいで、地元の人々の食卓
にイワシが上らなくなっている
こと。日本人が食べるマグロに、
イワシを奪われた地中海の人々。
そうした世界の状況を日本人が
直視しなければ、マグロ問題の
全体像は見えてきません。

クロマグロの取引は
中止すべき?

キューリー ゼロにしろとまで
は言いませんが、地中海を含む
大西洋クロマグロの取引量は減
らすべきでしょうね。クロマグ
ロの資源量が非常に低いレベル
になつていることは明白です。

とはいえ、残念ながら資源量の
より正確な推計ができていない
ため、その技術を高める必要は
あります。現状を正しく評価し
なければ、効率的な管理はでき
ませんから。

Q 魚じやなくて肉を食べるべき?

Q クロマグロ以外の
マグロなら
食べていいですか?



ポーリー 最初から最後まで、
マグロ、マグロと、日本人は人
間と魚との関わりを「食」とし
てだけ捉えていたわけではない
でしょう。かつて、中世ヨーロ
ッパでは飢えた人が多く、動物
を食べ物としか見ていかなかった
時代もありましたが、今、日本
は世界でも指折りの豊かな国な
のでから、魚の見方を転換し、
食べるだけではない価値を見出
す必要があると思いますよ。

Q 築地の魚に
異変があるつて、ホント?

ポーリー 16年前と2年前の2
度、築地へ行きました。そこで
感じたのは、マグロをはじめ、
魚の体長が小さくなつたこと。

大きな魚は獲り尽くしたのです。

世界の市場で起こつてること
は、世界の海で起こつてること
との反映なのです。

大きな魚は獲り尽くしたのです。
球に暮らすすべての人々が満た
される方法は何かという視点か
ら解決策を探るべき。近い将来、
世界の人口は90億人に達すると
いわれていますが、90億人の
人々を養うには、魚や肉を食べ
る機会を減らした植物ベースの
食生活が求められるに違ひあり
ません。野菜や穀物を中心の食生
活のほう、人間は健康に生き
られるでしょう。

大きな魚は獲り尽くしたのです。
球に暮らすすべての人々が満た
される方法は何かという視点か
ら解決策を探るべき。近い将来、
世界の人口は90億人に達すると
いわれていますが、90億人の
人々を養うには、魚や肉を食べ
る機会を減らした植物ベースの
食生活が求められるに違ひあり
ません。野菜や穀物を中心の食生
活のほう、人間は健康に生き
られるでしょう。

フィリップ・キューリー

ふいりっぷ・きゅーりー●フランス外務省開発研究局所長兼フランス・セ
ートの地中海および熱帯地域の漁業研究センター所長。専門は漁業の
生態系アプローチ。アフリカにおいて、気候変動が漁業に及ぼす影響、
漁業に対する生態系アプローチの適用方法などの研究活動を行う。
1991年フィリップモリス科学大賞ほか受賞多数。著書に『魚のいない
海』(NTT出版)。

ダニエル・ポーリー

だにえる・ポーリー●カナダ・ブリティッシュコロンビア大学教授。漁業生物学博士。専門は漁業マネジメント、生態系モデルなど。世界最大の魚類データベースである「FishBase (フィッシュベース)」の開発・発展や、漁業の動向や漁業の持続的発展、生態系に基づく漁業政策の研究に努める。2005年花の万博記念コスモス国際賞など数多くの科学賞を受賞。

