

## サワラの資源回復とその利用促進活動

瀬戸内海区水産研究所 山本義久

### 【背景】

瀬戸内海の春の旬魚といえば、魚偏に春と書くその名の通り、「鱒（サワラ）」です。瀬戸内海では、サワラは春に小豆島周辺や燧灘に産卵のために戻ってくる産卵回帰性がある魚と言われ、この群を狙って獲る漁業が発達しています。このため、春にはサワラの押し寿司をつくりご近所に振舞うなどの食文化があり、瀬戸内で愛されてきた魚です。しかし、サワラの漁獲量は昭和60年のピーク時から平成10年には僅か1/30に減少し、絶滅するのではと危惧されました。この対策として、(研)水産総合研究センター瀬戸内海区水産研究所屋島庁舎で世界初となるサワラの稚魚の大量生産・放流に成功し、この成果を受けて平成15年から漁業者と一体となって取り組んだ「サワラ資源回復計画」及び瀬戸内海沿岸11府県と水産庁などで構成する瀬戸内海海域協議会による共同種苗生産が開始されました。この効果もあり、近年では瀬戸内海のサワラの漁獲量はかなり増加したものの、浜値も安くなってきており、資源の有効活用は十分なされていない感があります。

関係者の努力により瀬戸内海で増えたサワラの食材としての価値を如何に有効活用するか、まず取り組むべきことは、サワラの本質をよく理解し、より美味しく食べられるかを詳しく検討し、その成果を広く普及する必要があります。

### 【サワラの食材としての価値】

サワラの肉質はしっとりときめ細かく、タンパク質が豊富である上に、必須アミノ酸は理想的なバランスで含まれ、その成分は旨味の強いタイやヒラメとほぼ同程度含まれています。脂肪には不飽和脂肪酸EPA、DHAが豊富であるため栄養価も高く、クセがなく身もやわらかく食べやすいことから子供や高齢者の魚食素材として重要と考えられます。近年では、鮮度の良いサワラの刺身の美味しさがテレビなどで紹介され、瀬戸内海沿岸以外でも高級な刺身商材として知られるようになってきました。しかし、サワラの身は柔らかく鮮度低下が早いと取扱いが悪いと、すぐに身が割れる状態となり、その多くは加工用として流通されて、サワラ本来の持つ食材の実力が発揮できていないのが現状です。

そこで漁獲されたサワラを高付加価値できる高級な刺身商材として流通させる検討を、これまでに瀬戸内海では香川県、大分県、兵庫県の漁業者が実践し始めています。先ず鮮度維持処理として、流し刺し網の入網時間の短縮と漁獲されたサワラの丁寧な取扱いや活け締めし即氷冷することや、流通時にその処理をしたサワラを漁業者独自のマークをつけて差別化することを行っています。その高品質化処理により、市場のみならず高級料亭や一流デパートの専門店で評価が上がっています。また、兵庫県と五色町漁協は、上記の処理以外に「淡路島の生サワラ丼」を地域ぐるみで企画、観光客誘致を図り、サワラ食材の端境期には高度な冷凍技術の導入により刺身商材として備蓄したものを利用している事例があります。この事例の様に瀬戸内海で増えたサワラを有効活用し、消費者も喜び、生産者も喜ぶ体制作りが重要です。

**【サワラの教育的素材としての価値】**

瀬戸内海のサワラの積極的な資源回復の成果の紹介事例として、2008年に小学館の「美味しんぼ」という漫画の「101巻 食の安全」にサワラの栽培漁業が掲載され、さらに2015年にはサワラの資源回復の取組がNHK for school の小学校5年生の社会科の教材として「守り育てる漁業」として取り上げられています（HPで公開）。これらのことはサワラの栽培漁業のみならず安全な食である瀬戸内海の海の幸やその環境を積極的に守り維持することの重要性を広く伝える情報源として大きな意味があることです。一方、実際にサワラの美味しさを伝えるために、2005年から香川県・愛媛県の小学校等で食育教室を20回以上実施してきました。その代表事例が香川県主催の「サワラ放流式」で実施しているサワラを食材にした食育教室の「サワラ丸ごと食べまいよ」です。今年で9回目になり地元の幼稚園や小学校などの幼児と児童とその親が参加して、サワラの料理方法や瀬戸内海の海の幸の美味しさやその多様性について伝えてきて、これまでにサワラを美味しく丸ごと食べつくす創作料理を紹介するなど、食卓から海の環境を考えることの実践につながる活動を続けています。

**【今後の課題・展望】**

これまでのサワラの活動を通じて、瀬戸内の海の幸を守り育てるためには、次世代の子供たちへの食文化の継承が重要であると考えます。そのため、瀬戸内海産の栄養豊富なサワラを子供の離乳食や給食の食材としての利用を強く進めることが重要と考え、その実践が今後大きな意味を持つと考えます。安心安全で美味しい食材を味覚が発達する3～9歳の期間に十分食べることにより、「本当の味がわかる舌」を守ることとなり、我が国の食文化の一つである魚食の継承になると考えています。瀬戸内海の魚の頂点に立つサワラは、その栄養状態や資源の多寡が、そのまま瀬戸内海全体の豊かさの指標ともなりえると考えていて、美味しいサワラを丸ごと食べて、家族で瀬戸内海の環境を語るのも良いではないでしょうか。

**【参考文献】**

- 1) NHK for school, 未来広告ジャパン！社会 小学校5年生、2015年度第7回守り育てる漁業；[http://www.nhk.or.jp/syakai/mirai/?das\\_id=D0005120387\\_00000](http://www.nhk.or.jp/syakai/mirai/?das_id=D0005120387_00000)
- 2) 全国のプライドフィッシュ、全漁連HP；<http://www.pride-fish.jp/JPF/>



写真1 サワラ稚魚(シラス摂餌)

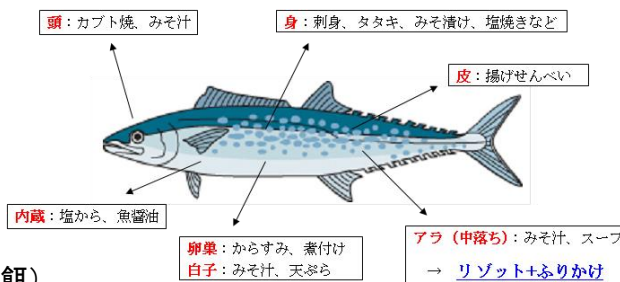


図1 サワラ丸ごと食べまいよ概念



写真2 サワラ創作料理