

## サメを食べよう

キンメダイ漁業は伊豆地域の漁業の屋台骨を支える重要な釣り漁業ですが、近年、水揚量は減少傾向にあります。そこで、漁業者は休漁日の設定や針数の制限など資源管理の取組みを実施し、貴重なキンメダイ資源をこれ以上減少させない努力をしています。限られた資源を限られた漁法で漁獲するわけですから、無駄が生じないよう出来るだけ漁業を効率的に行う必要があります。しかしながら、キンメダイ漁場ではサメ類による食害被害が頻繁に発生していて漁業の効率化を妨げています。食害とは深海で仕掛けにかかったキンメダイを引き上げる途中にサメ類が横取りしてしまう現象で、漁船がサメの群れに囲まれてしまうとその日の漁が出来なくなってしまうほど深刻なものです。当场も被害軽減のために対策を検討していますがなかなか難しい問題です。

漁場からサメ類を追い払う方法の一つとして、漁船でのサメ類の捕獲活動があります。被害が多い初夏から秋にかけて伊豆各地区の漁業者が協力して船団をつくりサメ類を釣り上げます。捕獲活動をおこなうとサメ類は漁場を離れ暫く被害が軽減されるので被害軽減に有効です。しかし、伊豆地域ではサメ類を食べる習慣がないので、現状では獲ったサメを有効に利用できていません。また、魚体を投棄しヒレだけを持ち帰るフィニングという行為が国際的に問題となったことから、捕獲した場合は頭部、内臓を除く全ての部分を無駄なく利用しなければならないと定められています。サメを有効に利用する手段がなければ、計画的に捕獲活動を継続することは出来ません。

国内のサメ類水揚量の 90%を占める宮城県気仙沼市ではサメの肉からシャークナゲットという商品を開発して市内の学校給食に提供するという活動をしています。伊豆地区と同じくキンメダイ漁業でのサメ類の食害に悩む千葉県外房地域では地区女性部が捕獲活動で得られたサメの身を使ってフライや団子汁などのレシピを開発し有効利用につなげています。伊豆地域でも今後、漁業者と地域の人たちと連携してサメを食べる活動を進めていく必要があると思います。

先日、定置網に入網したアオザメを入手し、切身をソテーして試食してみました。サメ類の身は若干柔らか過ぎる感はあるものの新鮮なものなら美味しく調理できることが分かりました。サメ肉の食用化は十分に可能性があると考えます。キンメダイの漁場を守るために計画的にサメ捕獲活動を行い、獲れたサメは有効に食べるといった好循環が生まれたら素晴らしいことだと思います。

(吉川康夫)