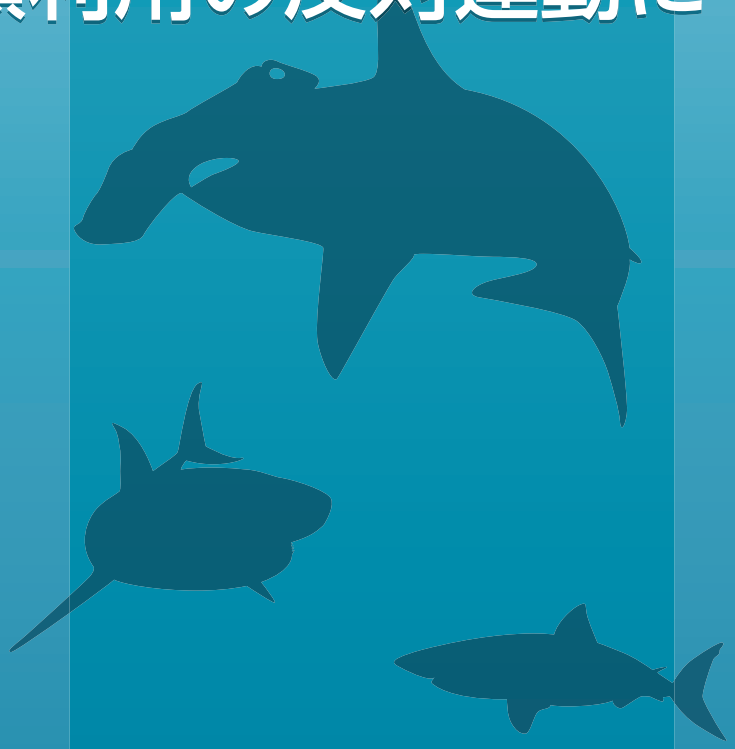
一部の環境保護団体による サメ類利用の反対運動について



平成28年3月

水　産　庁

1 はじめに

このところ、一部の環境保護団体が「フカヒレを目的とした漁業が原因で、サメ類が絶滅の危機に瀕している。レストランや運送会社は企業の社会的責任として、フカヒレの利用を止めるべきである」との趣旨の宣伝活動を行っています。これらの団体は、航空会社や海運会社に対してフカヒレ運送の取り止めを、ホテルチェーンや中華レストランに対してはフカヒレ料理の提供中止を求めており、いくつかの企業では業務に影響が及んでいます。

しかし、サメ類は本当に絶滅の危機に瀕しているのでしょうか？また、絶滅の危機に瀕している原因はフカヒレ目的の漁業なのでしょうか？フカヒレを食べるのをやめれば、サメ類を絶滅の危機から救うことができるのでしょうか？

水産庁は、これらの疑問について真実を明らかにするとともに、関係業者が正確な情報に基づいて判断できるようパンフレットを作成しました。このパンフレットがサメ類の持続的な利用に関する正しい理解の普及に役立つことを願っています。

2 サメ類は絶滅の危機に瀕しているのか?

ひとくちに「サメ類」と言いますが、世界には約500種ものサメがいます。そして、その生態や生物学的特徴、水産資源としての利用実態は実に様々です。

日本で水産資源としてその肉やヒレが利用されているサメ類は、500種のうちのほんの一握りであり、「ヨシキリザメ」、「アブラツノザメ」、「ネズミザメ」、「アオザメ」のわずか4種で、サメ類の水揚げ量の9割以上を占めています。

水産庁と（研）水産総合研究センターの最近の研究結果では、日本周辺のこれら4種のサメ類の資源動向は「安定的に横ばいに推移」と評価しています。つまり、日本が水産資源として利用しているサメ類は、絶滅の危機には瀕しておらず、持続可能な範囲で利用されているのです。（参考1）

〈参考1〉

種　名	資源水準	資源動向
ヨシキリザメ	中位～高位	横ばい
アブラツノザメ	おそらく中位	横ばい
ネズミザメ	調査中	横ばい
アオザメ	調査中	横ばい

たしかに、世界で漁獲されるサメ類の中には、資源状態が悪い種もあります。しかしこのような種については、日本が加盟している地域漁業管理機関（公海を含めて広域に回遊する種の漁業管理のために設置された国際機関）において漁獲が規制されています。具体的には、地域漁業管理機関では、漁業者から提出された漁獲情報等に基づき専門家が資源評価を行い、資源が悪化していると考えられる種類については「漁獲の禁止」といった厳しい措置を採択しています。以下に示すサメ類は、現在漁獲が禁止となっている種類と対象となる海域です。

●ヨゴレ（全世界）●クロトガリザメ（大西洋、中西部太平洋）●シュモクザメ類（大西洋）●オナガザメ類（インド洋）●ハチワレ（大西洋）

また、「絶滅のおそれのある野生動植物の種の国際取引に関する条約」（ワシントン条約）でも、保護が必要なサメ類は国際取引の規制対象に指定されています（ジンベエザメ、ウバザメ、ホホジロザメ、シュモクザメ類、ヨゴレ、ニシネズミザメ）。

以上のように、サメ類は種毎に資源評価を行って、それに基づいて種毎に漁業管理がなされており、「漁業が原因で、サメ類が絶滅の危機に瀕している」というのは、資源や規制の状況を考慮しない偏った意見であると言えます。

3 フカヒレを食べないことでサメ類を守れるのか？

2で述べたとおり、そもそも、国産のフカヒレは持続可能な形で漁獲されたサメ類から生産されているので、食べることに問題はありません。また、サメ類の漁獲･利用については、国際的な地域漁業管理機関によって様々な規制がされています。たとえば、サメは「完全利用」が義務づけられ、サメの胴体を海に捨て、ヒレだけを港に持ち帰ることは禁止されており、ヒレ以外のさまざまな部分も有効に利用されています。

日本でも、魚肉、皮、骨、内臓などあらゆる部位の利用が進んでいます。例えば、サメ類の水揚げ量日本一を誇る宮城県気仙沼市では、サメ類の有効利用をキーワードに町おこしがなされているほどです（参考2）。外国でも、例えばヨーロッパではフィッシュアンドチップス、アジアではカレーの食材として利用される等、多くの国で重要なタンパク源となっています。

一部の環境保護団体は「フカヒレだけを食べ、残りを捨てている」と主張していますが、これは、ごく一部の特殊な事例を恣意的に一般化した誤った主張と言わざるをえません。従って、「フカヒレを目的とした漁業が原因でサメ類が絶滅の危機に瀕している」というのは間違っていると言えます。

なお、国連食糧農業機関（FAO）の報告でも、世界のフカヒレ貿易量が減少傾向にある一方、サメ肉の貿易量が増加していることが明らかにされています。このことは、ヒレを消費しなくなっても、サメ類の利用がなくなるわけではないことを示しています。

〈参考2〉サメ類の有効利用（写真提供：サメの街気仙沼構想推進協議会）

上左：サメカツ定食
上右：サメ革を利用した製品
下左：サメ肉100%のはんぺん
下右：ネズミザメの心臓の刺身（通称：モウカの星）

4 まとめ

以上のことから、「フカヒレを食べることがサメ類を絶滅に追いやるわけではない」ということを、おわかりいただけたことと思います。

サメ類は多くの国で重要なタンパク源となっており、その保護と利用を両立させるために大事なのは、種毎に資源評価を行い、それに基づいて漁業の管理を行っていくことです。もちろん、絶滅の危機に瀕しているサメ類は、それぞれの資源状況に応じて保護されるべきですが、地域漁業管理機関やワシントン条約、国内法の規制に従って生産･取り引きされたサメ類は、不当にその流通が妨げられるものではなく、むしろ資源の有効利用の観点から、これからも持続的に利用されるべきものです。この、生物資源の持続可能な利用という考えは、海の憲法と呼ばれている国連海洋法条約でも掲げられている考え方です。

正しい知識と冷静な判断力をもって、これからもサメ類の利用を続けていきたいものです。