

がぶつくしとて

本書の著者は、山口・神奈川両県の水産試験場等での長年の水産資源研究を経て、現在は漁業不振問題や活性化手法の研究に取り組んでいる研究者である。その手による本書は、第一部「日本固有の漁業問題と漁業の食料産業特性」と第二部「漁業と地域の活性化事例」という二部構成となっているものの主眼は第一部にあり、

『漁業崩壊 国産魚を切り捨てる』

飽食日本 木幡 孜 著 (まな出版企画)

漁業生産に密着した研究現場からの日本の食の現状に対する警鐘といえるものである。その意味で、そして今日の漁業問題を考えるうえで示唆に富む指摘がされていると思われることから、あえて第一部に焦点を当ててレビューしたい。

その第一部は、著者自身が「わが国の水産物の需給動向に係わる基本的な漁業情報の提示を目的とした」としており、漁業不振の内容を統計的に明らかにしている。すなわち、高度成長期の最盛期に起きた優占種の価格破壊(一次)が第一の要因であり、続く第二次の価格破壊(需給バランスを崩壊させるほど輸入が増加した一九七〇年代後半以降の全種にわたる価格破壊)によって決定的なダメージを受けたと結論づけて

いる。そのほか、七〇年代半ば以降国内で漁獲される水産物を駆逐するかたちで進行した水産物輸入、著者による「正常な消費限界(食用)約三〇〇万tに対し国内水産物の供給可能量は七〇〇万t(うち二〇〇カイリ内五〇〇万トン)であり自給可能、沿岸漁獲量の減少は資源の減少ではなく、沿岸漁船漁業の稼働数減少に起因等々の実態についても指摘している。

さらに、著者の研究フィールドである相模湾の事例をもとに、総数二〇〇余種のうち上位三種で全体の七〇%内外、同一〇

し、享受する知恵を働かせることにあり、魚食時代といわれた六〇年代までの「多産種で「黍(ケ)の食事」、少産種で「晴の食事」が食の基本だとする。そして、国産新鮮冷凍水産物の総流通量を上回る輸入エビ・マグロの流通は、消費者ニーズとされるものの本当に消費者が選んだ結果なのかと疑問を呈し、「現代日本は一次産業に関しては無政府状態」と嘆きながら欧米諸国の漁業振興策について紹介している。

自国の食料生産基盤を破壊しつつある日本。自給率目標を掲げるものの、希薄にも

思える食料安全保障意識。冒頭に述べたように、本書の目的とするところは、日本の食の現状

に対する警鐘であり、末端流通や食料消費の構造変化の影響等触れられていない点もあるが、通

種で九〇%内外を占める等、僅かな優占種に大きく偏る、漁期間単位でみれば際立った法則性をもつが、日々の漁獲量は不安定といった漁業の二大特性にも言及し、このことが食料産業として漁業を考える場合の重要な視点であるとしている。

そのうえで、漁業は「現存する唯一の狩猟型食料産業」であり、海面漁業に大半を依存するという生産構造は、その歴史的な必然性から今後とも変わらないだろうとしている。その狩猟資源の利用原則は、自然

が生み出す産物を選び好みなく存分に活用

説と異なる漁業実態の指摘も含め、十分その役目を果たしているといえる。真の漁業実態はどうか等、本書の指摘や問題提起について、あらためて議論する必要がある。さらに、地産地消やスローフード等の動きもみられるが、生産者や消費者個々の取組みに過度に期待するのではなく、食料産業全般について、国の基本産業としての整理が必要な時期であると思う。

(二〇〇一年二月、三三五頁、三、二〇〇円)

(出村 雅晴)