



# 祐介の目

No.137

大田祐介 (福山市議会議員)

## 薩摩川内鰻

私は小学生の頃に水槽で鰻の稚魚を飼っていたが、なかなか愛らしくペット向きだった。同じ頃に芦田川で腹が黄色い大物の天然鰻が私の差し出した網をすり抜けたことは悔しくて忘れられない。

その後、河口堰が完成し鰻の稚魚(シラス)は川を遡上できなくなった。そこで小林市議が組合長を務める芦田川漁協が河口堰の外でシラスを採取し、養鰻場で20cm程度まで育て、そのすべてを資源保護のために光小学校の児童により芦田川に放流されている。今や鰻は絶滅危惧種に指定され、水産庁により全国でシラスの漁獲制限が行われている。トレーサビリティが徹底され、かつての密漁や密輸による出所不明のシラスは流通できなくなっている。

先日、福山市に本社のある備後漬物の関連会社「薩摩川内鰻」に市議会・水曜会のメンバーで視察に行ってきた。

鰻場では独自の方法に取り組んでいた。まず地下300mからくみ上げた良質な地下水は徹底した水質管理により鰻の病気を予防している。また独自の配合飼料を与えて人工水流を作って運動させて筋肉質にし、水温と水中酸素濃度も高めて成長促進を図っていた。ここに中国産鰻との差があると言える。

わずか半年で250gに成長した鰻は衛生的な加工場において捌かれ、備長炭と同等の火加減で焼き、320℃の加熱水蒸気で蒸し、マイナス32℃で急速冷凍して味を封じ込めて真空パックして全国に出荷されている。限られた資源を最大限有効に育み、皆さんの食卓に上るよう努力されている様子が理解できた。

私達は土用の丑の日や特別な日のご褒美として鰻が食べたくなる。年々価格は上昇傾向であり、日本人の食文化と資源保護の両立という難しい問題に直面している。薩摩川内鰻に頑張ってもらいたい。