

「鰻の資源枯渇と大暴騰による価格改定、 並びに使用する鰻サイズの変更について」

ここ数年、鰻の稚魚であるシラスウナギの漁獲量の激減によって、活鰻価格が未曾有の暴騰を続けています。採れていないとマスコミ等で騒がれた一昨年、昨年よりも少なくなり、その結果ここ数ヶ月で事実上廃業に追い込まれる鰻店も続出しております。

鰻の仕入価格は丑の日が終わると、通常は需要も落ちるので下がるのが常ですが、ここ数年下がるどころか秋も冬も上がり続け、それによって鰻業界では価格改定や、大きさを変える等様々な対応を余儀なくされています。

ですが昨年7月の最大需要期から今年にかけての有史上類を見ない猛烈な値上がり幅は、もはや企業努力では吸収できず、それどころか、既に飲み込まれ始めているのが現実です。

鰻という養殖されているのだし、一部報道でもあった通り完全養殖（卵を孵化させて大人にしてまた卵を産ませて…）が出来るようになったのだから、そんなはずがない、というのが一般の常識になっているようです。

確かに鰻の完全養殖自体は技術的には成功しています。ですが、現在育てられる匹数は3000匹程。鰻屋1軒が100人前売ると仮定したら30軒ほどが1日営業出来るか出来ないかくらいに過ぎません。つまり全国何百軒とある鰻屋は1年を通して全く営業ができないレベルなのです。

実は、鰻は鮭などと違い、卵を孵化させて稚魚を放流して資源を枯渇させないように…という作業がまだできていないのです。

河川で大きく育った鰻は、秋口になると川を下り、黒潮を逆に泳いでグアム沖、マリアナ海溝付近まで南下、その海域の深海数百メートル付近で産卵することがわかっています。そしてそこで産まれた泳ぐ力も無いほどの小さな稚魚（シラスウナギ）は、晩秋、冬、そして春にかけて黒潮の流れに乗って中国、台湾、日本の沿岸に流れ着きます。それをどじょうすくいのようにすくって採取したものを、養殖池に放ち餌をあげ、大きく育てた鰻はあとは出荷するだけに過ぎません。

では何故その大きく育った鰻に抱卵させ、孵化させるに至らないのでしょうか。実はそうして養殖された鰻のほぼ100%がオス化してしまうからなのです。この段階で卵を産ませようとしても、それはまず無理で、例え産まれたとしても、そこはマリアナ海溝付近ではない、ただの養殖池ですから、その海域の水質、海水温等、状況を再現することなど至難の技、シラスウナギ自体が何を食べるかはっきりわかっていない状況に加え、少しでも水が汚れるとシラスウナギは死んでしまうという諸処の問題があるからなのです。

このシラス減少の要因としてはエルニーニョ等による海流の変化、それに

天然鰻を採れるだけ採ってしまったり、稚魚であるシラスウナギを根こそぎ採ってしまうなど、色々いわれています。ですがこのシラスウナギを採らない限り、鰻を養殖することすら出来ません。

鰻業界（全国鰻蒲焼商組合、東京鰻蒲焼商組合等）はなんとかこの状況を打破すべく、農水省や水産庁等、国や様々な機関に訴え続けています。ですがなかなか具体策が見当たらないのが現実です。

また秋、冬といった時期も加工うなぎを作る工場は動き続け、毎年夏に訪れる最大需要期に間に合わすべく生産ラインは動き続けています。このように大手小売りや、外食チェーンも鰻を扱うようになり、さらにはアジア、ロシアを始め欧米等諸外国で食べられ始めたことも大幅な値上がりの一つの要因になっています。

ですが、前述のどれをとっても商売ですから、どこをどう止めるとか、どこを優遇するとか、そういう話しは現実的ではありません。単純に鰻の完全養殖の実用化が待たれます。そして日本人が大好きな鰻を食べるという一つの食文化の火を消さない為にも鰻業界が一致団結して尽力していかねばならないと思っています。

これまでも当店では細ものの宮崎、鹿児島産を中心に提供して参りましたが、このような未曾有の事態により、その大きさ、産地にこだわる事が出来なくなった上に、我々鰻屋どころか、当店と取引のある大手の鰻問屋ですら上質で美味しい活鰻そのものを仕入れることが日ごとに難しくなって参りました。

ですが、そうも言ってもらえません。一鰻屋として、問屋側とも密に連絡を取り合い前述の状況を踏まえた上で、当店では活鰻自体の質、味わいにこだわり、そして何より安心安全なものを、安定して提供し続ける為にも「太もの」の鰻を用意し、一部据え置き価格での提供を続けますと共に、これまでの細ものに関しては遺憾の極みではございますが、2月1日（月）より大幅な価格改定をさせていただきます。

いつもやをご愛顧賜りますお客様につきましては、諸事情ご賢察の上、ご理解賜りますよう宜しくお願い申し上げます。

平成二十四年一月

日本橋いづもや

代表取締役 岩本 守行