

# 受けつかれる大切なものの

富山市立堀川南小学校

六年 辻井 悠翔

ぼくは、「ウナギを守る」の見出しを見ては、とした。なぜなら、ぼくの大好物はウナギなのだ。ふだんはあまり食べられないウナギも、「土用の丑の日」だけは思う存分食べている。そのウナギが絶滅危惧種。ショックだつた。

日本には、二ホンウナギとオオウナギの二

種類いるが、オオウナギは泥くさく食用にはならない。ヨーロッパウナギは二ホンウナギの風味に似ているが、すでに絶滅危惧種に指定され商取引きの規制対象になっているという。そして今度は、東南アジアのビカーラ種を二ホンウナギの代替品にしようとしているらしい。世界には十八種類のウナギがいるが全部が食用になるわけではない。その中で、日本は世界のウナギの約七割を消費している。このままだと、日本が世界のウナギを食べ

つくしてしまったかもしれない。今やコト九州などの養殖产地でルール作りが始まつたと書いてあつたが、危機感を持つていない人も多いだろう。

「土用の丑の日」にウナギを食べることが「冬至」にかぼちやを吃べることは、昔の人かその季節を元気に生きるために考えたことだから、何でもすぐに禁止すると日本らしさがなくなつてしまふと思う。ウナギだけではなく、いろいろなところに「危機」はある。

限りある資源を大切にしながら、日本独自の文化を守り、世界にはこれる国になつてほしい。そのためには、「危機」を知ることが大事だということをこの記事は教えてくれた。ぼくは、簡単なことだけれども、今あるものを大切にしていこうと心に決めた。

社説

2014.7.31

ウナギを守る

「土用の丑の日」はやはりウナギを求める人が多かったようだ。  
梅雨が明け、猛暑の本番はこれからで、夏のスマニ源としての消費はまだ続くだろう。だが、ずっと食べ続けられるようになるためには、ウナギを守ることも真剣に考えていかねばならない。

UCN) が、二ホンウナギを絶滅危惧種に指定した。レッドリストの3ランクある中で2番目に高い「近い将来における野生での絶滅の危険性が高い種」という判定だ。

世界のウナギの約7割を日本  
が消費している。責任は重い。

絶滅危惧種になつたからといつて、すぐに捕獲や販売が禁じられるわけではないが、2年後のワシントン条約締約国会議で、ニホンウナギの国際取引を規制すべきだといった声が高ま

び海に戻って産卵する。成長。5~10年で成熟し、再数が減った原因是自然の環境悪化や、ダムなど川と海の行き来を阻む構造物の建設、海流の変化などが挙げられるが、最大の理由は捕りすぎだとされる。15~20年くらい前から、パツ

國々とも舌禦を防ぐルール作りと安定した資源確保の協力が欠かせない。

専門には「禁」前には「合法的」に輸出され、養殖された「合法的な製品」として日本に再輸出されてきた。それでも来年2月以降になくなる。

二ホンウナギの代替品としてインドネシアやフィリピンで捕られるビカーラ種も中国企業など

# 危機を知るところから

ク詰めされたかば焼きや、値段  
がそこ一ヶ千円も二ヶそく壳  
中國經由で日本に大量に輸出さ  
れていた。

が強まるのは避けられない

る可能性がある。  
食卓に大きな影響が出る前に、責任ある保護活動に取り組むことが必要だ。

ク詰めされたかば焼きや、値段が安いウナギ弁当などが多く売られるようになつたことが背景にある。

中国経由で日本に大量に輸出された。

が強まるのは避けられない  
九州などの養殖ウナギ産地

むことが必要だ  
ニホンウナギはグアム島周辺  
の太平洋でふ化した稚魚（シラ  
スウナギ）が、海流に乗つて日  
本沿岸に回遊し、河川や湖など  
近年は国内で稚魚が不漁で、  
中国、韓国、台灣などが成育水域  
にあたる周辺国で、日本向けの  
養殖が拡大している。こうした

絶滅危惧種に指定し、ワシントン条約の取引規制対象種にもなり、  
歐州連合(EU)は輸出を禁止している。

のルール作りなどが始まつた。消費者としても、まずは現状の危機を認識し、食べ過ぎなよう心掛けたい。