

# 水産業における「二重のもったいない」解消のための先駆的活動

(株)プロ・スパー 代表取締役 鈴木 裕己

ここ数年「深海魚」が密かなブームになっているのをご存知でしょうか？

インターネットの普及により、私たちは興味をもった分野のより深い知識や、希少な情報を手に入れやすくなりました。そんな中で水産物の流通・消費においても深海魚をはじめとした「あまり一般ルートでは流通していない魚」が注目を集めたりしています。しかしそんな魚たちは「美味しいとか美味しくない」というような議論をされることなく見過ごされてきました。かつてわが国は世界の海へ漁業進出し、技術を極め、「水産大国」と呼ばれていた繁栄の時代があったこと…そんな状況が背景にありました。その陰に隠れ、「量がまとまらないから」「加工に手間がかかるから」などの理由で見過ごされてきた種類の魚たちがたくさん生まれていたのです。

私たちの会社(株)プロ・スパーは2002年に創業以来、「食べれば美味しいんだけどあまり知られていない魚」を取り扱うパイオニア企業として、提携漁港302漁港…名実ともに日本一の産地直送ネットワークをもつ市場外流通企業となりました。主な販路は関東を中心とした北海道から沖縄までの全国の飲食店です。そんな私たちの、いやニッポンの20年弱にわたる「見過ごされたもったいない魚」を減らす取り組みをご紹介します。

まず全体像をお話します。日本近海には約2,000種の魚が生息しています。そのうち商業的に漁獲されている魚(つまり産地の漁港では水揚げされている魚)は約500種です。その500種のうち約180種程度が豊洲など消費地の卸売市場に入荷し、一般に流通しています。おやおや…では500種-180種=320種の魚はどうなってるのでしょうか？

それらの320種の魚は「産地では食

べられているけれど広域には流通していない」んです。

さらにいえば、日本国内には約2,900の漁港があります。この320種の魚たちは獲ればすべて産地市場で取り扱われるか?とえば…答えはNOです。

A漁港では産地仲買人(漁港の水揚げ品をセリ落とす買請人)が買ってくれるから水揚げされ、B漁港では買ってくれる人がいないから水揚げされない。

ん?水揚げされない?つまり、海上で捨てられているんです…実に「もったいない」!

ではそんな海上で捨てられている魚はどれぐらいあるのか?どんなに調べてもそんなデータは正確には出てきません。「うちの漁協はこんなにこの魚を海洋投棄しているんだよ」とわざわざデータを取って、社会から責められるかもしれないことをする漁協はありません。だから実態は不明なんです。

日本の沿岸漁業には定置網・巻き網・底引き網・刺し網・釣り…さまざまな漁法

があります。漁法によっても地域によっても海洋投棄されている魚の比率は違いますが、「網にかかった魚の30%が捨てられている」ともいわれています。実際底引き網の漁船に乗船すると、網に入った魚種の割合によっては「半分以上捨てる」という場合もあります。他の漁法でもケースバイケースです。しかし、実に「もったいない」状況がそこにあるにもかかわらず、その食品廃棄の実態は定かではありません。

また魚は素材に占める可食部分の比率が多くても60%程度、低いものだと30%程度…加工段階でも「廃棄部分」が発生します。この比率が低いことが(食肉に比べると)加工後の単位あたり価格が割高になることに繋がってしまってもいわれています。その廃棄部分は家畜の餌などに利用される程度です。

可食部分の比率を増やす工夫をしなければ加工段階でも大きなロスが発生してしまいます。

では、どうしたらよいのでしょうか？

今まで当たり前で捨てられていた部位を捨てずに活用できる加工製品を製造する…しかありません。アカエイという魚をご存知でしょうか?アカエイは尻尾に毒針があり、漁師も網に入るとトゲにさされるのを恐れ、そのまま逃がしてしまいます。だからこそ瀬戸内海をはじめとする全国特定地域で大量繁殖が問題になりました。そのアカエイはアサリやシャコ



図1 提携産地への下処理方法の指示書

海老・ワタリガニなどの重要な漁業資源に対する食害も問題となっており、水産庁も補助金を出し、駆除をすすめています。

プロ・スパーではほとんど食用として流通せず海洋投棄されているアカエイを利用して8種の製品を製造しています。アイデアで部位ごと活用した製品を製造し、約80%を可食部として加工、流通させています。未利用な資源を買い付けることで補助金がなくとも常時水揚げを促していくことで、生態系を崩さず、特定魚種の大量繁殖を防ぐことができます。

水産における食品ロスの削減とSDGs活動を推進したい…と2019年夏、国際漁業学会において「未利用・低利用魚介類資源の利用意義と価値創造-多種多様な魚介類を利用する和食文化を基盤とした」と題した論文発表をし、世界に「MOTTAINAI」を解消する企業活動を発信しました。

現在、弊社は自社での水産加工を拡大していく以上に一層活動を加速するべく、ノウハウを開示、指導する活動に力を入れています。