

日本に於けるサメ類の利用・流通の実態調査  
 Research on utilization and marketing of sharks in Japan

中村雪光 (東大・農)

Yukimitsu NAKAMURA (The University of Tokyo)

【目的と方法】現在日本の公式な漁業統計上、サメ類に関する全国レベルでの総合的な種別統計は無い。一方、その利用・流通については、従前から他の魚類とは異なる点が多いとも言われている。

そこで統計上サメ類一括ではあるが水揚げ量が比較的多く、或る程度種別調査が可能と判断される12漁港の漁協・仲買人(地元並びに遠隔地の加工会社)、サメ類の流通に関し特異な性格を持つ広島県山間部の消費地市場、都心所在の老舗で超高級練り製品メーカー等の実権者を訪問、サメ類の漁港別・種別の利用・流通実態につき聴取、併せて水揚げ・加工・流通の現場見学を行った。

【結果】サメ類の利用については食用としての練り製品・中華食材フカヒレといった程度の認識が一般的だが、今回調査の結果、種毎に差異がある外、同一種でも水揚げ地により利用部位にかなりの違いがある等、その利用・流通実態は極めて多様である事が判った。

● 肉・鱈だけでなく、その他の部位(軟骨・皮・卵黄等)も有効利用している水揚げ地

① 気仙沼・銚子(ヨシキリザメ・アオザメ) ヨシキリザメの肉は広く各地の練り製品原料として、又その軟骨は各種薬剤の原料(コンドロイチン硫酸N抽出)、皮も皮革製品・煮凝りとして利用。

アオザメの肉は東北・北関東・甲信で惣菜用に、気仙沼では鮮度の良いものは刺身としても利用。

② 津軽三厩(アブラツノザメ) 肉は棒ザメ・煮付け等に加工 東北・北関東へ、頭は煮凝りとして主に地元消費、卵黄はカラスミの原料(北陸)・ウナギの稚魚の餌(築地)向けに出荷。(一方、同一種でも秋田金浦では利用される部位は主に肉で、ムキサメとして地元と県内内陸部主体に消費)

● 肉・鱈のみが利用されている水揚げ地

③ 三崎・清水・焼津(アオザメの冷凍フィレー) イタリア等ヨーロッパ向け輸出主体(食用)。

④ 那智勝浦(ハチワレ・ヨシキリザメ) ミリン干し・塩干しに加工、伊勢地方へ出荷。

⑤ 那智勝浦・高知甲浦・宮崎油津(ニタリ・マオナガ・アオザメ) 水揚げ即水詰で鮮魚として広島県山間部の三次魚市場へ出荷。三次地方の2市21町村では刺身その他種々の料理に利用。

⑥ 長崎(ナヌカザメ・コロザメ) 小型種だが水揚げ量の1/2強を占め、ゆでぶかとして県内一円で消費。(ニタリ・マオナガ・アオザメの大型3種は⑤同様水揚げ即三次魚市場へ鮮魚として出荷)

⑦ 鹿児島(シュモクザメ・ホシザメ等) 大型魚体は名産「さつま揚げ」に加工、大都市にも出荷。

小型魚体はゆでぶかに加工、地元主体に消費。

【考察】このようなサメ類の利用・流通実態の違いには次のような要因が考えられる。

- ・肉——サメの食文化が伝統的に根強い地域との深い繋がりがあるか否か。
- ・肉鱈以外の部位——これら部位別の利用が経営的に成り立つだけの取扱量があると共に、加工・流通インフラが整備されており、コスト競争力を有するか否か。

尚 本調査は秋田金浦以外の日本海側と北海道の漁港を含んでいないのでこれらの地方を除き、上記調査結果のみで言えば、サメの食文化面から日本を次の3ブロックに分ける事も可能かと考えられる。

- ・東北・北関東・甲信——減少傾向にはあるが、山間部を中心にサメの食文化が根強く残っている。
- ・太平洋岸東海地方・大都市圏——サメ食への拒否反応が強い。
- ・紀伊半島・中四国・九州——概して水揚げ地中心のローカルな商圏が多数存在する(三次は別格)。