

がぶくしょく

我が国の水産業は、畜産物と並んで重要な動物タンパク食料を国民に供給（総供給量の二割）しており、とりわけ米、魚、野菜、大豆、海藻を基本とする日本型食生活にとっては欠かせない要素となっている。ところが、周辺水域における水産資源の悪化等により、総漁獲量は、ピーク時の一九八四年には二二八二万七に達したが、九八年には六六八万七の水準にまで低下している。その減少分（食用、非食用とも）は輸入に頼っており、九八年の食用魚介類の自給率は五七％と過去最低を記録している。

こうした日本の水産業の現状を踏まえ、その将来の在り方を探ろうと八二年四月に設立されたのが、本書の編者である「21世紀の水産を考える会」である。同会では、設立以降ほぼ二年毎にテーマを定め精力的に検討を進めてきており、本書はこれまでの集大成ともいえるべき「世界の食料問題と日本漁業の役割」をテーマに据えている。

第一章「食料問題へのアプローチ」では、現在の世界人口約六〇億人が途上国の人口急増により二〇二五年には九八億人になる

とする国連の推計をもとに、魚類を含めた動物タンパク質の確保が大きな課題となること、日本がこれまでのように魚を含めた食料輸入に頼ることが困難となることが明らかにされる。

第二章「各界有識者が訴える」では、「周辺海域の水産資源状況」「二〇〇カイリ体制下の資源管理の在り方と実態」「水産物貿易とWTO体制」「水産物産直と地場流通」「漁業振興と地域社会」「輸入に頼らざるを得ない今日の伝統食」「水産先進国としての国際貢献」等の検討が行われている。

『魚は人類を救えるか』

食料問題への挑戦

21世紀の水産を考える会編（成山堂書店）

なかでも、水産物の生産ポテンシャルの議論は、海の炭素固定量から推計するものをはじめ、諸説があるらしいが興味深い。しかし、資源管理の柱であるTAC（漁獲可能量）、ETQ（漁獲割当制）の前提となるだけに、正確な把握が求められよう。また、学校給食で米飯給食の回数が多いところほど魚料理の回数が多く、かつメニューが豊富で喜ばれているとの調査結果をふまえ、米（農業）を守ることに魚を守ることであり、米と魚は切り離せない関係にあるとの指摘は説得力が強い。

第三章「イタリヤ視察旅行記」は、FAO本部への訪問記であり、FAOの戦略的ゴールが、「食料の安全保障」「資源の持続的開発」「環境保全」にあること、そしてその実現に向けて漁業先進国である日本への期待の強さが紹介されている。

第四章「まとめと提言」では、将来の食料不足を踏まえて、日本近海の生産性ならびに水産技術の高さを生かし、日本漁業の発展と水産食料の自給率向上を基本理念に置く『食糧基本法』を作成し、世界の食料問題への貢献を国策として内外に明示することを提言している。こうした視点は、本書の随所にみられ、全体を貫くモチーフともなっている。

昨年七月、新農業基本法が制定された。そこでは、食料自給率を向上させ、総合的な食料安全保障を確立するといった視点が弱かったように思う。現在、水産基本政策の理念と基本的施策の方向性を定める「水産基本法」に向けての検討が進められているが、本書のモチーフが十全に採り入れられるよう期待したい。本書は、水産・漁業問題への理解の手助けとなることはもちろんのこと、農業・水産業が一体となった世界ならびに日本の食料問題を考えるための好著といえよう。

（二〇〇〇年三月、一三〇頁、二、二〇〇円）

（木原 久）