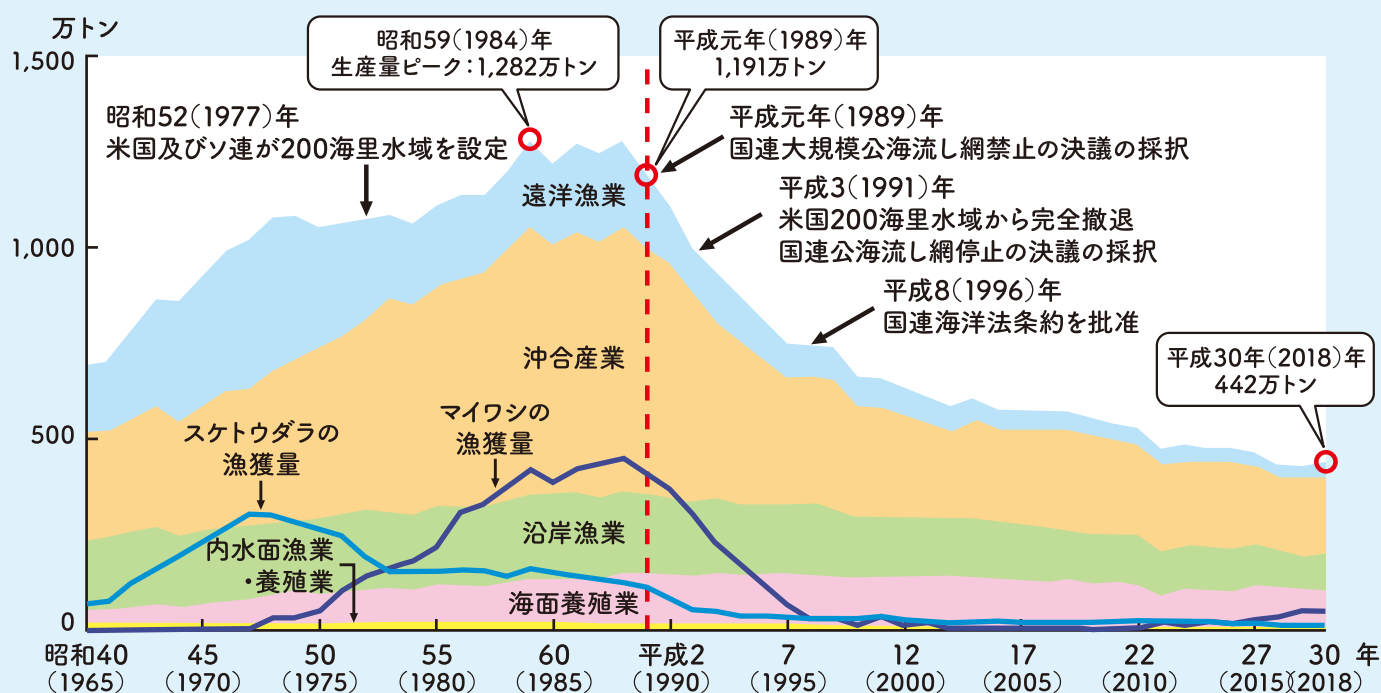


外食トレンド通信

 Vol.
7

日本の水産資源の現状について

我が国漁業生産量の推移及び漁業を取り巻く状況の変化 漁業・養殖業の生産量の推移



出典：農林水産省「漁業・養殖業生産統計」

上記グラフからも分かるように、日本の漁業生産量は1989年を境に減少を続けています。東京湾においても、1980年代は1万トン近くの水揚量があったイワシや400トンの水揚量のカレイも現在の漁獲量は、ほぼ0に等しい状態です。それは、東

京湾岸の埋め立て開発が進み、多くの干潟が消滅するとともに、多様であった水産資源も絶滅の危機にさらされ始めたことも大きな要因の一つですが、下記3つも水産資源が耐えつつある大きな原因であると言われています。

要因1

汚染

マイクロプラスチックも含まれる。

要因2

温暖化

これによって酸化も進み、プランクトンのバランスが崩れる。

要因3

乱獲

40%の魚種が絶滅の危機。さらに40%の魚種が漁船で死に海洋投棄されている。

日本は漁師さんの高齢化も進み、1988年には39万人いた漁師さんも
2018年にはおよそ15万人程と激減している現状もあります。
今後、漁師不足及び日本の水産資源が更に枯渇していくと、
魚の価格は高騰し、飲食店で刺身を気軽に提供することが難しい未来も
あるかもしれません。そのような時に備え、

魚料理1皿の価値を高めていく 取り組みが非常に重要です

魚料理1皿の価値を高めていく取り組み例

付加価値のある野菜との組み合わせ



盛り付けで付加価値を付ける



サステナブルシーフードの活用



乱獲をせず厳正な資源管理を行っていたり、誰がいつどこで獲った魚なのかが分かるトレーサビリティシステムを構築したりと、サステナブルな取り組みを推進する漁師さんや卸さんも増えて来ております。そのような食材を活用し、そのストーリーと共に提供することで1皿の価値を上げていくことも重要かと思えます。