

# 「今後の漁業生産のあり方」に関する研究座談会

共 催： 海洋水産資源開発センター  
水産海洋研究会

日 時： 昭和54年10月18日(金) 13:00~17:00

会 場： 海洋水産資源開発センター

コンビーナー： 中 村 悟 (海洋水産資源開発センター)  
奈 須 敬 二 (遠洋水産研究所)

話題および話題提供者：

1. 今後の食生活における魚の位置づけ
2. 資源確保の問題
3. 漁業生産の見通し

西 丸 震 哉 (食品総合研究所)  
長 谷 川 彰 (東京水産大学)  
長 崎 福 三 (遠洋水産研究所)

## 1. 今後の食生活における魚の位置づけ

西 丸 震 哉 (食品総合研究所)

私は魚屋から離れて約30年間、食物について研究をつづけて来た。特に、この15年間は食べる側からの心理的、生理的原因について追求して來た。そして、過去における食生活のパターンを究明することにより、将来における食生活の予測を試みた。

その方法として、過去における食生活の究明には、我々の過去と同じ状態にある種族を世界各地から選び、比較する方法を用いた。幸いにして、私は探検好きである。そのため、ニューギニアやアマゾンの奥地に入り、原住民の食生活が、日本人の過去におけるどの年代の食生活パターンに相当しているかを検討し、間接的に我々の過去の食生活を究明する方法を用いて來た。

今日は「直接魚食の問題」というよりは「魚を食べるべき日本人の体位が今後どうなっていくか」という予測について話をすすめたい。

### 平均寿命・人口増加率等の考え方の訂正

最初に考えなければならないことは、現在常識となっている「平均寿命」の算出方法である。すなわち、将来の人口予測は現在の人口増加率が今後も続くとすれば、今世紀末には60数億、日本の人口は1億3千万人という計算がなされている。しかし、現在の人口増加率が今後20年間持続するとは考えられない。将来は現在仮定して

いる以外の条件を考えなければならない。

例えば、約15年前から体内へ有毒な公害物質に入る割合が増大して來たが、体内にはその物質に対応し得る生理機能がない。したがって、肝臓等の機能を低下させるため、人口増加率に影響を及ぼして來る。そして公害物質の割合が増大し始めたのは昭和34年頃となり、その年を高度成長元年又は汚染元年と考えることができる。

次に、我々はここ何10年かにわたり食生活の改善を行なって來たが、それは「生活をより楽にする」という方向であった。したがって、その食生活の改善は、安樂および欲望の追求には貢献したが、我々の生理機構には悪影響を及ぼしていることになる。したがって、この結果が人口増加率に悪影響を与えることになる。その点を考慮すると、昭和14年以前に生まれた人は、日本が戦争に突入したため、成長期に摂る食物に悪条件が強制された。それが結果的には健康維持に好影響をもたらしている。

ところで、長寿村と短命村がある。長寿村は、(表1)に示した健康長寿の条件を満足している。そして大正10年から昭和14年までに生まれた人も、健康長寿の条件をほぼ満足している。一方、現在のような文明化、都市型生活の時代では、健康長寿とは逆に短命の条件下にある。昭和15年以降に生まれた人は、戦後数年間における

表1. 健康長寿の条件

No.	健康長寿の条件	大正10年～昭和14年生まれ の人々の成長期	文明が進んできた現在
1	呼吸する空気・水の質が良い 毒が入っていない ケミカルバランスが良い	○	×
2	気候が厳しい 極端に厳しい気候ではいけない。中間の良さ	△	(冷暖房の進歩)
3	労働がきつい	○	(横着文明・無労働化 安楽追求・労働量少)
4	ストレス なるべく少なく 全く無いと生甲斐がなくなる	△	(ストレス増大情報化社会)
5	カロリー 摂取エネルギー。大食したくとも食べる ものが無い、美食もたまにしかできない	△	(食料があまり摂取量増大)
6	タン白 摂取量が満たされると美食の追求となる	△ (肉・魚を程良く少な目に)	(肉を多く食べる)
7	野菜 穀物以外のもの、汚染を含む	○ (大量に食べないと生きていかれない)	× (野菜をあまり食べない)

食糧事情は悪条件下にあった。しかし、その後は恵まれた食生活が基盤となっているため、健康長寿の条件から文明の方向へ向いている。

このような食生活の変化および公害等を考慮すると、美食に起因した病気、さらに有毒物質に起因した内臓疾患、そして体力の低下など、いづれも人口増加率には悪条件が多くなる。したがって、将来の人口は減少するであろう。

#### 今後の食生活における魚の位置づけ

現在、厚生省が提唱している1日1人当り2250Calの確保は過大評価で、実質的には1750Cal、大きい青年男子においても1800Calあれば充分である。さらに、厚生省の日本人1人当りたん白質摂取量は75gとなっているが、現実には85g摂取しており、必要量は45gである。

その必要量を原則とすれば、家畜類の飼料輸入が不可能な事態を迎えるも、日本人は沿岸および近海産魚類を、少なくとも現在程度確保することにより、たん白質の欠乏状態は生じないであろう。むしろ、たん白質の大量摂取による痛風や糖尿病を回避し、理想的な食生活のパターンが期待されよう。

次に重要なことは、現在いわれている「魚離れ」で、その基本的原因を究明する必要がある。一般に、食生活の嗜好は18才迄のパターンが問題となる。したがって、

将来日本人は魚食の必要性があるとするならば、18才までに魚食パターンを定着させる社会理念が必要である。さらに重要なことは、0.5才(生後6ヶ月頃から)～3才(幼稚園入園前)までの間に、指先の訓練を実施することである。その結果は箸を自由に使えることになる。箸を自由に使えない子供が多い現在を考える時、将来は骨付きの魚は食卓から減少するであろう。したがって、次の世代では箸を自由に使い得るための基礎として、幼児に指の訓練をしておく必要がある。

日本にたん白質の自給自足が必要となった場合、大豆は反当り生産量は3俵程度が限度である。したがって、たん白源は魚に依存せざるを得なくなる。そのような事態は、恐らく10年以内に必ず到来するであろう。その原因是、世界の顕著な気候変動による収量変動に起因して、輸入依存が期待し得ないからである。

そのような場合、一般に漁獲量増大を考えるが、人間は繩張り意識が旺盛なため、例えば北洋産魚族の漁獲量増大は不可能である。そこで、必然的に日本の200浬内における魚族の有効利用を計らなければならない。

具体的にはイワシやサバの食用指向への努力が必要となるが、このような基本問題を解決すれば、水産業は決して負け犬ではない。そして将来魚類が日本の動物たん白食糧を支える柱になるはずであり、そうならなければならない。