



# ウナギ、国産とニホン違う？

## 電子版 セレクション

「国産ウナギ」にしようか「ニホンウナギ」にしようか。近い将来、スーパーのかば焼き売り場で買い物客が頭を悩ませる日が来るかもしれない。難しい選択なのは無理もない。このふたつ、違うものかもしれないし、同じものかもしれないのだから。

ニホンウナギの資源が枯渇し、活ウナギの取引価格が史上最高値を更新した今年、水産庁はニホンウナギを原料にするかば焼き製品には「ニホンウナギ」と明記することを推奨する通達を出した。「今後、海外種が増えてきそうな現状を考慮した措置」という。

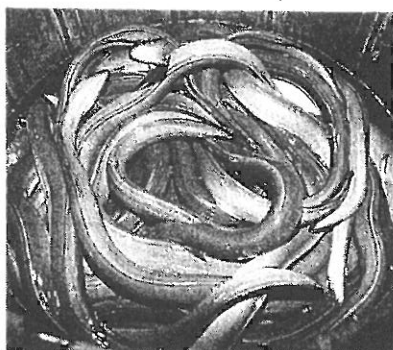
日本で流通しているウナギがニホンウナギとは限らない。

### 欧州・北米など5種確認

1990年代から輸入が増えた中国産の多くは、ヨーロッパウナギの稚魚を中国で育て、かば焼きに加工したもの。日本で養殖したものは基本的にニホンウナギだったが、養殖に使う稚魚の高騰を受け、海外種の導入を検討する生産者も増えている。そんな時流の中、市場では様々な原料を使ったかば焼き製品が入り乱れている。

北里大学海洋生命科学部の吉永龍起講師の研究室ではスーパーやコンビニ、外食チェーンなどで販売しているかば焼きの遺伝子解析を行っている。これまでニホンウナギ、ヨーロッパウナギのほか、北米に生息するロストラータ、インド洋のピカラなど計5種を確認した。

「同じ店舗の同じ商品でも日によって種類が違うことがある。実際にはさらに多くの種が出回っていると



高騰が続く活ウナギ（写真左）。「ウナギ」とのみ記されている。店頭では品種を問わず

## 海外種も表示は産地のみ

聞く」（吉永氏）

現行のかば焼きの原料表示義務は産地（養殖地）のみ。種名は義務ではないため、大半の製品には「国産ウナギ」や「中国産ウナギ」などだけ書いてある。消費者は自分が食べているウナギの品種が分からないというわけだ。

水産庁がニホンウナギの明記を推奨したとはいえ、それ以外の種類は「ウナギ」でOK。メーカーなどの判断で品種を明記することもできるが「ヨーロッパ種や北米種だと打ち出してもメリットがない。自主的に明記する業者はいないだろう」（ウナギ流通業者）。

ニホンウナギにしてもあくまで「推奨」なので、単に「ウナギ」と書いてあれば、ニホンウナギでもあり得るし、海外種でもあり得るとい

う曖昧なもの。そもそも資源枯渇の問題はヨーロッパ種や北米種にも当てはまり、ヨーロッパ種はワシントン条約で国際取引が規制されている。

吉永氏は「すべての商品に種名と産地を表記すべきだ。さらに稚魚の漁場や、輸出入時の許可証の取得まで明記することを義務付ければ、密輸など“訳ありウナギ”の流通を減らせる」と説く。

### カツオ節も曖昧で複雑

曖昧な加工原料表示はウナギに限らない。日本の食文化を支えるカツオ節では「原産地」の定義について業界内でも意見が分かれる。

論点は「原料のカツオがどの時点で加工品のカツオ節になるのか」。「原料のカツオを切って煮熟（し

やじゅく、ゆでること）をした場所」を主張する人がいる一方、「焙乾（ばいかん、煙でいぶすこと）をした場所」という人がいる。焙乾派によれば、海外でゆでた原料を輸入していぶした製品は「国産品」だし、煮熟派にとっては同じものが「輸入品」ということになる。

日本農林規格（JAS）法の定義によると、削り節の原料としてのカツオ節とは、煮熟によってたん白質を凝固させた後冷却し、水分が26%以下になるようにくん乾（焙乾と同義）したもの。カツオがカツオ節になる境目を焙乾としていることから「焙乾派」に軍配を上げているが、「中には26%スレスレまで海外で焙乾し、最後の一手間だけを日本でかけて国産にする業者もある」（鹿児島県のカツオ節生産者）といい、やはり不透明感が残る。

さらに複雑なのは、カビをつけてうまみを引き出した「本枯れ節」で、削らずに1本で売る場合、最後のカビ付けだけを国内でも「国産品」と表示できる。何をもって「国産」とするかは業者の判断次第なのだ。話をウナギに戻そう。

海外種を使う企業が品種を明記しない理由の多くは、表示義務がないことに加え、「消費者から産地は聞かれても種別は聞かれないから」だという。「このウナギの品種は？」。分かりやすい原料表示への近道は、店頭での消費者のこんな質問かもしれない。（商品部 吉野浩一郎）  
▶ライフ→味・旅→本日入荷 おいしい話