（ 様式D－２ ）
（ 別　　紙 ）

令和６年度　海外派遣研究員研究報告書

令和７年７月 20 日

日 本 大 学 理 事 長　　殿
日 本 大 学 学 長　　殿

所　　属　　短期大学部（生活科学研究所）
資格・氏名　　教授・上田 龍太郎

■本報告書の内容を公表することは了承しております。
（公表可の場合，チェック■すること）

令和６年度海外派遣研究員（短期A）の研究実績を，下記のとおり報告いたします。

記

１　区　　分　　短期A

２　研 究 課 題

環太平洋地域における魚介類の利用状況に関する調査

３　派 遣 期 間　　西暦 2025 年１月 31 日　～　2025 年３月 21 日

４　派　遣　先　　米国，フランス領ポリネシア（タヒチ），ニュージーランド，
フィジー共和国，ツバル共和国，オーストラリア，ナウル共和国

５　研 究 目 的

日本人は古くから様々な魚介類を食材として利用しており、市場では国内産のみならず海外からの輸入魚介類も多数流通している。我が国における水産物の自給率（重量ベース）は 1970 年代後半まで 100%を超えていたが、近年は 50～60%で推移しており、言い換えると現在我が国で流通している水産物の 40～50%は海外からの輸入物である。現在、我が国に輸入されている魚介類の中には生物学的な種名が不明確なものや、食品表示法による種名の表示が適正ではないものも散見されるため、輸入魚介類の種判別や現地での利用状況を調べることは重要と思われる。

筆者は 1996 年から継続的に我が国で流通している外国産の魚類や甲殻類、ひもの原材料に用いられている輸入種などの同定および生物学的特性に関する研究を行い、それらの成果を 12 編の論文にまとめて報告してきた。しかし、これら輸入魚介類の現地での利用状況に関する調査はあまり行われておらず、また日本に輸入されていない種も多く存在することが予想される。

これまでヨーロッパや北アメリカ、東南アジアの国々を対象とした食用魚介類の利用状況に関する調査は多々行われており、各国の統計資料なども充実しているが、環太平洋地域の国々、特に 14 ヵ国もある太平洋島嶼国の現地における魚介類の利用状況に関しては不明な点も多いため、今回は我が国と水産上関わりの深い環太平洋地域の国々をフィールドとして、各国における魚介類の利用状況について現地調査を行うことにした。

６ 研 究 概 要

地理的に太平洋は、赤道により北太平洋と南太平洋に、また日付変更線や経度により東部、中部および西部太平洋に大別される。今回は北太平洋の中部に位置する米国ハワイ州、北太平洋の東部に位置する米国カリフォルニア州、南太平洋の中部に位置するフランス領ポリネシア（タヒチ）、南太平洋の西部に位置するニュージーランド、オーストラリア、フィジー共和国、ツバル共和国およびナウル共和国、計７ヵ国で調査を行うことにした。また太平洋に浮かぶ島嶼国は地理的・文化的・民族的な特徴からポリネシア、ミクロネシアおよびメラネシアの３つのエリアに大別されるが、今回の訪問国の中では、米国ハワイ州、フランス領ポリネシア（タヒチ）、ニュージーランドおよびツバル共和国がポリネシアに、フィジー共和国はメラネシアに、そしてナウル共和国はミクロネシアに、それぞれ含まれる。

各訪問国において、鮮魚店やスーパーマーケット、公設市場、飲食店などで販売されている魚介類を直接目視により、あるいは許可が得られた場合は写真に記録して、外部形態に基づき各動物を科または属レベルまで同定した。一部、種レベルまで同定可能であった個体に関しては、種名も記録した。なお一部の訪問国においては大学や水産研究所の専門家からの聞き取り調査や資料の収集を行い、さらに漁業関係者からの聞き取り調査なども行うことにより、今回直接目視で確認できなかった魚介類の利用状況に関する情報も入手するように努めた。

７ 研究結果・成果

①米国ハワイ州

１月 31 日～２月４日に米国ハワイ州のオアフ島に滞在し、鮮魚店やスーパーマーケットで調査を行った。特にホノルル市内のダウンタウンにある日系人が経営するタマシロマーケットは古くから地元のローカル鮮魚店として人気があり、今回も魚類だけでなく甲殻類や軟体動物など様々な魚介類を確認することができた。

太平洋の中部に位置するハワイ周辺はサバ科マグロ属魚やカジキ類の好漁場となっているが、今回の調査ではマグロ属２種（キハダおよびビンナガ）、マカジキ科２種（クロカジキおよびマカジキ）が多くの店舗で確認された。これらの魚種は、鮮度の良いものは刺身やハワイ語で Poke または Poki と呼ばれる刺身を独特のタレや野菜で和えた状態で販売されており、他に干物や燻製などの加工品も販売されていた。マグロ属やカジキ類に加えて、ハワイのシーフード料理で人気が高く、日本からハワイへの輸出も行われているシイラ科シイラ属、サバ科のカマスサワラ属、カツオ属魚も多数の店舗で販売されていた。一方、ブダイ科やハタ科などの珊瑚礁海域に生息するローカルフィッシュは今回の調査では直接確認できなかったが、これは訪問時期や滞在中の海況などの影響が考えられる。海産魚介類が豊富なハワイにおいても多くの食用魚が国外から輸入されている様子で、今回はニュージーランド産のカレイ科、ハタ科、タイ科マダイ属およびフエダイ科ハマダイ属、中国産のティラピア、ボラ科およびアジ科コバンアジ属の魚がそれぞれ１種ずつ確認された。

甲殻類では、米国本土から活きた状態で輸送されたメインロブスター（アカザエビ科ウミザリガニ属の *Homarus americanus*）およびダンジネスクラブ（イチョウガニ科 *Metacarcinus* 属のアメリカイチョウガニ *Metacarcinus magister*）が確認され、クルマエビ科のウシエビ *Penaeus monodon* およびバナメイエビ *Litopenaeus vannamei* の養殖物が冷凍状態で多数販売されていた。また現地でホワイトクラブと呼ばれるワタリガニ科ガザミ属のジャノメガザミの近縁種も生の状態で販売されていた。オアフ島では少なくとも 1980 年代まで北部のカフクを中心にクルマエビ類の養殖が盛んに行われていたが、現地での聞き取り調査によると近年はハリケーンの襲来や養殖場におけるクルマエビ類の疾病蔓延により衰退し、現在オ

アフ島でのクルマエビ類の養殖生産量は激減した様子である。また1980年代にはオアフ島で漁獲され、多数流通していたアサヒガニ*Rania rania*も今回は確認できなかった。軟体動物では、頭足類は小型のイカ類やタコ類が、二枚貝類は米国本土から輸送されたカキやホタテガイの一種が確認され、さらにオアフ島で採取されたヨメガサカサガイ科のカサガイも販売されていたことは驚いた。海藻類では、ハワイ語でLimu Kohuと呼ばれる紅藻類の一種 *Asparagopsis taxiformis* が確認された。

なおハワイで流通している魚介類にはAhi（マグロ）、Aku（カツオ）、Mahi Mahi（シイラ）などハワイ語の名称で呼ばれているものも多いが、ハワイでは日系人も古くから住んでいることからTako（タコ）、Kajiki（クロカジキ）、Nairagi（マカジキの高知県の方言）など日本語由来の名称も多用されている。

②米国カリフォルニア州

２月４日～８日に米国カリフォルニア州に滞在し、サンフランシスコ市およびフレズノ市で調査を行った。サンフランシスコはアメリカ西海岸を代表する漁業基地にもなっており、特にフィッシャーマンズ・ワーフと呼ばれる多数の漁船が停泊するエリアには多数のシーフード・レストランが並び、ダンジネスクラブやクラムチャウダー、イタリア移民が考案したと言われるチョッピーノなどの人気シーフード料理も多い。

サンフランシスコ市内の鮮魚店３店舗で調査を行った結果、外部形態が確認できた米国産の魚類としてはモロネ科モロネ属２種（ストライプド・バスおよびホワイト・パーチ）、カレイ科オヒョウ属、フエダイ科、タラ科、メキシコ湾産のレッド・スナッパー、ハワイ産キハダ、米国内で養殖されたアメリカナマズ科（チャネルキャットフィッシュ）、カワスズメ科ティラピア属、サケ科などであった。国外からの輸入魚類としては台湾産のオオクチバス（サンフィッシュ科オオクチバス属）およびコバンアジ（アジ科コバンアジ属）、メキシコ産のバターフィッシュ（マナガツオ科イボダイ属）、フィリピン産のミルクフィッシュ（サバヒー科サバヒー属）、ベトナム産のSwai（ナマズ目パンガシウス科のカイヤン）、トルコ産のヨーロッパスズキ（モロネ科のニシウミスズキ）、カナダ産のシタビラメ（ウシノシタ科）、ノルウェー産のタイセイヨウサバ（サバ科サバ属）が確認され、さらに日本産のブリ（アジ科アジ属）がHamachiという名称で販売されていた。

甲殻類は、米国産のメインロブスター、ダンジネスクラブ、ブルークラブ（ワタリガニ科ガザミ属の*Callinectes sapidus*）、スノークラブ（タラバガニ科タラバガニ属）、米国内で養殖されたウシエビ、エクアドル産バナメイエビ、チリ産カニの爪、頭足類は米国産のヤナギダコ、フィリピン産のタコ、カナダ産のイカ、二枚貝類は米国産のマガキ、ニュージーランド産グリーンマッスル（イガイ科イガイ属のモエギイガイ）、フィリピン産ハマグリ、日本産のホタテガイなどが、それぞれ確認された。

カリフォルニア州滞在中、サンフランシスコの南東約300kmに位置するフレズノ市を訪問し、カリフォルニア州立大学フレズノ校生物学科の教授で、魚類や甲殻類の生理・生態が専門であるBrian Tsukimura博士にお会いして、最近の米国ハワイ州やカリフォルニア州における魚介類の生息・利用状況について様々な情報を得た。同氏の案内によりフレズノ市内にある鮮魚店やスーパーマーケットでの調査も行ったところ、米国産の魚類はカサゴ科、サケ科、淡水魚のオオクチバス、チャネルキャットフィッシュ、コイ、チョウザメが確認され、そのうち淡水魚４種は水槽で生きた状態でも販売されていた。また輸入魚としてノルウェー産のサンドブリーム（タイ科）、トルコ産の養殖ヨーロッパスズキ（モロネ科のニシウミスズキ）、メキシコ産のフエダイ科、アフリカ産のウナギ科、カナダ産のキュウリウオ科、台湾産のティラピアおよびバラムンディ、中国産のコバンアジ、カナダ産のsmelt（イワシ科）、ベ

トナム産のカイヤン（パンガシウス科パンガシアノドン属）、マグロ属のキハダ、そして日本産のブリが確認された。

甲殻類は、米国産のメインロブスター、ダンジネスクラブおよびブルークラブが生きた状態で販売されており、中国産の冷凍ザリガニも確認された。頭足類は、米国産の小型イカ、韓国産のスルメイカ、ベトナム産のイイダコ、二枚貝では米国産のハマグリとミル貝、ニュージーランド産のグリーンマッスル、メキシコ産のマガキが生きた状態で販売されていた。なお鮮魚店で生きたウシガエルも販売されていたが、これは主にアジア系の移民が食材として購入しているとのことであった。

③フランス領ポリネシア（タヒチ）

２月８日～14日にフランス領ポリネシア（タヒチ）に滞在し、タヒチ島で調査を行った。タヒチ島には鮮魚店が存在しないため、パペーテにある公設市場（マルシェ）とスーパーマーケット、島内にある一部の飲食店で調査を行った。外部形態が確認できた魚類は、ブダイ科３種（主にアオブダイ属）、フエダイ科５種（フエフキダイ属、フエダイ属、ヒメダイ属）、ハタ科２種、ニザダイ科３種（テングハギ属２種、クロハギ属１種）、ヒメジ科３種（ウミヒゴイ属２種、ヒメジ属１種）、アジ科１種およびボラ科１種、また切り身の状態で販売されていたものはブダイ科、カジキ科、マグロ属、トレバリー（アジ科）、ソルジャーフィッシュ（イットウダイ科）、輸入物のサケ科であった。軟体動物の巻貝類はタヒチ産のアワビ、二枚貝類はヒオウギガイとホタテガイが、甲殻類はタヒチ産のグリーンロブスター（イセエビ科の *Panulirus* sp.）が、それぞれ確認された。さらに米国やメキシコ、エクアドルから輸入された冷凍物のウシエビおよびバナメイエビも確認された。

タヒチの飲食店においてもハワイでポピュラーなマグロやサーモンのPokeが販売されていたが、タヒチはハワイと同じポリネスア文化圏に含まれるため食文化にも近似性があることが推察された。またタヒチ島内のファスト・フード店やスーパーマーケットではSushiやSashimiという呼称も普通に使われており、エビやマグロ、サーモンの寿司が販売されていた。

④ニュージーランド

２月15日～22日にニュージーランドに滞在し、南島のクイーンズタウン、テアナウ、ブラフにある鮮魚店やスーパーマーケットで調査を行った。当初、北島のニュープリマス市にある鮮魚店でも調査する予定であったが、海況が悪く漁業者からの入荷がなかったため、今回は南島においてのみ調査を行った。

ニュージーランドの南島で確認できた魚類は、国内産のスナッパー（タイ科マダイ属のゴウシュウマダイ *Pagrus auratus*）、ガーナードフィッシュ（ホウボウ科ホウボウ属）、ブルー・コッド（トラギス科トラギス属の *Parapercis colias*）、現地のマオリ語でKahawaiと呼ばれるオーストラリア・サーモン（サーモンと呼ばれているがサケ科魚ではなく、マルスズキ科マルスズキ属のマルスズキ *Arripis georgianus*）、Wahoo（サバ科カマスサワラ属）、ニュージーランドで人気の高いホワイトベイト（ガラクシアス科 *Galaxias* 属の幼魚）であった。切り身の状態で販売されていたものは国内産のスナッパー、ガーナードフィッシュ、カンパチ、カジキ科、ホキ（マクルロヌス科ホキ属）に加えて、ニュージーランドでは30年以上前から盛んに養殖が行われているキングサーモン（サケ科サケ属のマスノスケ *Oncorhynchus tschawytscha*）も多くの店舗で見られた。地理的に隔離されているニュージーランドは検疫が厳しいことで知られているが、今回確認できた輸入魚類としてはベトナム産のナマズしか見当たらなかった。

甲殻類ではイセエビ科のミナミイセエビ *Jasus edwardsii* が確認されたが、本種は1980年代から日本にも活きた個体が輸入されている水産上重要な種である。軟体動物の頭足類では小型のイカとタコが、二枚貝類ではニュージーランドの特産品にもなっているグリーンマッスル、マガキ、ホタテガイが、さらに棘皮動物ではマオリ語でKinaと呼ばれるウニの加工品も販売されていた。

⑤フィジー共和国

２月22日～24日および２月27日～３月１日にフィジー共和国のビティ・レブ島に滞在し、ナンディにある公設市場とスーパーマーケット、ラウトカおよびシンガトカの路上に出店していた鮮魚販売店、首都スバにある公設市場で調査を行った。

ナンディの公設市場で外部形態が確認できた魚類は、ハタ科５種、フエダイ科５種、フエフキダイ科１種、イサキ科コショウダイ属３種、ブダイ科２種、ヒメジ科２種、ニザダイ科３種（そのうち１種はテングハギ属）、アイゴ科アイゴ属２種、アジ科４種、マンジュウダイ科ツバメウオ属１種であった。ナンディのスーパーマーケットでは、ニュージーランドから輸入された冷凍物のWahoo（カマスサワラ）、Walu（バラムツ）、メカジキ、シイラ、マグロ属キハダ、キングサーモンなどの魚肉が販売されており、さらにニュージーランド産のグリーンマッスルやイカ、イイダコなど、ニュージーランドからの輸入物が多く占めていることが判明した。唯一、冷凍クルマエビのみインド産のバナメイエビが確認された。飲食店ではイセエビ科のゴールデン・ロックロブスター *Panulirus penicillatus* およびゾウリエビ科の *Parribacus caledonicus* と思われる個体がメニューに使用されていた。

ビティ・レブ島のラウトカおよびシンガトカの路上鮮魚店では、未処理で丸のままの姿の魚類が多数販売されていたため、外部形態を確認することができた。それらの内訳は、ハタ科９種（そのうち２種はスジアラ属、１種はバラハタ属）、フエフキダイ科フエフキダイ属２種、フエダイ科フエダイ属６種、イサキ科コショウダイ属４種、ニザダイ科クロハギ属１種、ブダイ科２種、アイゴ科アイゴ属１種であった。

フィジー共和国の首都スバでは、元三重大学水産学部教授で現南太平洋大学フィジー校の訪問教授である吉松隆夫 博士、公益財団法人 海外漁業協力財団（ＯＦＣＦ）フィジー共和国駐在員事務所の所長である北澤拓氏、在フィジー日本国大使館の一等書記官である山田洋輔氏に面会し、フィジーにおける漁業や水産業の現状ならびに食用魚介類を取り巻く状況について貴重な話を色々とうかがうことができた。また吉松博士と北澤氏にはスバの公設市場を案内していただく機会に恵まれた。

スバの公設市場で外部形態が確認できた魚類は、アジ科４種（そのうち１種はイケカツオ属）、サバ科４種（マグロ属２種、カツオ属１種、サバ属１種）、フエダイ科７種、シマイサキ科コトヒキ属１種、ニザダイ科１種、ボラ科１種、ヒメジ科１種、イサキ科コショウダイ属１種、ダツ科１種、アイゴ科アイゴ属１種であった。また切り身や冷凍状態で販売されていたのはサバ科マグロ属のビンナガ、キハダ、マカジキ、メカジキ、ヒメダイ（Ogo）、シイラ（Mahi Mahi）、カマスサワラ、アカマンボウであった。甲殻類は、イセエビ科イセエビ属のゴシキエビ *Panulirus versicolor*、マッドクラブ（ワタリガニ科ノコギリガザミ属の *Scylla serrata*）、巻貝類はサザエ近縁種、二枚貝類のアカガイおよび淡水産のカラスガイ、さらに棘皮動物のウニおよびナマコ、そして海藻類の海ブドウと、実に様々な水棲生物が販売されていた。

フィジーにはニュージーランド経由で日本産の海藻類加工品も輸入されていることが分かり、フィジー共和国の人々はウニやナマコなども食していることから、世界的に見るとかなりバラエティーに富んだ水産物を食材として利用していることが分かった。一方、フィジーではシガテラ中毒の原因になり得

るバラハタやバラフエダイの大型個体も販売されていたため、フィジーにおけるシガテラ中毒発生状況についても調べてみたいと思う。

⑥ツバル共和国

２月 24 日～27 日にツバル共和国に滞在し、フナフティ島で調査を行った。ツバルは人口約 11000 人、首都のあるフナフティ島も端から端までわずか 10 ㎞しかない小さな環礁の島国であるため店舗は少なく、公設市場や鮮魚店は存在しない。そのため雑貨屋兼食料品店と飲食店、路上販売などの調査を行った。今回現地滞在中に直接目視で確認できたの魚類はサバ科２種（マグロ属１種、カツオ属１種）、ハタ科１種、マカジキ科１種と少なかったが、現地の漁業関係者に話を聞くと、ブダイ科、フエダイ科、フエフキダイ科、ニザダイ科などの珊瑚礁海域に生息するローカルフィッシュを捕獲し、島内の個人販売ルートで流通しているとのことであった。

一方スーパーマーケットでは、輸入冷凍物のタチウオやウナギ、インド産のバナメイエビ、ニュージーランド産の冷凍イカが販売されていたが、ツバル共和国への航空便は基本的にフィジーからしかないため、フィジー同様、ニュージーランドからの輸入食品が多く流通している様子がうかがわれた。

なお前述のＯＦＣＦは太平洋島嶼国の漁業者に日本が長い間培ってきた漁業・水産利用に関する技術を伝えたり、水産施設や漁業機械の定期的な補修などの支援を行っているが、現在ツバル共和国で流通しているマグロやカツオなどの干物や燻製は、同財団の水産専門家の指導により製造・販売されるようになったとのことである。

⑦オーストラリア・クイーンズランド州（ＱＬＤ）

フィジーからニュージーランド経由でオーストラリアに入国し、３月２日～５日にＱＬＤのケアンズおよびタウンズビル市内の鮮魚店３店舗にて調査を行った。

ケアンズおよびタウンズビルの鮮魚店で外部形態が確認できた魚類は、ＱＬＤの特産魚の１つとも言えるバラムンディ（アカメ科アカメ属の *Lates calcarifer*）、コーラルトラウト（トラウトと呼ばれているがマスの仲間ではなく、ハタ科スジアラ属）、他のハタ科２種、カタクチイワシ、ホワイトベイトであった。また切り身あるいは加工品の状態で販売されていたのは、サケ科３種（キングサーモン、アトランティック・サーモン、タスマニア・サーモン）、マグロ属２種（キハダ、ビンナガ）、バラムンディ、ブダイ科、フエフキダイ科、フエダイ科、サバ科サワラ属、ヒラマサ（アジ科ブリ属）、イボダイ科、イトヨリダイ科およびキス科で、そのうちヒラマサは日本語読みの Hiramasa という名称で販売されていた。

オーストラリアは食用として利用されている無脊椎動物の種類も豊富で、まずクルマエビ類ではオーストラリアで最重要種に挙げられるグリーンバナナエビ *Fenneropenaeus merguiensis* や天然物のウシエビ、イースタン・キング・プロウン *Mericertus plebejus*、ロブスター類ではイセエビ科のトロピカルロブスター *Panulirus ornatusoyobi* やモートンベイ・バグと呼ばれるセミエビ科のウチワエビモドキ *Thenus orientalis*、またレッド・クロウと呼ばれる淡水産のザリガニ *Cherax quadricarcarinatus* も確認された。カニ類ではワタリガニ科のマッドクラブ（ワタリガニ科ノコギリガザミ属）やグリーン・サンドクラブ（ワタリガニ科ガザミ属）に加えて、日本でも宮崎県ほかで漁獲されているアサヒガニが販売されていた。さらに軟体動物の頭足類ではＱＬＤあるいは西オーストラリア州産のイカ、タコ、イイダコ、二枚貝類ではＱＬＤ産のアサリ、タスマニア産のホタテガイおよびカキ、南オーストラリア州産のムール貝などが確認された。

ニュージーランドと並んで検疫の厳しいオーストラリアにおいても外国からの輸入物はあまり流通しておらず、大半が自国産の魚介類であったが、今回確認された国外からの輸入物としてはニュージーランド産グリーンマッスルおよびヨーロッパ産アカザエビなどで、いずれも冷凍状態で販売されていた。

なおタウンズビルに滞在中、ジェイムスクック大学Biomedical Sciences学科の准教授で甲殻類の疾病を専門とするLeigh Owens博士ならびに同大学専任講師のJenny Elliman博士に面会し、近年の北部ＱＬＤにおける食用魚介類の生産状況、特に筆者が2004年～2005年に日本大学長期海外派遣研究員として同大学で研究を行っていた養殖クルマエビ類のウイルス病（ＷＳＳＶ、ＩHHNV、ＴＳＶなど）の現状について、その後の状況や最新の知見を得ることができた。

⑧ナウル共和国

３月５日～９日にナウル共和国に滞在し、調査を行った。世界で３番目に小さな島国であるナウル共和国はかつてリン鉱石の輸出により繁栄し、1980年代には太平洋地域で最も高い生活水準を享受していた。しかし1990年代後半からリン鉱石の枯渇により経済が破綻して以来、再建に向け模索が続いている。小さな島嶼国であるためスーパーや雑貨屋などの店舗は少なく、ツバル共和国同様に魚介類を専門に取り扱う公設市場や鮮魚店は存在しない。しかしツバルと異なるのは、漁業者がSNSを活用して個人的に漁獲物を売買していることで、特にfacebookには魚介類売買のためのグループが作成され、ナウル共和国の総人口約12000人の約40%に相当する4700人もの人々が参加して魚介類の売買が行われている。

今回、現地滞在中に直接目視で外部形態が確認できた魚類は、ハタ科３種（そのうち２種はユカタハタ属）、イットウダイ科アカマツカサ属１種、ブダイ科２種（そのうち１種はアオブダイ属）、フエダイ科１種と少なかったが、ＮＦＭＲＡ（Nauru Fisheries and Marine Resources Authority）の技術サービス部長代理のGiovanni Gioura氏をはじめとする現地の漁業関係者に話をうかがうと、小型ボートによる沿岸漁業によりフエフキダイ科、ニザダイ科、ブダイ科、アジ科、サバ科、マカジキ科などのローカルフィッシュが水揚げされているとのことであった。現地で聞き取り調査を行っていると、ナウル共和国の漁業関係者は出漁時間帯や漁獲物のサイズに関して、予想以上に厳格にルールを守ろうという姿勢が感じられたことは印象的であった。

⑨オーストラリア・ビクトリア州～南オーストラリア州～西オーストラリア州

３月10日～21日までオーストラリアのビクトリア州（ＶＩＣ）～南オーストラリア州（ＳＡ）～西オーストラリア州（WA）を回り、ＶＩＣのメルボルン、ＳＡのキングストンＳＥおよびアデレードの鮮魚店やスーパー、飲食店で調査を行った。

今回訪問した店舗ではいずれも外部形態を明確に判別できる丸のままの魚体は販売されておらず、全て半身またはフィレになった状態であったが、WA産のバラムンディ、サケ科２種（アトランティック・サーモン、タスマニア・サーモン）、マグロ属１種（ミナミマグロ）、キス科２種、タイ科マダイ属、ボラ科が確認された。このうちキス科魚に関しては、オーストラリアの中でもＶＩＣ～ＳＡ～WAの沿岸に生息している世界最大のキス科魚、キングジョージ・ホワイティング*Sillaginodes punctata*は食材あるいは遊漁のターゲットとしても人気が高いため、各地の鮮魚店や飲食店で販売されていることが分かった。またタイ科マダイ属の１種はニュージーランドでもスナッパーと呼ばれて食材としても人気の高いゴウシュウマダイであり、オーストラリア各地でもスーパーやレストランなどで食材として広く流通していることが分かった。

また国土が広く、長い海岸線を有するオーストラリアにおいては、当然のことながら地域により生息する生物種にも差異が見られる。例えば、同じキス科キス属の魚でも、オーストラリア北東部のＱＬＤでは主にサンド・ホワイティング *Sillago cilliata* が流通していたのに対して、オーストラリア南部～西部（ＳＡ～WA）では主にイエローフィン・ホワイティング *Sillago schomburgkii* が流通していた。またイセエビ科のロブスターに関しても、ＱＬＤでは *Panulirus ornatus* が流通していたのに対してＳＡではニュージーランドにも生息する Jasus edwardsii が流通し、さらにWAでは *Panulirus eygnus* が主に流通していることが分かった。このように生物種の生息域に応じて食材として流通している種も変化することが改めて確認できた。

以上、今回は環太平洋地域の７ヵ国を訪問し、各国で食材として流通している魚介類の調査を行ったところ多種多様な魚介類が確認された。今後は各国における各魚種の漁獲量や生産量、価格の推移などを調べ、今回の調査結果との比較検討を行う予定である。今回の訪問国全てにおいて魚肉の生食が行われており、特にタヒチやフィジー共和国、ツバル共和国, ナウル共和国などの小さな島嶼国においても Sashimi、Sushi などの日本語がそのまま用いられていることも判明したが、古くから日系人が住むハワイなどを除くと、どのような経緯でこれらの単語が現地に普及・定着したのか知ることは興味深い。また今回訪問した国々の中ではタヒチやフィジー共和国、ツバル共和国、ナウル共和国などの島嶼国では丸のままの魚体がそのまま販売されていたのに対して、米国やニュージーランド、オーストラリアの先進国では切り身の状態で販売されていることが多く、先進国では魚の長期保存が可能な冷蔵・冷凍設備が充実しているにも関わらず、切り身の魚が多く流通していることは興味深く感じられた。この理由として、先進国の消費者には調理時の利便性や簡便性を求める人が多いことや、魚介類の体表や内臓特有の臭いを嫌う人が多いことも考えられるが、近年若者の魚離れが進んでいると言われる我が国においては今でもスーパーや鮮魚店で丸のままの魚が多数販売されている状況を考えると、日本人に根付いた魚食文化の歴史を感じずにはいられない。

今回訪問した環太平洋地域の全ての国において甲殻類、特にロブスター類とクルマエビ類は食材として人気があり、また比較的高価な値段で流通していたため、水産上重要な種であることを再認識した。ただしクルマエビ類は、島嶼国においてはニューカレドニアを除いてあまり養殖が行われていないため、他国の養殖物の輸入冷凍物が中心となるが、ハワイおよびタヒチで販売されていた輸入クルマエビ類は米国または南米産が多かったのに対して、フィジー共和国、ツバル共和国およびナウル共和国で販売されていた輸入クルマエビ類は東南アジア産のものが多く、生産地から各国への輸送ルートや輸送コストが影響しているものと思われる。

末筆ながら、今回初めて訪問した島嶼国、特にフィジー共和国、ツバル共和国およびナウル共和国での調査を行うにあたり、日本大学国際関係学部の鈴木和信教授ならびに公益財団法人 海外漁業協力財団の水産専門家である高山琢馬氏には多大なるご支援・ご協力を賜った。ここに記して、心より感謝申し上げる。