

市場から世界をみれば

ISG 情報システム株式会社 大谷淳一



とうとう深海魚まで獲り 其のホキが絶滅の恐れ やり方もだんだん通用し 尽くしてしまうことにな るのだろうか。 何を食べることになるの だ。なぜなら、その他の

以前ニュージーランド 政府は、オレンジラ 源そのものが枯渇しはじ いていたのは、「オレンジラ 現在ではホキの漁獲高の 割り当てを行い、管理 漁業を推進している。こ

ハンバーガー・シヨッ プでは、魚を素材にした フィッシュ・バーガーも 定番の人気メニューであ る。これに使用されるも のとして、スケトウダラ などのほかに、深海魚の ホキという名の魚がいる。 ホキは、水深800メートル 結果、90年代初頭に激減 してしまった。一方、ホ キは成長が速く、寿命も 25年ほどある。また、ホ キは6月から9月にかい の産卵期に群を作る習 性があり、大量に捕獲で きるという利点があった。 将来にわたって漁獲量を 安定させられると考えた 政府は、オレンジラフィ ーに代わる魚としてホキ を選択したのであった。

第6回「深海の魚まで食い尽くす」

ろうか。

【参考文献】「フィレオ

私たち人類は食糧を確 保するため、食材として フィッシュの原料が深海 で静かに減っていく「ク ーリエ・ジャポン」10年 4月号 講談社

【略歴】

1957年北

海道美唄市生まれ。85年、 食品管理、生鮮管理のシ

ステムを開発する情報シ

ステムを創業。荷受卸売

業者や食品製造会社、仲

卸業者向けのコンサル

「青果卸の業務改善2」 「食糧操作」などがある。

人類は「青の革命」と いう名の下に漁業の機械 化を進めた。その結果、 海面から海の上層部、中 層部、そして低層部(深海) に至るまで、あらゆると ころから漁獲が可能にな った。これは、私たちの 口にあらゆる魚が入って くることを意味する。

この魚を大量に輸出して いる。一時期は外食チェ ーンだけで年間6800 トンも使用していた。 と、ところが、09年にホキ が激減しているという報 道が流れた。私たちは、

結果、90年代初頭に激減 してしまった。一方、ホ キは成長が速く、寿命も 25年ほどある。また、ホ キは6月から9月にかい の産卵期に群を作る習 性があり、大量に捕獲で きるという利点があった。 将来にわたって漁獲量を 安定させられると考えた 政府は、オレンジラフィ ーに代わる魚としてホキ を選択したのであった。