



ウナギのかば焼きがよく食べられる季節になりました。栄養価が高い食べ物として古代から日本人に愛されてきたウナギですが、数々が急速に減り、絶滅が心配される種に指定されるまでになってしまいました。いつまでも食べ続けることができるように、ウナギを守ることが大切です。

日本にいるウナギは二ホンウナギという種類です。以前は川に多くいたのですが、1970年ごろから急減し、今ではほとんど取れていません。

今、私たちが食べるウナギのほぼすべてが日本などの沿岸に産出する「シラスウナギ」と呼ばれる小さな若ウナギをつかまえて、池の中で育てたものです。中

## ウナギを守るには

国などからも、シラスウナギを輸入しています。

ところが、このシラスウナギの量も急速に減っています。人間がウナギを大量に食べ過ぎてしまったことが最大の理由とされます。

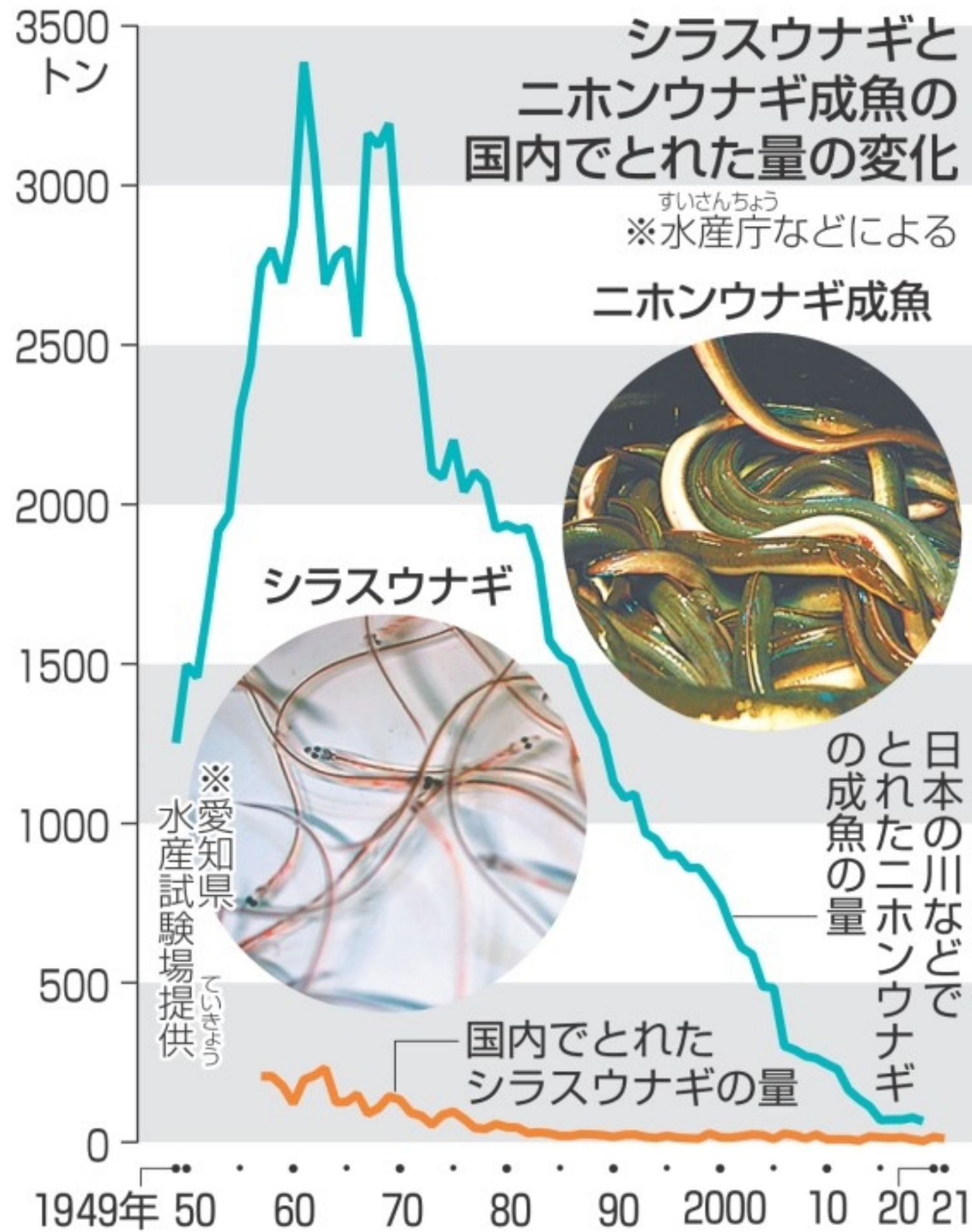
また、川の途中にダムを造ったり、岸辺をコンクリートで固めたりしたため、ウナギが川をさかのぼってすみかを見つけるのが難しくなったことも数が減った理由です。

ウナギはマダイやブリのように卵から人工的に育てて数を増やす「完全養殖」が実用化されている

国などからも、シラスウナギを輸入しています。ウナギは、自然で育ったシラスウナギが元です。これがなくなったら、ウナギは食べられなくなるのです。絶滅が心配されるまでになったのですから「安いウナギをたくさん食べたい」と考えるのは正しいことではありません。

シラスウナギと二ホンウナギ成魚の国内でとれた量の変化

※水産庁などによる



## 川から海へ 3000<sup>キロメートル</sup>の長い旅

二ホンウナギは独特な一生を送ります。日本の川で育ったウナギは、大きくなると川を下って太平洋に出て、南へ3千<sup>キロメートル</sup>近く離れたグアム島の近くまで泳いでいって、そこで卵を産んで一生を終えます。この海で卵からかえった小さな魚は最

初は泳ぐことができず、海流に乗って流され、日本や韓国、中国などの沿岸にやって来ます。

沿岸のウナギはヤナギの葉っぱのような形なのですが、少しずつ姿を変え、小さくて透明な細長いウナギの形になります。これがシラスウ

ナギです。シラスウナギは成長しながら川を上って自分のすみかを見つけ、そこで時には10年近く過ごして、産卵のために再び、川を下ります。

一生の間に川の上流から海まで旅をするウナギを守るためには、人間が取り過ぎないようにすることに加え川から海まで広い範囲の環境をいい状態に保つことが大切です。

さらに  
くわしく

「特別な日」だけ食べて