

ウナギ稚魚不漁 業者悲鳴

仕入れ値2倍、客減少

代役にアナゴ料理提供も

ウナギの稚魚「シラスウナギ」の不漁が続いてウナギの価格が高騰し、料理店や養殖業者に深刻な影響が広がっている。宮崎市のウナギ専門の老舗は、ウナギの代役としてアナゴを使った料理を提供。県内の養殖業者16社でつくる県養鰻漁業協同組合（岩切庄一組合長）は消費者のウナギ離れを懸念し、河野知事に県産ウナギの消費拡大を求める異例のPRを行った。

（金堀雄樹）



調理場でアナゴを焼く長谷さん（左）岩切組合長（右）から贈られたかは焼きをほおぼる河野知事



宮崎市和知川原で創業45年の「うなぎ一力本舗」は4月下旬、ウナギ料理が並ぶメニューに「あなごめし」を加えた。

同店によると、養殖ウナギの1kg当たりの仕入れ値は4月中旬に4713円となり、2年前の2倍に跳ね上がった。看板メニューの「うなぎ」は1365円だったが、昨年5月から値上げを続け、今年3月には2

2000円に。客足は以前の7割ほどに落ち込んだという。

店を切り盛りする長谷一海さん（63）は「このままでは店が立ちゆかなくなる」と危機感を抱き、ウナギと姿形が似ているアナゴの仕入れを決めた。4月上旬、広島県廿日市市のアナゴ料理専門店を訪ね、調理法を教わった。

アナゴは皮が泥臭く、小骨が多いが、ウナギ料理で磨いた感覚を頼りに試行錯誤し、「穴子のひつまぶし」や「穴子天井」もメニューに並べた。あなごめしの価格は1575円に設定。当初は一日に数人の注文しかなく、売れ行きは芳しくなかったが、次第に「ふっくらとしておいしい」と評判を呼び、リピーターも増えてきたという。

昨年12月には、大阪の豚カツ店で修業経験がある長男の祐士さん（32）が豚カツをメニューに加えた。長谷さん父子は「やるからには日本一のウナギ、アナゴ、豚カツにしたい。ウナギの値段が元に戻ってもアナゴも豚カツも出す」と、新メ

ニューへの覚悟を語る。

県内のシラスウナギの漁獲量は、2008年度に1430kgだったが、09年度は545kg、10年度は422kgと過去最低を更新し続け、11年度は251kgにまで落ち込んだ。県水産政策課の大村英二主幹は「これまで不漁の年があっても翌年には回復していた。原因が分からないため、手の打ちようがない」と頭を抱える。

県養鰻漁協によると、今年度の県内の養殖ウナギ生産量は約3300kgを見込んでいる。通常は7、8か月の養殖期間を数か月延ばして太らせるなどして、出荷量の落ち込みを前年度比で約700kg減に抑えるという。

県内の養殖ウナギの生産量は全国3位。同漁協は12日、県庁を訪れ、河野知事には焼きを振る舞って消費拡大をアピールした。岩切組合長は「不漁続きで厳しい局面に立たされているが、安心安全でおいしいウナギを多くの人に味わってもらうために努力したい」と話していた。