

し
の
日
」
を
前
に
、
稚
魚
の
不
今月27日の「土用の丑(う)

「南半球ウナギ」食卓に

買い付け 安さ魅力、味も好評
動き活発



漁によるウナギ価格の高騰で、成魚の買い付けをアフリカのマダガスカルやオーストラリアにまで求める動きが活発になっている。こうした「南半球育ち」は全体的にわずかな量だが、値段は手ごろで、気になる味も好評だ。シェアが拡大すれば、庶民に朗

ズーム

ウナギの輸入 国内消費の7〜8割程度を輸入に頼っている。水産庁によると、2010年の供給量は7万3800トンで、生きたウナギや加工品を合わせた輸入量はうち5

万3100トン。中国(4万1300トン)、台湾(1万1700トン)で輸入量の大半を占める。近年はインドネシア、米国、オーストラリア、スペイン、韓国、ベトナム、フランス、アイルランド、タイからも輸入している。

報となるか。

「調べてみたら、アフリカでもウナギを養殖していた。浜名湖の養殖で有名な浜松市。ある商社が6月末、インド洋に浮かぶ島国マダガスカルから、養殖の約150kgをサンプルとして輸入した。この商社は主に工業部品を取り扱っているが、ウナギの価格高騰にあえぐ地元加工业者からの依頼で欧州向けの養殖業者をマダガスカルで見つけ、輸入にこぎ着けた。

日本で多く消費されているものとは別種だが、白焼きやかば焼にすると「国産の味

に近い」と評判は上々だった。8月下旬ごろから、週1割程度を仕入れる予定で、国産養殖ものより4割程度安くできる見込み。

数年前からオーストラリア・タスマニア産の天然ものを扱う水産卸の海老仙(浜松市)。価格高騰を反映し、今年1〜6月の取扱量は昨年同時期のほぼ倍だった。白身魚のようなさっぱりとした味で「種は違いますが、肉厚でかば焼きはもちろん、揚げ物にしてもおいしい」と加茂直哉取締役。

水産庁によると中国、台湾でも稚魚の不漁で価格は近年上昇傾向という。日本鰻輸入組合の森山喬司理事長は「遠い国のウナギが日本人の口に合うかという課題もある。取扱量も微々たるもので、まだまだ価格高騰の救世主とは言えないが、少しでも安い値段で消費者に届くのは歓迎すべきこと」と話している。