- 食材としての外来魚 -

滋賀県漁業協同組合連合会青年会・鵜飼広之・山根　猛（琵琶湖みらい研究所（株））

琵琶湖を戻す会が主催した外来魚駆除大会に生産者団体が協賛し、外来魚を原材料とする加工品の提供・試食を通して得られたアンケート調査資料に基づき、“食材としての外来魚”を駆除大会参加者がどのように評価しているのかについて検討した結果を報告する。

外来魚の利用加工方法については、すでに滋賀県水産試験場報告に詳細に記述されていることから省略する。外来魚を原材料とする加工品については、から揚げ、コロッケ、フライなどで提供されてきている。近年では、加工品に加えてフィレ（冷凍）が流通している。消費規模の詳細は不明であるものの、筆者の居住地近隣の鮮魚店・スーパー・マーケットでは目にすることがないので、大量に出回っているようには思えない。水揚げ後に手際よくフィレに加工し、真空冷凍保存すれば、長期間にわたって鮮度低下を防ぐことができるので、生産コストは上昇するものの、今回はこのように処理した原材料（オオクチバス）を用いて、伝統的な海産魚類の加工方法である蒸し・揚げ方法により揚げ蒲鉾を製造した。ここでは、食物アレルギーの問題を考慮して、増量材や着色料などの人工添加物を用いず、素材の味を生かすために必要最低限の塩そして砂糖のみを添加し製造した。

提供した製品に対するモニター(98名)の総合評価は、非常に良い(29%)、やや良い(42%)そして普通（25%）で概ね良好な評価が得られた。また、試食者からは想像していたよりクセがないとの回答に加えて、価格次第で購入希望の申し出があった。回答者の 58%が 20～40 代でまた 66%が男性であったことから、年齢・性別による偏りが生じているものの、概ね評価は良好とみて差し支えないだろう。

琵琶湖と“人”との繋がりを“食”を通して考えることは重要なので、アンケートに在来種の利用についての項目を設けた。在来種の加工品については、非常に興味あり（21%）そしてやや興味あり（46%）で 67%であった。結果は回答者が琵琶湖産魚類を原材料とする加工品についても興味があることを示唆している。

琵琶湖における外来魚の存在は琵琶湖生態系に負の影響を与えていることについては言を俟たない。加えて、外来種の存在は、生業として在来種を利用している漁業者に対して負の影響を与えていることを考慮すべきである。漁業者は“生産の場”である琵琶湖生態系のモニターとしての機能を有している。彼らの協力なくして駆除は不可能であろう。

琵琶湖生態系の保全を目的として、様々な背景を有する人々の協力のもとで、外来魚駆除を行なえば最大限の効果が得られることが予想される。この場合、駆除魚を食べるといった視点、ただし大量消費を志向せずに、あくまでも少量生産される（駆除された個体量）外来魚を食材として利活用を考えることは、生産者にとっても重要であろう。もちろん外来魚の生産増加を目指すものではないことを付記しておく。