

3. 講演 2 「香港でのフカヒレ取引と規制、フカヒレ識別による法執行」

3.1. 講師紹介：スタン・シア / Stan Shea (ブルーム・アソシエーション香港)

海洋生物学者、ダイバー、教育者。修士取得後 2009 年から NGO ブルーム・アソシエーション香港に勤務。海洋プログラム責任者として、サンゴ礁に生息する食用魚の取引、乾燥水産食品取引、海洋生物多様性について知られていない問題を明らかにし、海洋資源と生息地の保全のために重要な情報を提供する研究プロジェクトを展開している。

2014 年には「東経 114 度香港サンゴ礁に住む魚調査プロジェクト」発足者の 1 人として、ダイビングにより香港海域のサンゴ礁に住む魚の種の調査を行っている。そのデータは WWF 香港の海洋生態ホットスポットマップ、香港政府のサンゴ礁に住む魚のガイドブック等、数々のプロジェクトに使用されている。また 2017 年からは香港海洋生物リストの海洋魚種編者の 1 人となる。

彼は保全問題をさまざまな立場の人たちにとって身近なものにすることに努めている。企業、政府職員、園児から大学生までを含む参加者に海洋保全問題を教える彼のトレーニング・ワークショップは、今日まで世界 20 カ国・地域以上の 1 万人を超える人々に行われてきた。

「多くの場合、人間は『問題の一部』だが、『解決の一部』になることを選べる。自然を大切にすれば、自然が人間を大切にしてくれると信じている。」



3.2. 講演 2「香港でのフカヒレ取引と規制、フカヒレ識別による法執行」

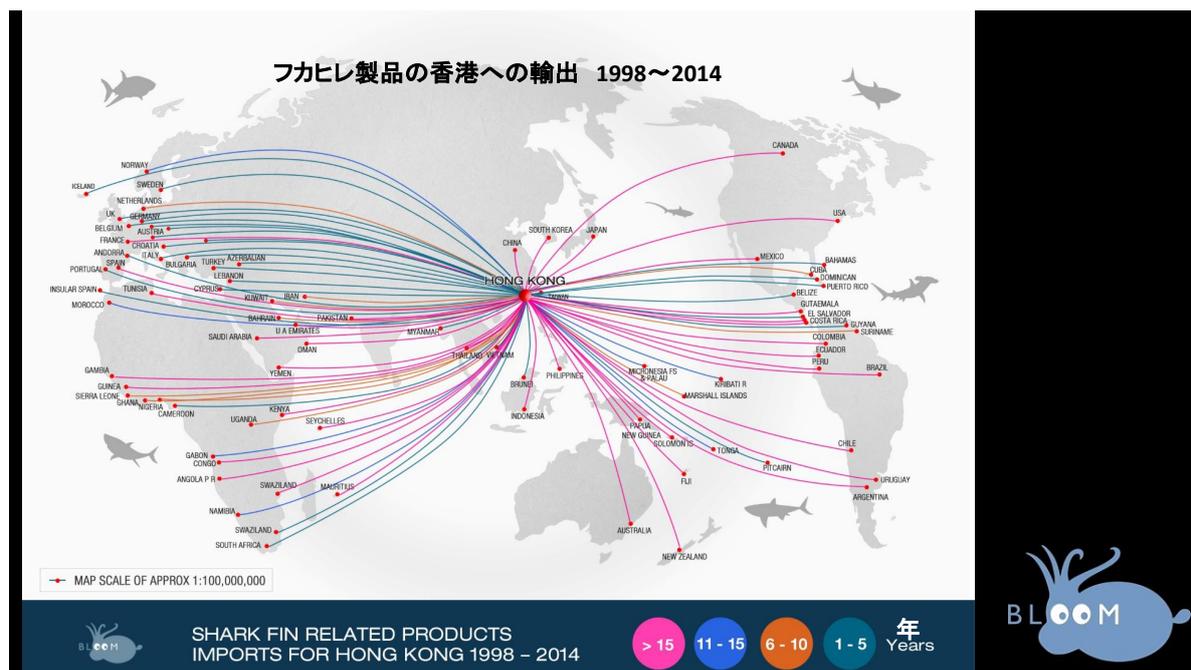
サメとその後：香港のフカヒレ取引と消費パターンの最新動向 (Sharks AND AFTER: Hong Kong's shark fin trade and consumption patterns Update & Status)

*本章は、スタン・シア氏の講演とスライドを抄訳・編集したものです。

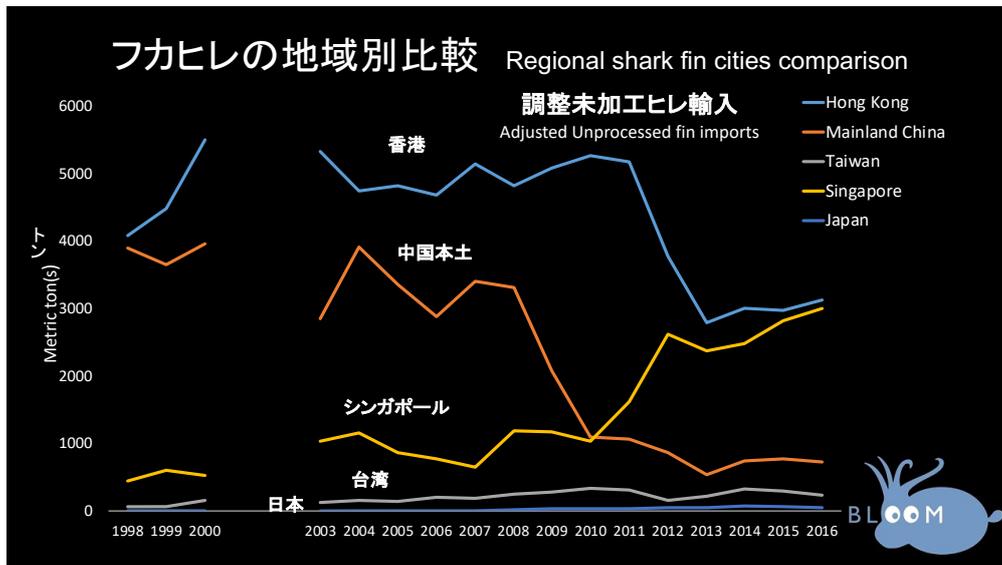
みなさん、こんにちは。私はおもに香港でのフカヒレ取引と消費についてお話します。私にとって香港はフカヒレの都です。この写真は香港で撮影したのですが、毎日がこのようであるというわけではありません。



下の図は、政府の統計に基づいて作成したものです。過去 15 年間に 125 の国と地域が香港にフカヒレを輸出しています。香港は小さな地域ですが、世界中のフカヒレを消費しているのです。



下のグラフから、2016 年までのフカヒレの輸入量を中国本土、シンガポール、台湾、日本と比較しても、香港が群を抜いて多いことが分かります。

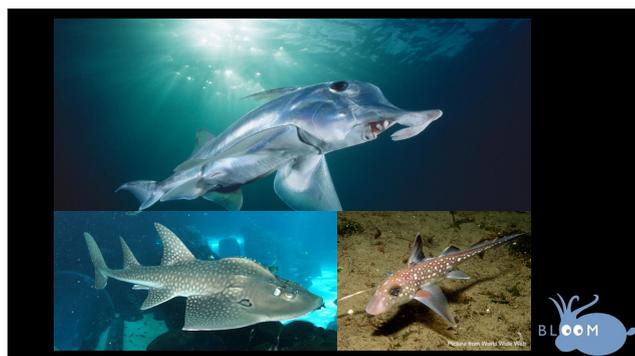


下の表は、取引されているフカヒレの DNA によって種を同定した 2006 年の調査です。IUCN レッドリストで絶滅危惧種とされているサメ（赤字）が多く取引されていたことが分かります。2017 年にも同様に DNA を使った調査をしたところ、これ以外の絶滅のおそれのあるサメも取引されていました。

Clarke et al. (2006)

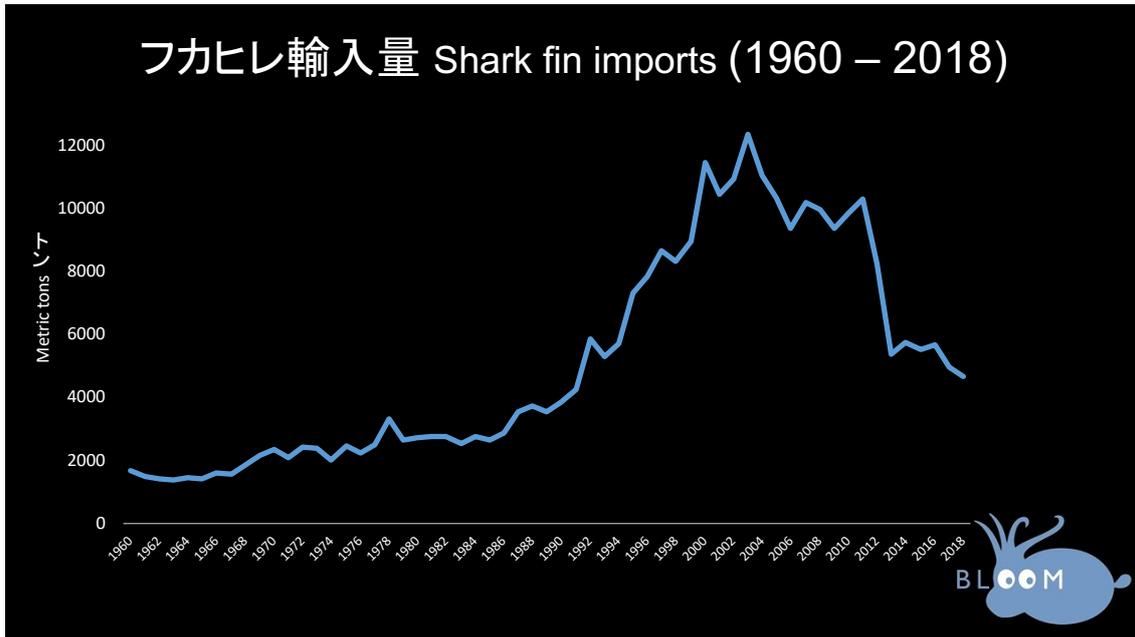
香港のフカヒレ取引総重量の40%の種別内訳 Species composition of 40% of the auctioned fin weight in Hong Kong shark fin trade		IUCNレッドリスト IUCN Red List of Threatened Species
Ya jian 牙棘	Blue shark (<i>Prionace glauca</i>) ヨシキリザメ	Near Threatened (NT)
Qing lian 青連	Shortfin mako (<i>Isurus oxyrinchus</i>) アオザメ	Vulnerable (VU)
Wu yang 五羊	Silky (<i>Carcharhinus falciformis</i>) クロトガリザメ	Vulnerable (VU)
Hai hu 海虎	Dusky (<i>Carcharhinus obscurus</i>) ドクブカ	Vulnerable (VU)
Bai qing 白青	Sandbar (<i>Carcharhinus plumbeus</i>) ヤジブカ	Vulnerable (VU)
Ruan sha 軟沙	Tiger (<i>Galeocerdo cuvier</i>) イタチザメ	Near Threatened (NT)
Chun chi 春翅	Smooth & Scalloped hammerhead (<i>Sphyrna zygaena</i> & <i>S. lewini</i>) シロシュモクザメ	Vulnerable (VU) / Endangered (EN)
Gu pian 骨片	Great hammerhead (<i>Sphyrna mokarran</i>) ヒラシュモクザメ	Endangered (EN)
Wu gu 勿骨	Thresher (<i>Alopias</i> spp.) オナガザメ	Vulnerable (VU)
Sha qing 沙青	Bull (<i>Carcharhinus leucas</i>) オオメジロザメ	Near Threatened (NT)
Liu qiu 琉球	Oceanic whitetip (<i>Carcharhinus longimanus</i>) ヨゴレ	Vulnerable (VU)

IUCN Redlist: 準絶滅危惧 Near Threatened (NT) → 危急 Vulnerable (VU) → 危機 Endangered (EN) → 深刻な危機 Critically Endangered (CR) → 野生絶滅 Extinct in the Wild → EW

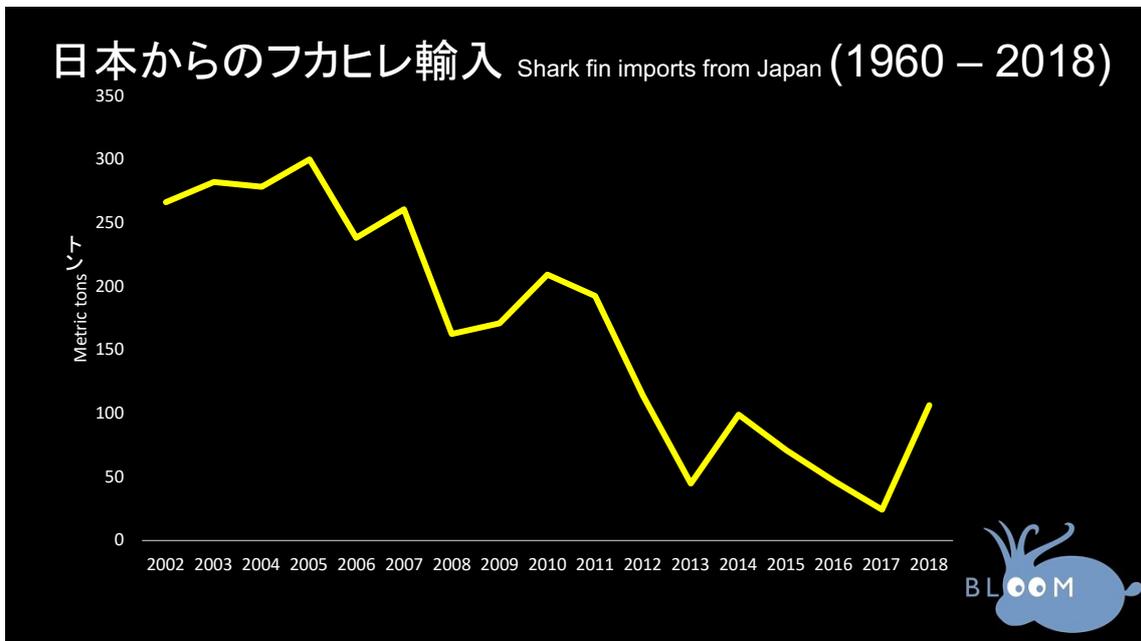


DNA 調査から、サメだけではなく写真（左）のようなエイのヒレも取引されていることが分かりました。

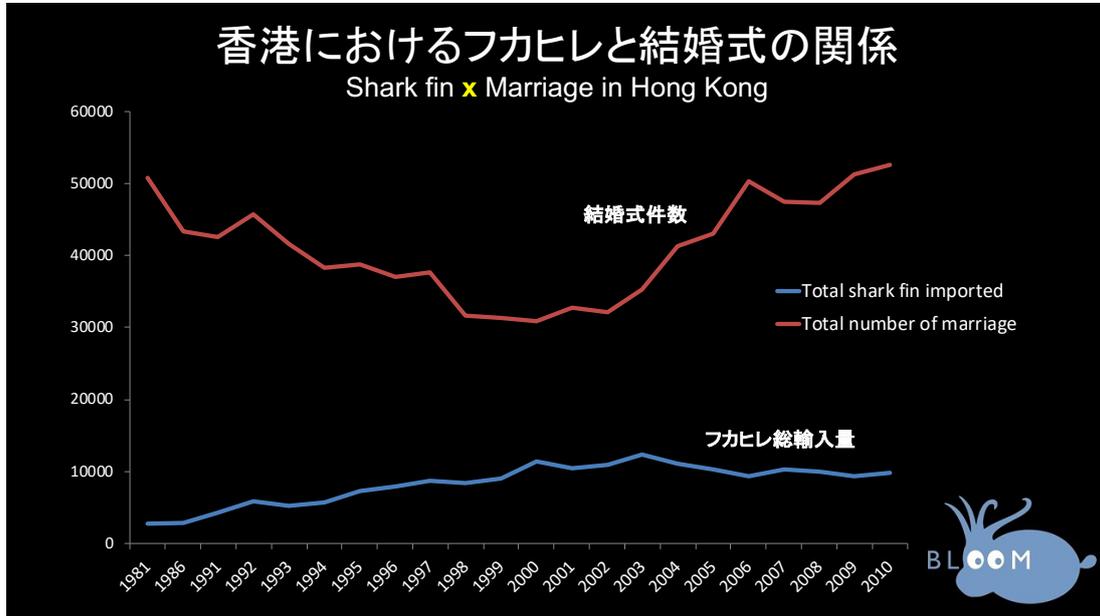
下のグラフは、貿易データから抽出したもので、1960年から2018年までの香港のフカヒレ輸入量を表しています。1980年代から輸入量が増え始め、2012年から減少の傾向が見られます。



日本のフカヒレの輸入量は、香港、台湾、中国と比較して少ないですが（P28 グラフ「フカヒレの地域別比較」参照）、上のグラフは香港の貿易データによるものですが、日本から香港へのフカヒレの輸出量を表しています。グラフから、日本から香港へかなりの量のフカヒレを輸出していたことが分かります。



次に、フカヒレをいつどんな時に食べるのかを調べました。皆さんは日本の場合をご存知かと思いますが、香港の人に聞くと決まって「結婚式」と答えます。先ほどもお見せしましたが、下のグラフの青線を見ると、1980年代から2000年頃まで香港へのフカヒレの輸入量は増えています。そこで、結婚した人の数を調べました。赤線の1980年代から2000年までを見ると、結婚した人の数は減っているのが不思議です。離婚する時にもフカヒレを食べるようになったのでしょうか。



香港におけるサメ消費習慣と態度調査 2009

Shark consumption habits and attitudes in Hong Kong 2009



香港大学社会科学部
The University of Hong Kong
Faculty of Social Sciences

X



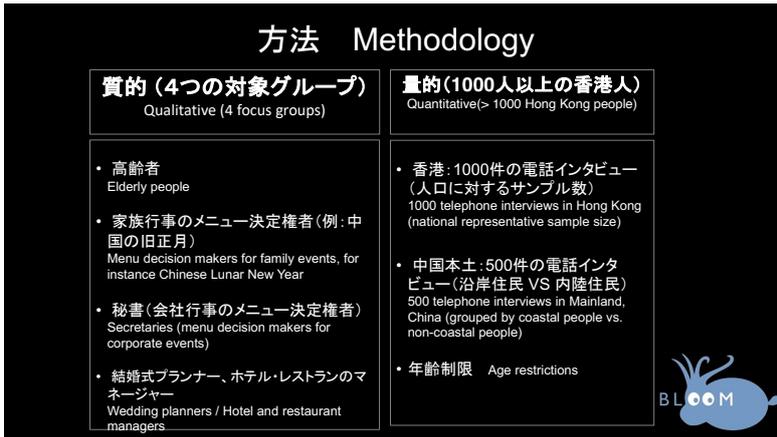
ブルーム香港
BLOOM (Hong Kong)

目的 Objectives

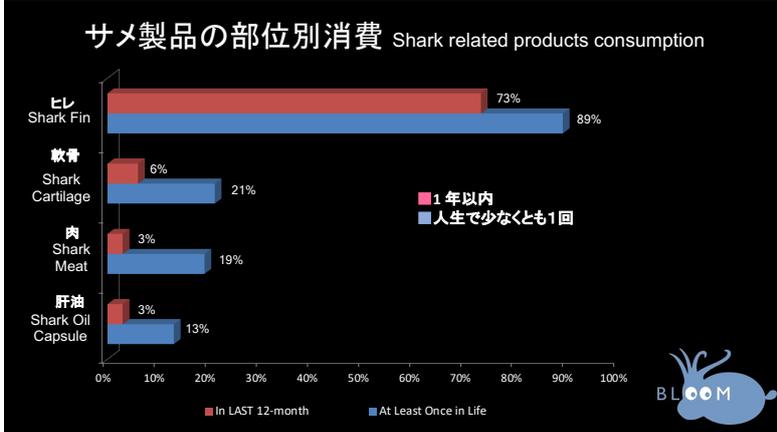
- 背景となる情報 Background information
文化活動、サメ製品の消費習慣、意見と提案
Cultural activities, Consumption habits on shark-related products, Opinions & suggestions
- 消費習慣 Consumption habits
頻度、機会、出費、年代別
Frequency, Occasions, Spending, Demographic breakdown
- 社会的位置づけ Social positioning
フカヒレスープ、代替品、消費減少への動機、習慣を変える意志、習慣変更への抵抗
Shark fin soup, Possible alternatives, Reasons that would discourage consumption, Willingness to change habits, Resistant of change habits
- 知識レベル Level of knowledge
サメの生態、認識・神話、保全状況、健康被害
Shark biology, Perceptions / myths, Conservation status, Health risks

そこで、保全の側面だけではなく、社会科学を用いて事態を明らかにするために、香港大学社会科学部と協力し、2009年に世論調査を実施しました。

調査の目的は、なぜフカヒレを食べるのか、いつどこで食べるのかといった、消費習慣を把握することです。調査は至って簡単で、なぜ、いつ、どこでフカヒレを食べるのか、そしてその他の背景情報を質問しました。

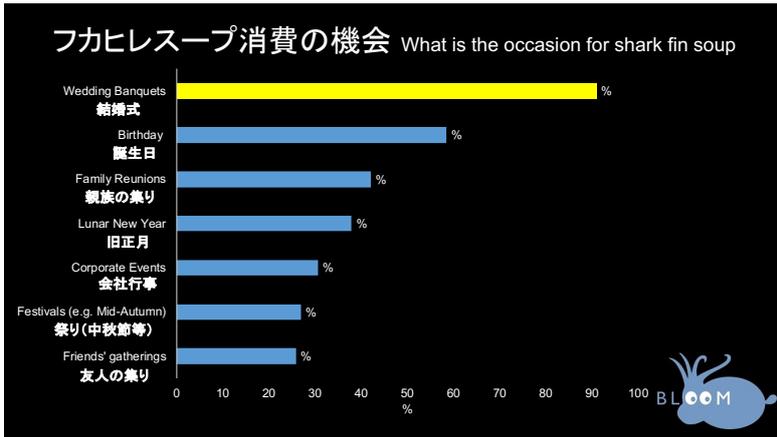


サメの消費に関する初めての調査でしたので、2つの方法で行いました。4グループを対象とした質的な調査と、一般人1000人を対象とした量的な調査です。質的な調査の対象4グループは、結婚披露宴のメニュー決定権を持つ高齢者、中国の旧正月など家族の集まりのメニューを決める



主婦(夫)、会社行事のレストランやメニューを決める秘書、そしてウェディングプランナーおよびホテルやレストランのマネージャーです。4つの対象グループの結果を元に質問票を作り、1000人に聞き取りをしました。

では、調査結果をいくつかご紹介しましょう。左図は、食べたことのあるサメ製品の部位について聞いた結果です。およそ90%の人が人生で少なくとも1度はフカヒレを食べたことがあり(青い棒グラフ)、そのうち73%の人が1年以内に食べていました(赤い棒グラフ)。他の部位と比較すると、ヒレが飛び抜けて多いことが分かります。この理由から、NGOの活動対象も主にヒレになるのです。



左図は、フカヒレスープを食べる機会についての結果です。驚くまでもなく主な機会は結婚式で、95%の人が回答しました。しかし、それなりの割合の人たちが、誕生日、親族の集まり、旧正月、会社の行事、友人の集まりでも食べていたことが分かりました。この結果は、結婚式だけでなく他のイベントも活動対象にするべきと、NGOの参考として役に立ちますね。例えば、今は中秋節ですので、香港ではフカヒレが食べられているかもしれません。そうしたイベントでの消費をしないようにというキャンペーンができますね。



響を与えています。2012 年から香港政府は公式にサメに対する対策を行なっているのです。

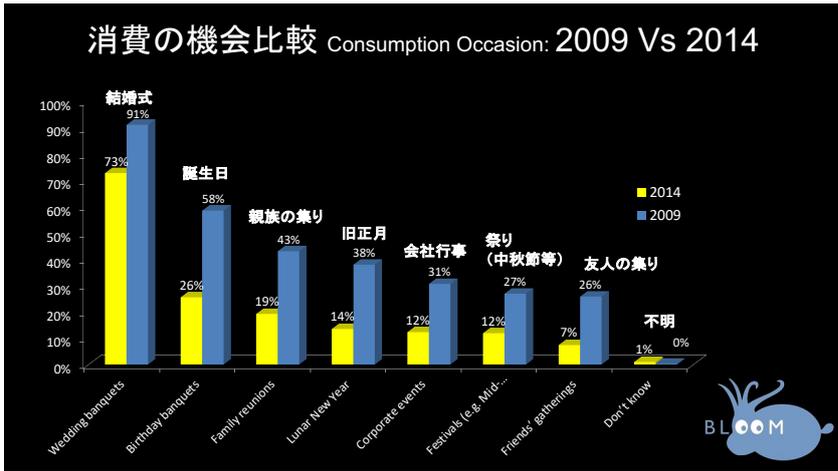
2012 年と 2013 年には、香港と中国本土の政府は、政府が主催する宴会ではフカヒレを出さないと発表しました。香港政府は、これを持続可能性のための純粋なる決定とし、サメだけでなく、クロマグロやそのほかの絶滅のおそれのある魚も消費しないと発表しました。このような政府の行動は、市民の啓発に良い影



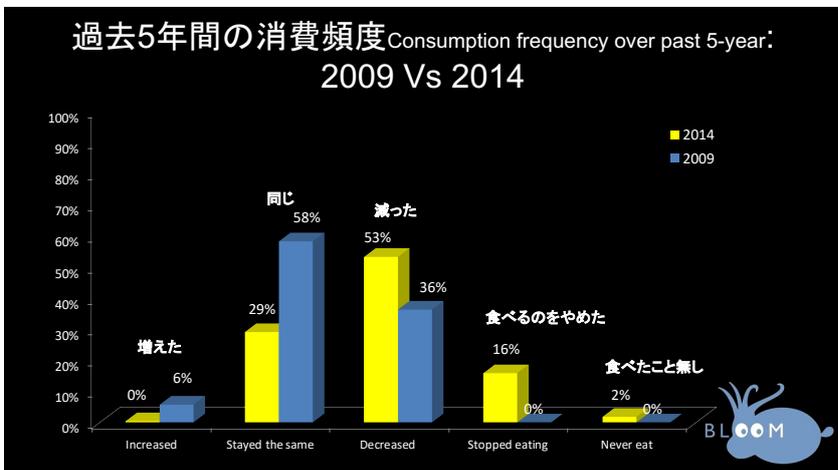
政府だけでなく企業や一般の人々にも変化がありました。さまざまな NGO が市民啓発のキャンペーンを活発に行っています。例えば、左上の写真はフカヒレに関するものですが、左下の写真には、タコやイルカなどサメ以外の種が描かれています。実は、香港で一番有名な水族館によるもので、フカヒレの他に持続可能な海産物についても触れています。



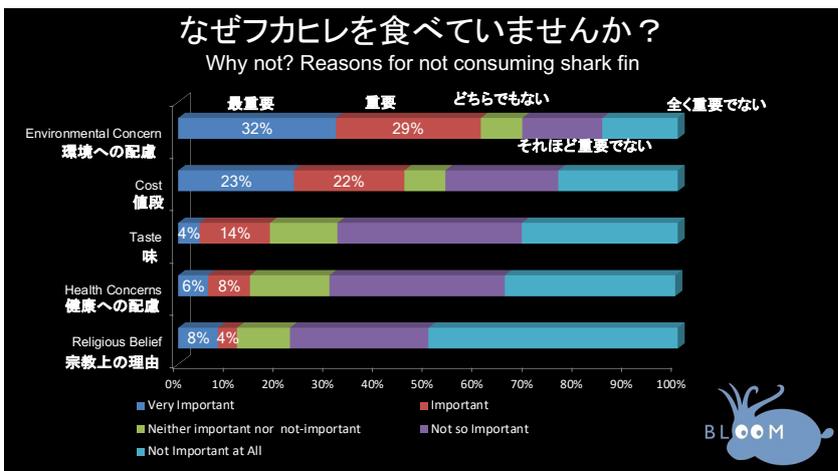
2012 に政府が方針を変え、NGO が活発に動くようになり、地域住民もサメの保全について話すようになりました。そこで、2014 年にもう 1 度、調査を行いました。2009 年と比較するため、同様に 1000 人を対象にしました。2009 年の調査を基準値として、2014 年までの 5 年間に、市民のフカヒレ消費や認識に変化があったのかを調査しました。



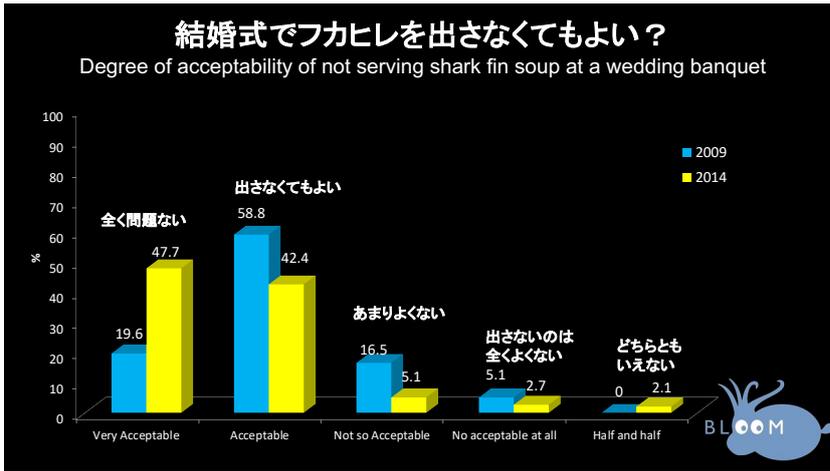
左のグラフは、どのような機会にフカヒレを食べるのかについて、2009年と2014年を比較したものです。黄色の棒グラフは2014年、青色の棒グラフは2009年の結果です。結婚式は依然としてフカヒレを食べる一番の機会ではありますが、他の機会はかなり減少しています。



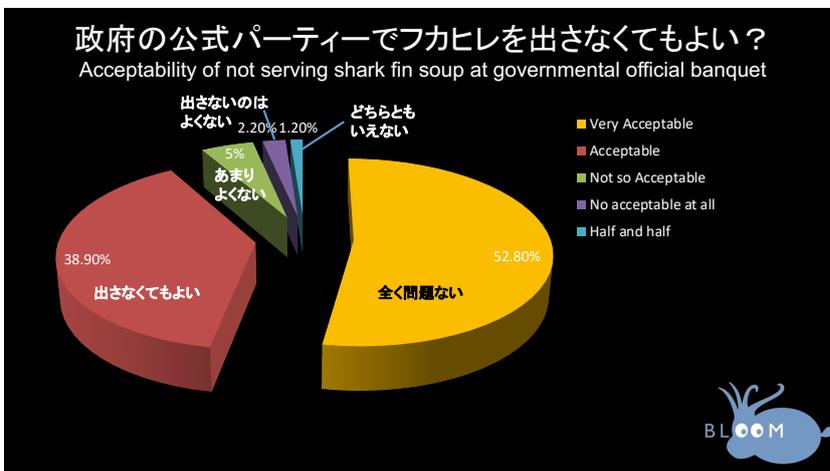
過去5年間の消費頻度は、2009年では50%以上の方が以前と同じ頻度でフカヒレを食べていましたが、2014年にはほとんどの人が食べる機会が減ったと回答しています。また、2014年には、16%の人が過去5年間でフカヒレを食べることをやめたと回答しています。これは2009年の調査では全くなかった回答です。



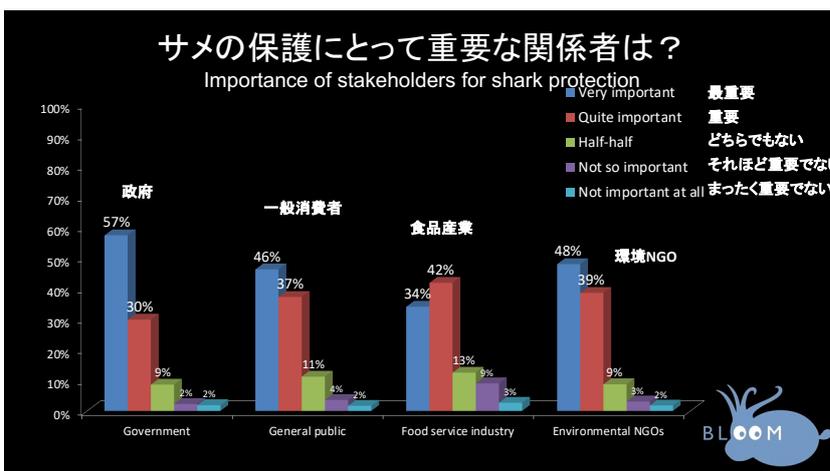
さらに、フカヒレを食べる回数を減らした、またはやめたと回答した人に、その理由を尋ねました。値段や味ではなく、一番の理由は環境への配慮からということでした。



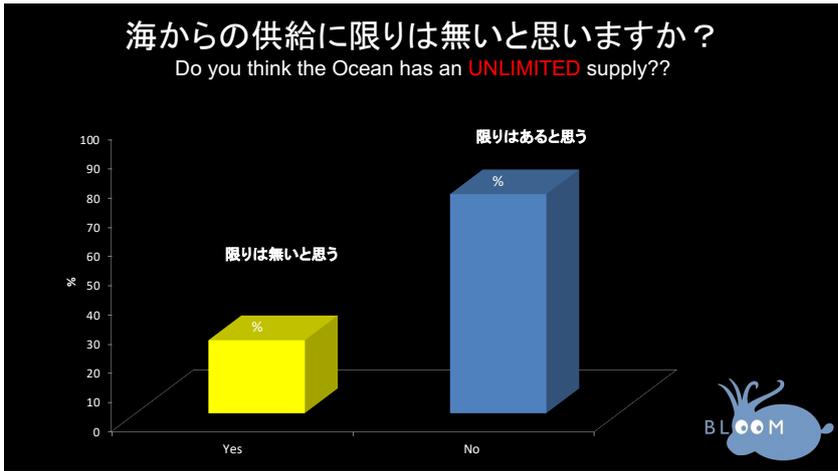
また、人々の受け入れ度合いを調べました。「結婚式でフカヒレスープが出されなくても良いか」と質問したところ、ほとんどの人が受け入れていることが分かりました。



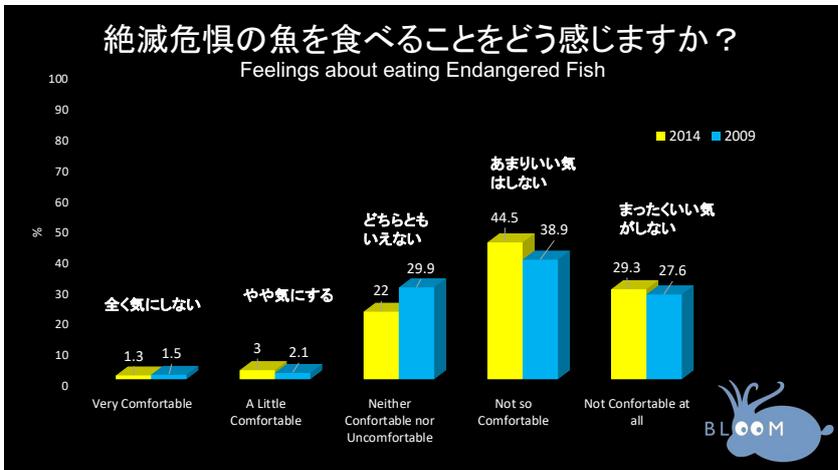
最近の香港では、政府の方針に人々が納得していないことを皆さんもご存知かと思いますが、環境面はどうでしょうか？「政府が公式行事でフカヒレスープを一切出さないことを受け入れられるか」と質問したところ、ほとんどの人がこうした環境問題に対する方針を好ましく思っていることが分かります。



「サメの保護に最も重要なステークホルダーは誰か」という質問に対し、食品産業よりも政府という驚くべき結果がありました。このことから、政府と協力し、サメを保護する政策変更を打ち出すよう働きかける戦略が重要と感じます。



一方で、「海産物の供給に限りはないと思うか」という質問に対しては、「限りはない」と回答した人が25%もいました。実に興味深い結果です。どうすれば、一般の人に海産物の有限性を理解してもらえるでしょうか？持続可能性について説明をする必要がありますね。



「絶滅危惧種の魚を食べることをどう思うか」という質問では、「食べたくない」もしくは「いい気持ちはしない」と回答しました。しかし、香港には表示法がなく、絶滅危惧種かどうかはラベルに表示されません。私たちは、表示化を進めようとしています。そうすれば、消費者は何を食べているか分かるようになるのです。

香港のホテルの状況 Hong Kong hotel status (2011)

フカヒレを出すことを完全に止めたホテル
Hotels that removed shark fin completely

- Peninsula
- Disneyland Hotel
- Landmark Mandarin Oriental (Do not do Chinese banquet) (中華料理無し)
- Upper House (Do not do Chinese banquet) (中華料理無し)

フカヒレをメニューから除いたが、客の注文があれば出すホテル
Hotels that removed shark fin from menus, serving based upon customer requests only:

- Island Shangri-la
- Conrad
- Grand Hyatt
- Kowloon Shangri-la

これまで政府や市民についてお話をしましたが、産業界の取り組みはどうでしょうか。2011年に香港の高級ホテルを調査しました。フカヒレについて何らかの取り組みがあったホテルは、左図の計8つのホテルだけでした。そのうち、完全にフカヒレの提供をやめた

ホテルが4つ（左図上段）ありました。メニューからフカヒレを外したホテルも4つ（左図下段）ありましたが、お客様からリクエストがあれば提供していました。お客様がメニューからフカヒレという文字がなくなり、お客様の目に触れなくなったことは良かった点です。

香港のホテルの状況 Hong Kong hotel status (2013)

フカヒレを出すことを完全に止めたホテル Hotels that removed shark fin completely

City Garden Hotel	Conrad
Disneyland Hotel	Excelsior
Gold Coast Hotel	Harbour Grand (Kowloon)
Island Pacific Hotel	Island Shangri-la
Kowloon Shangri-la	Le Meridien
Mandarin Oriental	Marco Polo Hong Kong Hotel
Peninsula	The Royal Pacific Hotel & Towers
Landmark Mandarin Oriental	Upper House (Does not do Chinese banquet)

フカヒレをメニューから除いたが、客の注文があれば出すホテル

Hotels that removed shark fin from menus, serving based upon customer requests only:

Eaton Smart	Four Seasons
Grand Hyatt	Harbour Grand Hong Kong
Harbour Grand Kowloon	Holiday Inn Golden Mile
Hyatt Regency	InterContinental
JW Marriot	Langham Place Hotel
Mira Hotel	Renaissance Harbour View Hotel
Regal Hong Kong	Regal Kowloon
Ritz-Carlton	Royal Park Hotel
Sheraton	SkyCity Marriot Hotel
W Hotel	InterContinental Grand Standford (2014)



2012年に政府がフカヒレについての方針を決め、NGOが活動し、世界のニュースでも香港のフカヒレ取引や絶滅の危機にあるサメが取り上げられたこともあり、わずか2年間後の2013年の調査では、多くのホテルがフカヒレの提供を完全にやめたり（左図上段）、基本的な方針を決めたりしました（左図下段）。

香港のホテルの状況 Hong Kong hotel status (2019)

フカヒレを出すことを完全に止めたホテル Hotels that removed shark fin completely

City Garden Hotel	Conrad	Disneyland Hotel
Eaton Smart	Excelsior	Four Seasons
Gold Coast Hotel	Grand Hyatt	Harbour Grand (Kowloon) Holiday Inn
Golden Mile	Hotel Panorama by Rhombus	Hyatt Regency
InterContinental	Island Pacific Hotel	Island Shangri-la
JW Marriot	Kowloon Shangri-la	L' Hotel (Island South)
Langham Hotel	Langham Place Hotel	Le Meridien
Mandarin Oriental	Marco Polo Hong Kong Hotel	Mira Hotel
Nikko Hotel	Noah's Ark Resort	Peninsula
Regal Airport	Regal Riverside	Renaissance Harbour View Hotel
Ritz-Carlton	Royal Plaza Hotel	Royal Pacific
Sheraton	SkyCity Marriot Hotel	The Park Lane
The Royal Pacific Hotel & Towers	W Hotel	YMCA of Hong Kong
Park Hotel	Landmark Mandarin Oriental	Upper House # (N/A Chinese banquet)

フカヒレをメニューから除いたが、客の注文があれば出すホテル

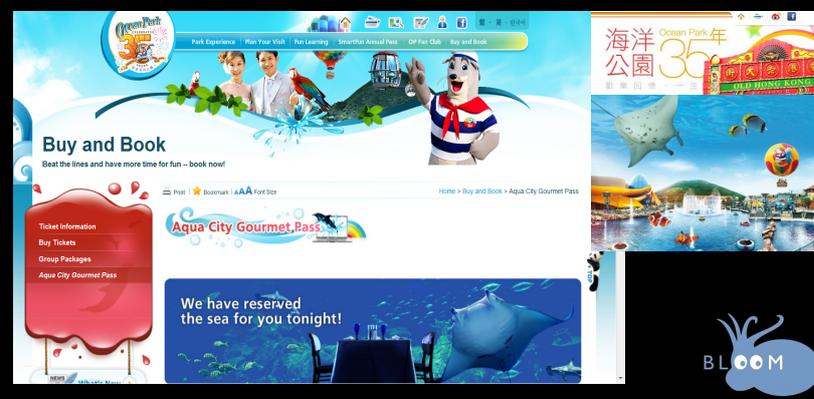
Hotels that removed shark fin from menus, serving based upon customer requests only:

Harbour Plaza	Harbour Plaza Metropolis
Regal Hong Kong	Regal Kowloon
Regal Oriental	Royal Park Hotel
Royal View Hotel	InterContinental Grand Standford



今年も同じ調査を行ったところ（左図）、さらに多くのホテルがフカヒレに対する取り組みをしています。このことから、物事は急速に変わることができると分かります。企業も、情報を得て正しい道筋が分かれば、このホテルの例のように、2～3年の短い期間で変化できるのです。

サービス業 Hospitality industry



香港のサービス業のいくつかでは、動物園や水族館のように、中にあるレストランで、持続可能な海産物のみを使ったメニューを提供するようになりました。

サービス業 Hospitality industry

調達原則 Procurement policy

「ホテル、業界は、IUCNレッドリストやWWFの持続可能な海産物ガイド等で国際的・地域的に絶滅危惧種とされているものの調達をできる限り避けるようガイドラインに定める。ただし顧客の要望により、このガイドラインが常に厳格に遵守されえないことも認識する。

魚や海産物については、持続可能と言える、または持続可能と認定された出所からのもの。同様に、卵や肉については、放し飼いで、乳製品、卵はオーガニックと認定されたもの。

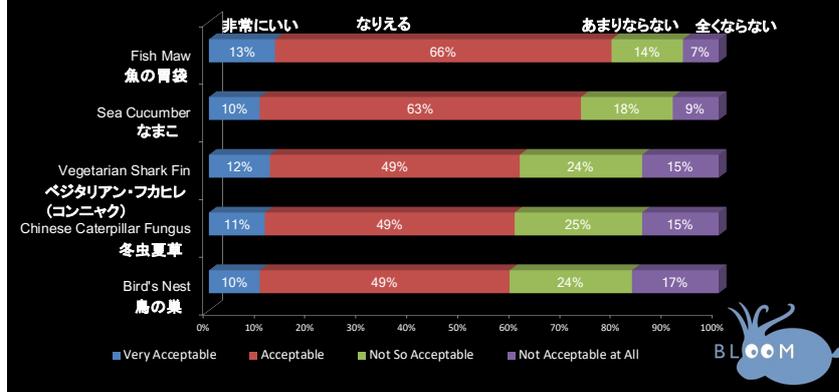
"The guidelines require hotels and businesses to avoid procuring items that are deemed to be on an international, local or critically endangered species list, such as the International Union for Conservation of Nature's (IUCN) Red List of Threatened Species or the World Wide Fund for Nature's (WWF) Sustainable Seafood Guides, whenever possible but recognise that given customer expectations, strict adherence to these guidelines may not always be achievable.

For fish and seafood items, some items are from sources that claim to be sustainable and/or certified as sustainable. Similarly, some of our egg and meat items are free range and some of our dairy and eggs are certified organic.

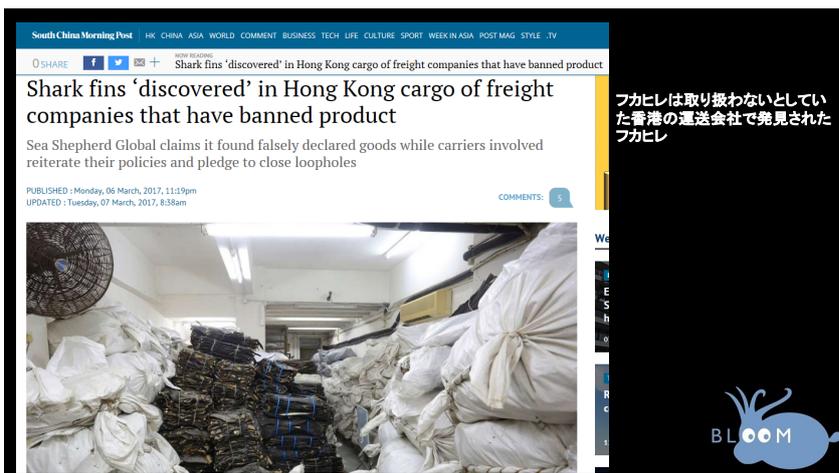


あるホテルは、海産物の調達原則があり、IUCN レッドリストの絶滅危惧種 (CR、EN、VU) や WWF の持続可能な海産物ガイドに掲載されているものは調達しないなど、2020 年の達成期限を設けて取り組んでいます。

フカヒレの代替品となりえるか？ Road to future? Shark fin alternatives



また、フカヒレの代替品となりえるものを市民に質問したところ、代替品として受け入れられることが分かりました。しかし、ここで注意しなければならないのは、代替品になる魚の浮き袋やナマコは、絶滅危惧種の場合があります。サメの絶滅を防ぐために他の種を絶滅させてはなりません。



フカヒレは取り扱わないとしていた香港の運送会社で発見されたフカヒレ



成功物語にも見える企業や香港の状況をご紹介してきましたが、まだまだやるべきことが残っています。フカヒレの消費量は減少していますが、もうサメがいなくなってしまうせいかもしれません。また、この記事のようなフカヒレの違法取引もありますから、取引の規制、つまり香港で

きちんと CITES を実施することが重要なのです。CITES だけが、香港に出入りするフカヒレを規制することができますからです。



っています。ジャバド氏は特別な能力をお持ちで、ヒレを見ただけで、どこに生息するどの種か、合法か否かを識別することができるので、見分け方を学びました。

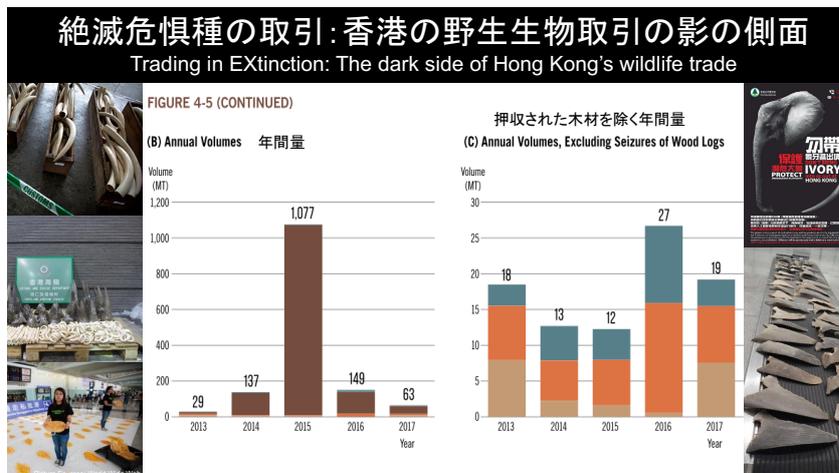
私たちは（先に登壇した）リマ・ジャバド氏を敬愛しています。ジャバド氏は香港で、漁業者を管轄する香港農水保護局や税関にトレーニングをして下さっています。漁業関係者はもちろんですが、税関は香港に出入りするものを最初に確認するため、とても重要な役割を担

2014年11月の施行後 Since the implementation in Nov. 2014...

	2014	2015	2016	2017
件数 Number of case(s)	2	6	4	11
押収量 Seized fin weight	986 kg	510 kg	1035 kg	2645 kg
サメの種 Shark species	ヨゴレザメ、 シュモクザメ Oceanic whitetip & Hammerhead	ヨゴレザメ、 シュモクザメ、 ジンベエザメ Oceanic whitetip, Hammerhead & Whale shark	ヨゴレザメ、 シュモクザメ Oceanic whitetip & Hammerhead	ヨゴレザメ、 シュモクザメ Oceanic whitetip & Hammerhead
目的地 Destination	香港 Hong Kong	香港 Hong Kong	香港 Hong Kong	香港 Hong Kong
輸送法 Mode of Transportation	船便 Sea	空輸と船便 Air & Sea	空輸と船便 Air & Sea	空輸と船便 Air & Sea

法律が施行された2014年から2018年までに、香港政府は5トン以上のフカヒレを押収しました。このように、香港政府は問題の原因でもありますが、問題を解決するために取り組んでいます。最近、ワシントン条約の附属書にサメの種が新たに追加されましたので、来

年ジャバド氏に香港に来ていただき、政府関係者へのトレーニングを行う予定です。日本でもいかがでしょうか。



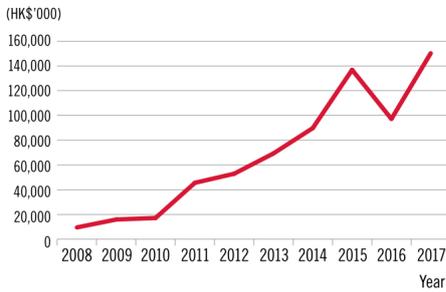
左図は、香港に関する野生生物の違法取引、つまり野生生物犯罪を表しています。サメだけでなく、象牙、サイの角、アワビなどの海産物などがあります。非常に多くの野生生物が取引され、香港で見つかっています。

香港の野生生物取引の影の側面 The dark side of Hong Kong's wildlife trade (2019)



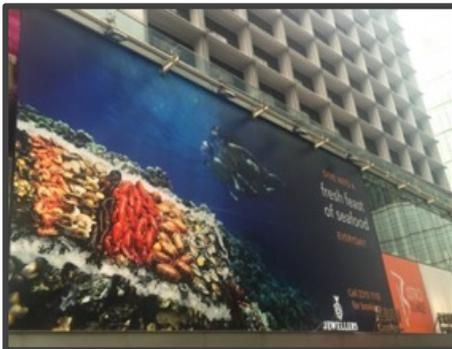
FIGURE 8-2 絶滅危惧種の押収品の価値
PROTECTION OF ENDANGERED SPECIES
SEIZURES VALUE (2008-2017)

Source: C&ED (2018)²⁹

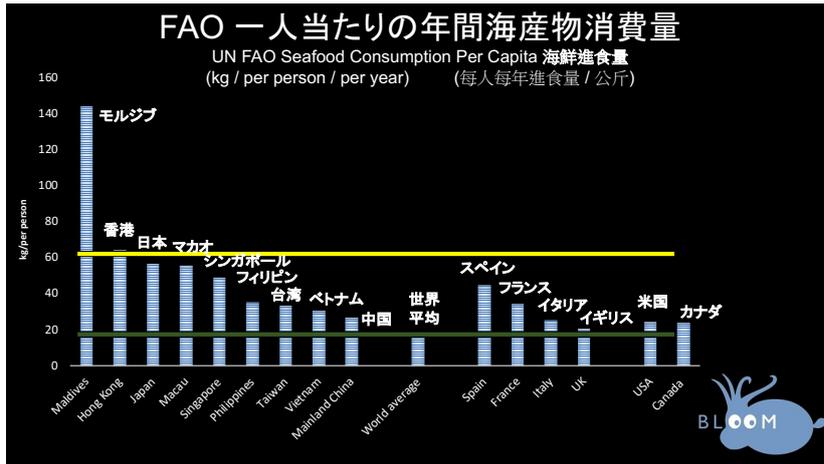


近年は、量が多いだけでなく、価値にして何百万ドルをゆうに超えており、香港が中継地となっていることが分かりました。これらのデータは押収されたものだけです。違法に香港に入ってしまったものはどうでしょうか。これほど価値が高いため、様々な野生生物製品を密

輸する人たちがいます。ですから、CITES を導入して、正しく機能させなければなりません。



ここまで政府と私たちのお話をしましたが、次に市民側のお話をします。上の 4 枚の写真は、私が面白いと思ったものです。私はダイバーで、魚を見るために海に潜りますが、香港のダイバーは魚を食べるために潜っているようです（左上）。ケーキも見つけました（右上）。香港の人たち、ケーキまで海産物にしてしまうほど海産物が好きなことが分かります。また、中国や香港の文化では、人が亡くなった時に紙で作ったお供物を燃やすと、天国に届いて使うことができると信じられています。生きていうちに海産物を求めるのは理解できますが、死後もまだフカヒレを食べたいものでしょうか（左下）。どうやら、フカヒレだけでなく、イセエビやハタなども食べたいようです（右下）。



黄色の線は香港の消費の平均値で、1人当たり年間 60kg もの海産物を食べています。世界平均が 20kg (緑色の線) ですので、香港の人は 3 倍も食べています。アジアで一番多いのはモルディブです。モルディブは島国のため、鶏肉や牛肉、豚肉を得るのが難しく、魚に頼ることは理解できます。それに次ぐ 2 位が香港です。

なぜこんなお話をしたかという、香港は実際に海産物の需要が非常に高いのです。左のグラフは、国連食糧農業機関 (FAO) の調査で、1人当たりの海産物の年間消費量 (kg) を表したものです。FAO のウェブサイトでは世界中の国々がありますが、ここでは一部を抽出しています。黄

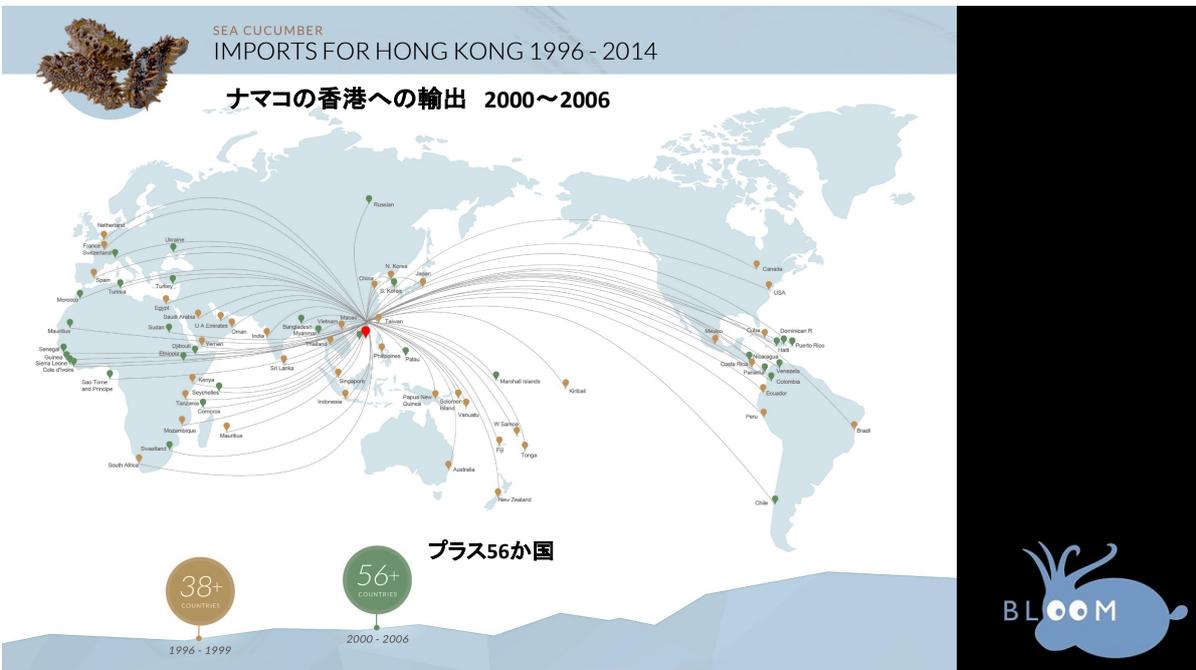
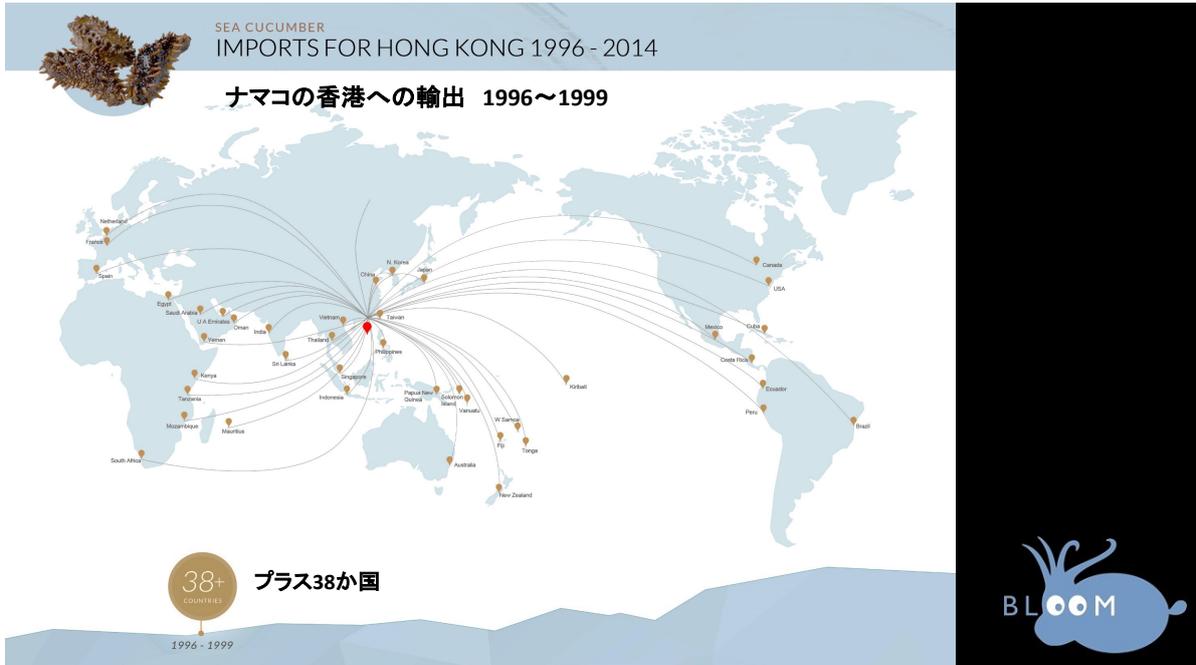


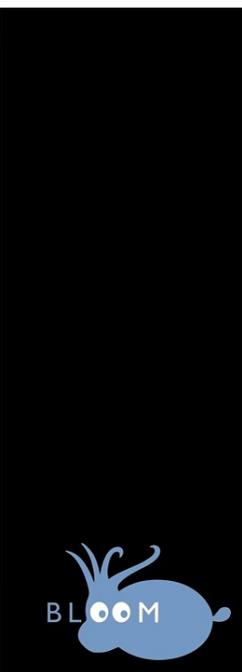
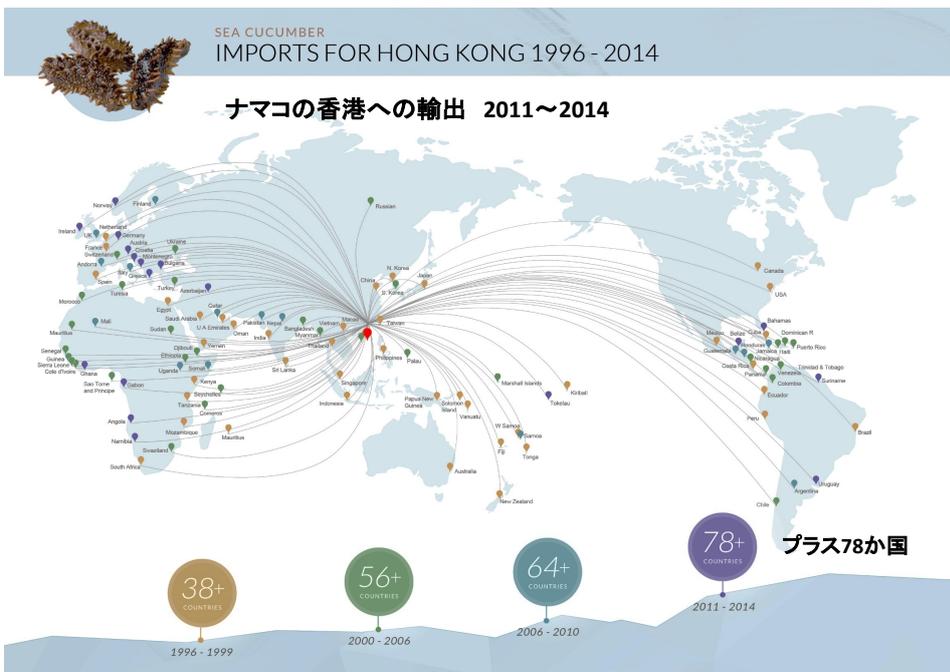
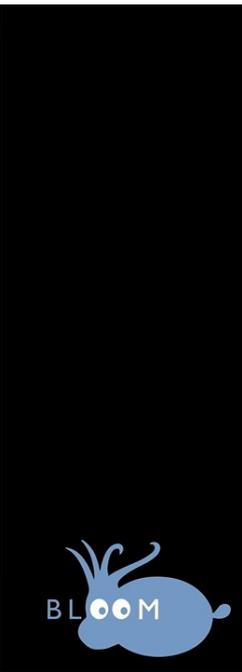
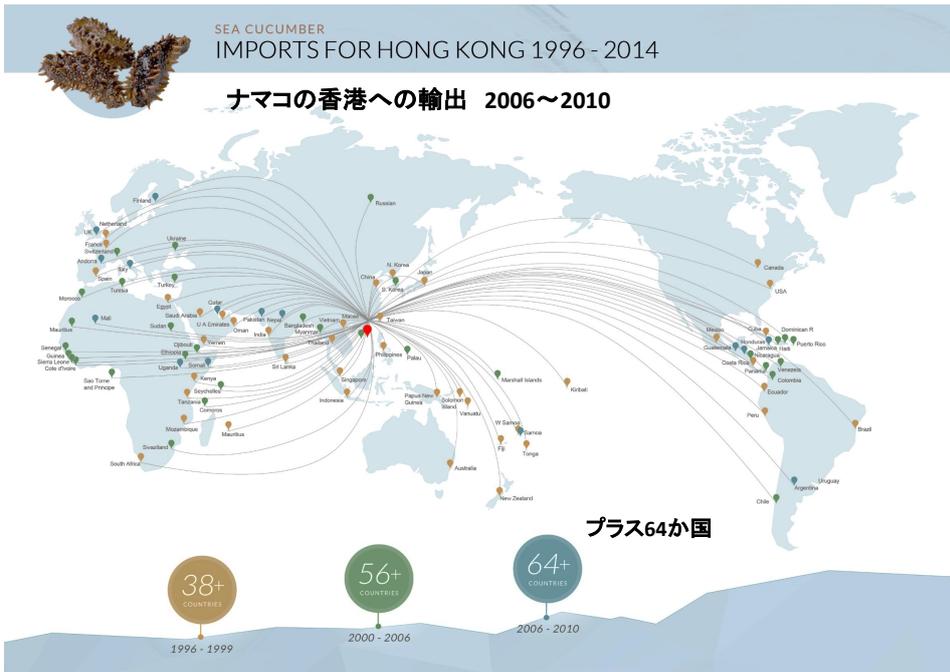
私たちは消費習慣に注意せねばなりません。香港の人たちは、いつも非常にお腹が空いているようですから。フカヒレだけでなく、生きた魚の取引も多く、ハタは世界の輸入量のおよそ 50%にもなります。またナマコについても、世界の取引のおよそ 50% が香港で行われています。



ナマコとハタを例としてご紹介するのは、規制と持続可能性について配慮しなければならないからです。なぜなら、今日私たちがサメについて話をして、禁止にしたいと思っても、ただ禁止にすれば良いということではなく、実はモニタリングをするほうが良いのです。そうでなければ、ナマコやハタだけでなく、ほとんど全てを禁止しなくてはなりません。CITES によって持続可能性を管理し、他の種のお手本となれることを期待しています。

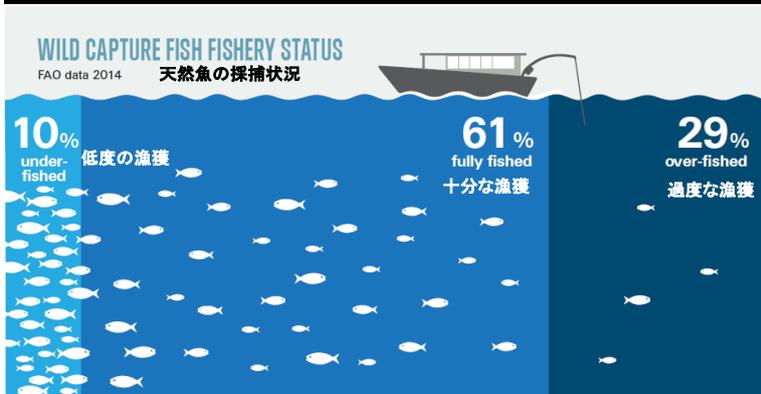
ナマコが最近 CITES の規制対象になった例をご紹介しますと、ナマコを香港へ輸出した国は、1996年から1999年に38カ国だけでしたが、2000年から2006年には56カ国以上、2006年から2010年には64カ国以上と、年々増えています。2014年にはさらに78カ国以上に増えています。貿易データを見ると、ナマコの取引量に変化がないにもかかわらず、国の数が増えているのは、ブームバスト (boom and bust) と呼ばれる現象が起きているからです。ある場所で獲りつくしてしまうと、減少した供給量を補うために、より多くの資源を求めて新たな場所を探すのです。こうして、ナマコの輸出国が拡大したのです。





サメに次いで、今度はナマコの保全が必要となっているわけですが、フカヒレの管理とサメの種の規制も始まっていますので、ナマコについては、より上手く効果的な管理を行えるはずです。さもないと、ナマコは、第二のサメになってしまうでしょう。

国連食糧農業機関(FAO)
United Nations Food and Agricultural Organization (FAO)
聯合國糧食及農業組織 - 漁業資源狀況



次に乱獲について簡単にお話します。左図は FAO のデータです。皆さんもどこかで「乱獲」という言葉を耳にしたことがあると思います。定義は、魚が繁殖によって増えるよりも速く獲ってしまうことです。つまり、29%が過剰な漁獲 (over-fished) にあり、増えることができないということです。61%が限界まで漁獲 (fully fished) されており、つまり魚が増えるのと同じだけ獲ってしまっているのです、これ以上獲ると乱獲になります。これよりも漁獲努力量を減らせば低度の漁獲 (under-fished) になります。FAO は、魚だけでなくイカなどの私たちが食べる世界中の海産物の最新のデータを有していますので、世界の水産資源の 90%が限界に達しているか乱獲されているということです。これは数字上の話ですが、実際にどのようなことが起きているのか見てみましょう。



こちらは、ある釣り大会の 1960 年の入賞者の記念写真です。写っている魚のサイズに注目してください。



こちらは、およそ 20 年後の 1980 年台に行われた、同じ釣り大会の写真です。入賞者が釣った魚のサイズが小さくなっています。



2007年にも同じ釣り大会が同じ場所で行われ、同じように入賞者の記念写真が撮られています。この状況は、査読審査のある公式な学術誌に掲載されています。

下図の左側の写真は、先ほどの地域で釣られた魚のサイズが年々小さくなっていることを示していますが、右側の写真は、同じことがアフリカや南米など、世界中で起きていることを示しています。先ほど、海の90%が乱獲か限界まで漁獲されているとお話しましたが、子どもたちに大きな魚はどれくらい大きいのかと聞かれた時に答えに困ってしまいます。今の大きな魚はこれくらいですが（左側下段の写真）、昔大きな魚といえばもっと大きいものが獲れたのです。そのことも、写真がなければ忘れられてしまいます。

HOW MUCH CAN YOU CATCH FROM A DAY OF FISHING?

Decades of photographs from Key West, Florida, document the declining size and abundance of fish. On a typical day in the 1950s, a sport fisher could expect to snare several groupers longer than he or she was tall. Fifty years later, the biggest "prize" fish was a little over a foot long.

Photographs courtesy of Monroe Public Library

1950s:
Giant groupers dominate the catch. Smaller specimens are not worth keeping.
1950年代: 巨大な魚が大半を占め、小さい魚は価値がなかった。

1960s & 1970s:
The biggest fish are no longer bigger than the fishermen.
1960・70年代: 大きい魚も漁師の身長は越えなくなった。

1980s:
Giant grouper are gone. Snappers and smaller fish abound.
1980年代: 巨大な魚は消滅、フエダイ類や小さい魚が豊富。

2000s:
The average catch is usually no longer than a foot.
2000年代: 足のサイズより小さい魚が平均的。

Source: McCLENACHAN, L. (2009). Documenting Loss of Large Trophy Fish from the Florida Keys with Historical Photographs. Conservation Biology, 23, 436-443.

**1日でどれくらい獲れますか？
フロリダ、キーウエストの歴史。**

Picture from World Wide Web

みなさんに覚えていていただきたいのは、まず1つ目に、上の写真のような巨大な魚が昔は獲れていたということです。2つ目に、釣れる魚の種類が完全に变化したということです。1950～60年代は大きなサメやハタが獲れていましたが、今獲れるのはフエダイなどの魚です。ジャバド氏のお話にもありましたが、サメのライフサイクルは長いです。今獲れる魚は比較的ライフサイクルの短い魚です。もし私たちが何もしなければ、イワシなどのライフサイクルがとても短い魚しか獲れなくなってしまうことが予想されます。まずいなくなってしまうのは、ライフサイクルの長い種です。ですから、捕食者であるサメやマグロについて議論をすることが重要ですし、もうじきハタも加わるでしょう。また、きちんと管理をして持続可能にすることが非常に大切です。

香港の海で水揚げされた。本当に。。。。

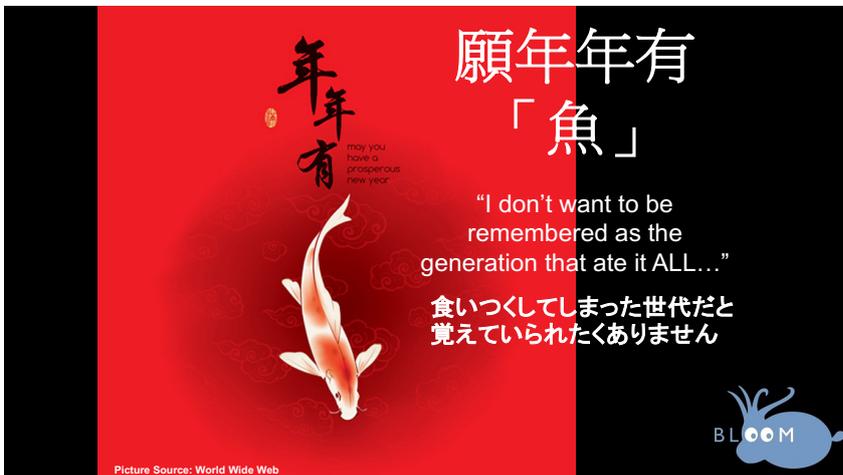
Taken from Hong Kong waters.

Really...



ます。日本の沖縄でダイビングした時には、もっと大型の魚を見ましたので、もちろん日本の方が状況は良いと思います。持続可能な漁業となるように管理できればと思います。

この写真は、私があるトロール漁船に乗せてもらって調査をした時に、12 時間操業して獲れた魚です。大きさの比較のために真ん中にコインを置いています。香港の海で 12 時間かけて獲れる魚は、概ねこのような感じですので、この例は香港の海に残っている魚を示してい



最後に、ジャバド氏もお話していたように、絶滅という選択肢はありません。私たちは、いつでもより良い方法を取ることができるはずで。魚を食べつくしてしまった世代として記憶にされたくはないものです。

謝辞 Acknowledgement

ADM Capital Foundation
Dr. Allen To
Daniel Fernando (Blue Resources)
Debra Abercrombie (Abercrombie & Fish)
Ellie Appleby (ADMCF)
HKU Fish Lab.
Isabel Jarrett
Jen Sawada (PEW Charitable Trusts)
Kathleen Ho
Suzuki Kirie (JWCS)
Lisa Genasci (ADMCF)
Luke Warwick (WCS)
Dr. Mark Bond
Megan O' Toole (PEW Charitable Trusts)
Rebecca Ng (Vulcan / Paul G. Allen Philanthropies)
Sophie Le Clue (ADMCF)
Prof. Yvonne Sadovy (HKU)

JWCS、そしてご来場の皆様、ありがとうございました。

4. 講演 3「ワシントン条約 (CITES) 第 18 回締約国会議 (CoP18) 報告 — CoP18 におけるサメに関する議題」

講師：真田康弘（早稲田大学地域・地域間研究機構 研究員）



2019 年 8 月、第 18 回ワシントン条約 (Convention on International Trade in Endangered Species of Wild Fauna and Flora: CITES) 締約国会議がジュネーブで開催された。最終本会議の締めくくりの発言で事務局長より「海産種の附属書Ⅱ掲載を通じて、海産資源の持続可能な利用が図られる」と発言するなど、今回はクロナマコやアオザメ等海産種の附属書Ⅱ掲載提案が全て採択されるとともに、多数の動植物が附属書に掲載され、環境 NGO 等多くの参加者から会議の成功を歓迎するコメントが最終本会議で相次いで述べられるなど、大きな成果を残したと言える。また、保護管理対策の成功からネズミ 4 種、鳥類 2 種が附属書ⅠからⅡへの格下げがコンセンサスで採択、ワシントン条約が必ずしも規制強化一辺倒のものではないことも改めて示された。

提案の多くはコンセンサスによって採択されたが、コンセンサスが成立しなかったものについては採決に付され、3 分の 2 の多数を超えたものは採択されている。以下、投票行動のわからない秘密投票ではなく通常投票となった全ての動物・植物附属書掲載提案、及び、全てが秘密投票となった海産種附属書掲載提案について、科学的観点から提案に対する分析と勧告を行っている①FAO 専門家パネル（商業的に利用される水産種のみ提案分析）、②条約事務局、③IUCN/TRAFFIC、④TRAFFIC 単独と、日本、中国、韓国、米国、EU の投票態度を表にしてみた。

提案内容	FAO	CITES事務IUCN/TRAFFIC	TRAFFIC	可否	日本	中国	韓国	米国	EU	
北インドローズウッド：附属書Ⅱから削除		反対	附属書掲載基準を満たしている	反対	否決	賛成	賛成	反対	反対	反対
キリン：附属書Ⅱ掲載		反対	基準を満たすか不明確*1	反対	可決	反対	反対	賛成	賛成	賛成
アフリカゾウ：ザンビア個体群附属書Ⅱへ格下げ		反対	格下げに必要な措置を満たさず	反対	否決	賛成	棄権	反対	反対	反対
アフリカゾウ：南アと南部アフリカ個体群を附属書Ⅰへ格上げ		反対	基準を満たさず	反対	否決	反対	賛成	反対	反対	反対
アオザメ：附属書Ⅱ掲載	基準不適合	反対	基準を満たす	賛成	可決	反対	反対	不明	反対	提案国
ギターフィッシュ（サメの一種）：附属書Ⅱ掲載	判断できない*2	賛成	基準を満たす	賛成	可決	反対	秘密投票支持	不明	賛成	提案国
ウェッジフィッシュ：附属書Ⅱ掲載	判断できない*3	賛成	基準を満たす	賛成	可決	反対	不明	不明	賛成	提案国
クロナマコ：附属書Ⅱ掲載	1種適合*4	賛成	基準を満たす	賛成	可決	反対	反対	不明	提案国	提案国
コツメカワウソ：附属書Ⅰへ格上げ		反対	基準を満たすか不明確	賛成	可決	反対	反対	賛成	賛成	賛成
ピロードカワウソ：附属書Ⅰへ格上げ		反対	基準を満たすか不明確	賛成	可決	反対	反対	賛成	賛成	賛成
トッケイヤモリ：附属書Ⅱ掲載		反対	基準を満たす	賛成	可決	反対	反対	反対	提案国	提案国
パンケーキガメ：附属書Ⅰへ格上げ		賛成	基準適合	賛成	可決	棄権	賛成	賛成	提案国	賛成
グラスフロッグ：附属書Ⅱ掲載		反対	基準不適合	反対	否決	賛成	棄権	賛成	賛成	反対

【ワシントン条約第 18 回締約国会議、提案分析と日本の投票行動】

提案内容	可否	日本	中国	韓国	米国	EU
北インドローズウッド：附属書Ⅱから削除	否決	賛成	賛成	反対	反対	反対
キリン：附属書Ⅱ掲載	可決	反対	反対	賛成	賛成	賛成
アフリカゾウ：ザンビア個体群附属書Ⅱへ格下げ	否決	賛成	棄権	反対	反対	反対
アフリカゾウ：南アと南部アフリカ個体群を附属書Ⅰへ格上げ	否決	反対	賛成	反対	反対	反対
アオザメ：附属書Ⅱ掲載	可決	反対	反対	不明	反対	提案国
ギターフィッシュ（サメの一種）：附属書Ⅱ掲載	可決	反対	秘密投票支持	不明	賛成	提案国
ウェッジフィッシュ：附属書Ⅱ掲載	可決	反対	不明	不明	賛成	提案国
クロナマコ：附属書Ⅱ掲載	可決	反対	反対	不明	提案国	提案国
コツメカワウソ：附属書Ⅰへ格上げ	可決	反対	反対	賛成	賛成	賛成
ピロードカワウソ：附属書Ⅰへ格上げ	可決	反対	反対	賛成	賛成	賛成
トッケイヤモリ：附属書Ⅱ掲載	可決	反対	反対	反対	提案国	提案国
パンケーキガメ：附属書Ⅰへ格上げ	可決	棄権	賛成	賛成	提案国	賛成
グラスフロッグ：附属書Ⅱ掲載	否決	賛成	棄権	賛成	賛成	反対

【ワシントン条約第 18 回締約国会議、各国の投票行動】

注：緑色は附属書掲載・格上げに賛成もしくは格下げ・削除に反対する立場、黄色は掲載・格上げに反対もしくは格下げ・削除に賛成する立場を示す。

*1 IUCN/TRAFFIC 提案分析では、キリンの附属書Ⅱ掲載を通じた国際取引の規制が種の存続に対する主たる脅威を解決しないとする一方、IUCN キリン専門家グループの一部科学者より掲載が強く主張されるなど、IUCN 内で意見が分裂。

*2 ギターフィッシュの附属書Ⅱ掲載提案が掲載基準を満たすか否か判断がつかねるとする一方、当該種が附属書に掲載するか否かを締約国が検討するに際し、地中海北西部での資源が絶滅したこと、広範な地域において管理措置が存在していないこと、及び当該種のヒレが国際取引において極めて高い価値を有していることに留意することを勧告。

*3 ウェッジフィッシュの附属書Ⅱ掲載提案が掲載基準を満たすか否か判断がつかねるとする一方、附属書Ⅱ掲載を検討するに際し、広範な地域で管理がなされないままに漁獲が行われていること、及び国際取引でヒレが高い価値を有していることに締約国が留意することを勧告。

*4 附属書Ⅱ掲載提案されたクロナマコ等 3 種のうち、1 種は掲載基準を満たし、1 種は基準を満たさず、残りの 1 種は不明としつつ、1 種が掲載される場合は残りの 2 種は類似して見分けがつかないため一括掲載を勧告。

一目瞭然だが、日本は附属書掲載にはできる限り反対し、附属書からの削除や格下げにはできる限り賛成する投票行動を取っていることがわかる。EU、米国はもとより、中国よりも後ろ向きな態度と言えよう（中国は今回オナガキジ、イボイモリ等計 5 つの附属書Ⅱ掲載提案を行い、条約に協力的な態度を示した）。

日本は締約国会議で「附属書掲載提案は科学的根拠に基づき、海産種については専門的知見を持つ FAO の勧告を尊重すべきだ、と繰り返し発言してきた。ところが投票態度を見てみると、その FAO 専門家パネルが判断を留保している（但し附属書掲載の利点を留意するよう勧告）サメ・エイ提案はもとより、掲載を妥当としているナマコにすら反対していることがわかる。なお、附属書掲載提案に慎重な姿勢を示す FAO 専門家パネルと対照的に、今回は IUCN がサメ・エイ提案で発言を求め、FAO 専門家パネルの評価以降に判明した新たな科学的知見を踏まえたとし、附属書掲載基準を満たしていると提案採択を強く推していたのが印象的だった。

日本の投票態度についてさらに見てみると、条約事務局、IUCN/TRAFFIC、TRAFFIC 単独の提案分析のいずれもが掲載賛成の分析・勧告をしているパンケーキガメの附属書ⅡからⅠへの格上げ提案に棄権したのみならず、条約事務局、IUCN/TRAFFIC、TRAFFIC 単独の提案分析でいずれも掲載提案反対が勧告されたグラスフロッグの附属書Ⅱ掲載提案、及び条約事務局、IUCN/TRAFFIC、TRAFFIC 単独の提案分析でいずれも附属書からの削除は適切でないので附属書削除提案には反対だと勧告したと北インドローズウッドの附属書Ⅱ削除提案のいずれについても、こうした科学的・専門的な立場からの勧告に反して賛成票を投じている。これでは「科学的知見に即して行動すべきだ」との主張と実際の行動が矛盾していると言えよう（グラスフロッグについては、ワシントン条約での海産種提案や国際捕鯨委員会（IWC）で日本の立場を強く支持してきたアンティグア・バーブーダやセントクリストファー・ネイビスが提案支持側に回ったことが賛成の要因ではないかと推測される）。「二枚舌」と言われても仕方がない。

実際、主張と行動の矛盾が明らかな日本はワシントン条約では「与しやすい悪役」のような立場に立たされており、環境 NGO からの評価も低い。近視眼的で大局的な我が国の国益を損なっていると言えよう。ワシントン条約に対する我が国の姿勢の根本的な再検討が必要と考えられる。

5. パネルディスカッション「サメの危機を自分のこととして考えるには」

5.1. リマ・ジャバド氏

Q1: 日本政府は科学的証拠に基づく掲載を主張、掲載による効果に懐疑的。このような懐疑的反対者には科学者としてどう反論しますか。

CITES には、附属書 I~III へ提案するための、証拠に基づいた掲載基準というのがあります。すべての提案は FAO（国連食糧農業機関）およびトラフィックを含む、独立したパネルによって審査され、その国々によって掲載されるべきかどうかについての評価と勧告が出されます。その勧告は、提案した国が各提案について予め決定を下せるように、締約国会議の前に見られるようになっています。

ワシントン条約の附属書に掲載することの効果については、書ききれないほどありますが、

- ・取引は合法で、追跡可能で、持続可能であることが保証されるということ
- ・その効果はその種と製品に関する既存の取引データのタイプを改善することになること
- ・規制が守られるために国家間の協力が強化されること
- ・税関士の能力向上
- ・絶滅の危機にあり対策を要する種に対する普及教育の強化になること
- ・取引が野生種に対して有害ではないと保証する「無害証明」（の手法）を発達させる義務が当該国に生じること

などが挙げられます。

Q2: 水揚げされたサメは何歳のもの、また成熟していない or しているものが多いのでしょうか？

FAO のデータは、各国から報告された、おもに水揚げされた種と量に関するもので、年齢情報は要求されていません。一方、IUCN レッドリストの評価では、生活史の情報と、世界中の研究者が種ごとに水揚げ地点で年齢やサイズを調査した公開済の論文のデータを用いています。このような論文は何百とあり、オンラインで探すことができます。

Q3: 世界的に、食用価値のないサメやエイの混獲を防止する対策や規制は行われていますか。

種の保全は国内法に依るところが非常に大きいです。例えば、シビレイを特別に保全している国、というケースは、私は知りませんが、インド洋のモルディブなどの国々では、その海域でのエイ全種の漁を禁止しています。もしエイを混獲してしまった場合は、できる限り安全にリリースするよう、政府は漁師に指導し

ています。保全対象の種に関しては、混獲は常に問題なのですが、混獲された生物を安全に海に戻すための援助の提供や漁師のトレーニングが肝要であるとともに、多くの種では、さまざまな漁業において混獲軽減方法の開発と実践によって、混獲を減らすことに成功しています。

トロール網漁では、ウミガメを排除するための装置があり、ウミガメを生きたまま海に戻すことができますが、これは多くのサメやエイにも有効です。ただ企業漁業ではすべてのサイズに合うものはないので、どのサメ・エイの種を守るかにより効果が違います。サメやエイが多くなってしまう地域は、そこを季節的に禁漁にすることは有効です。また漁師に対して生きたまま混獲された生物のリリースを研修し、混獲された生物がなるべく早く生きてリリースされるように、漁具を海に入れておく時間をなるべく短くするべきです。

Q4： サメ・エイ類と漁業との関係のゴールは？日本のローカルなサメ消費はどうあるべきでしょうか。ネイチャー誌に7月、外洋性サメ類の生息域の4分の1近くが、はえ縄漁によって侵害されているという論文が掲載されました。こうした状況が報告されることについては、どのように考えられていますか。

漁獲される種だけでなく、消費され、取引される種についてもきちんとした管理のできているところでは（例えばオーストラリア、アメリカ、ニュージーランド）、ある種についてのサメ漁は持続可能とみられています。これは最も絶滅の危機に瀕した種の保全を確実にするための厳格な規制がある場合に限って可能です。したがって、日本のフカヒレ消費については、漁業圧に耐えうる種を対象とした取引に交じって、絶滅危惧種が取引されることのないように、規制されるべきです。

世界中の漁業では、漁獲量と獲れるサメの大きさに変化が生じています。これは漁業者へのインタビューの結果として多数の学術論文に書かれています。しかしながら、彼らの共通している意見は、特定の種を他の漁師が獲り続ける限り、自分も獲るのは止めないというものです。ですから、全世界の漁業界にわたって適用され、実施される規制がない限り、保全に必要な対策を漁師が取ることは困難なのです。

究極のゴールは、政府と漁業者が共に働くことによって、それらの種の持続可能性が保証されることです。この協働なくしては、現場において保全対策を取ることは困難です。これは外洋性の種であれ、内洋性の種であれ同じことです。

ネイチャー誌の論文は、ある海域が外洋性サメ種および漁業努力量のホットスポットであると書いています。この影響を小さくするには、混獲軽減方法を使ってサメが網にかからないようにすること、また、それらの種が特定の海域を回遊する際に生存可能性を高めるため、漁業を制限する海域を設けることです。

5.2. スタン・シア氏

Q1： 人々が環境への配慮からフカヒレを食べなくなったということが素晴らしいと思いました。フカヒレの関係業者にはどのように理解を得たのでしょうか。例えば政府から補償があったとか。

フカヒレ業者の理解とある程度の協力を得ることは、彼らが最も重要な関係者のひとつなので、非常に重要です。ですからフカヒレ業者・漁業者と話し合い、彼らの問題点や懸念を理解することが肝心で、彼らの見解にも必ず耳を傾けねばなりません。彼らのビジネスはサメに密接しているわけですから、彼らはサメの専門家であり、私たちが彼らから学ぶことはたくさんあります。さらに、野生のサメの数が減ってしまうことは、彼らのビジネスも成り立たなくなってしまうわけで、何年にもわたって漁獲量が減っていて、個体数が本当に減っているのか、というのは最前線で働いている彼ら以上に知っている人はいないのです。ですから、保全と資源利用・消費は必ずしも相反するものではないということ、持続可能性を保証するために一緒にできることはたくさんある、ということを彼らに理解してもらうことが重要なのです。

一方で、一般の人々に対する教育も保全への支持を得るために非常に重要です。政府が問題に注意を払い、変化をもたらすようになるためには、より多くの人々がサメおよび関連する海洋資源の保全に関心と支持を示してくれる必要があります。

香港の場合は、自由市場経済ですから、政府がビジネスに介入することはめったになく、フカヒレ業者に補償金も払っていません。香港政府の政策変更は、一部にはサメの保全を支持する社会と一般大衆の勢いの結果です。この勢いのおかげで、業界の一部は落胆を示しましたが、大手の業者たちに持続可能性について学ぶ姿勢が見られるようになりました。それでもまだまだ道のりは長く、やらねばならないことはたくさんあります。

Q2： 例えばウナギでは「いつか食べられなくなる」というのが、一部で需要を刺激している面もあるように感じられます。普及啓発ではどのような点に気を付けたらよいでしょうか？

これはおもしろい問題です。私も香港で、日本のオンラインショッピングサイトからの「絶滅する前に食べましょう」と書いたウナギの広告を見ました。このような場合は、機会があれば、そのショップにあなたの広告に対する意見を送ってみることができます。多くの人々がサメやウナギなどの海洋資源をただの食料としか見ていませんから、おいしい、という見方ではなく大事にするということは難しいのです。結果的に、人々は「これを食べるな、食べるのを止める」とだけ言うメッセージに対しては悪い反応になりがちです。なぜ資源利用を管理・規制することが大事なのか、なぜ保全と消費のバランスを取り続けなければならないのか、生物が自然界において果たしている重要な生態学的役割は人間にとっても大切であること、そしてこれらのメッセージを、行動を変えようという提案につなげることが、教育活動やキャンペーンにおいてメッセージを作るうえで気を付けないといけないことだと思っています。

個人的な経験をシェアしておきたいのですが、前述のウナギの広告のオンラインショップに書いたところ、その会社から非常に丁寧な返事をもらいました。その会社はすぐにサイトから広告を削除しました。私のせいで多々の面倒をかけたのかもしれませんが、彼らの答えようという姿勢に私は非常に感謝します。これは誰にでも、たとえ小さくても、変化を起こし、勢いにつながる貢献ができることを示しています。カギとなるのは持続可能性の問題で、今自分たちが楽しんでいるものを次世代の人たちも楽しむ権利がある、ということの人々にいかにして理解してもらうかだと思います。

Q3: トレーニング参加はどうやって呼びかけたのですか。日本だとメディアは来ないのでは？

外国で行われる研修プログラムは、税関部門との共同セッションとして地元政府が主催するものが一般的です。ですが一般向けのワークショップも喜んで行います。どの国であっても、ローカル NGO の助けでワークショップを推進して参加者を募ることが肝心です。まさに今回 JWCS がそれに成功したように。

メディアについては、日本のメディアの関心事に詳しくありませんが、人々がもっとサメについて話すようになり、どれだけサメのことを気に掛けているか示すことができれば、メディアも興味を持ってくれるのではと期待します。

Q4: 日本でワークショップが行われるなら参加したい。ダイバーによる情報収集は保護に役立つのでしょうか。

ホットスポット・マップは、とくにサメやサンゴ、その他希少種や絶滅の危機に瀕した種がどこにいるのかを文書化するのにたいへん役に立ちます。そのような地図は、どの海域が特に保護対策を必要としているか（海洋保護区）決定するというような、保全活動と呼びかけるのに使うことができます。

私も日本にトレーニングワークショップでぜひ来たいです。サメ関連で日本からの違法出荷は聞いたことがありませんので、ぜひ知識交換を試みたいですね。

Q5: 他の魚でも絶滅危機はある気もしますが、なぜとくにサメの緊急度は高いのでしょうか

リマ・ジャバド氏のプレゼンテーションにあったように、多くのサメの種が絶滅の危機に瀕する理由には生物学的要素が多くあります。遅い成長率は明らかに大事な要素のひとつです。というのも、これらの種は性成熟して繁殖を行うにも比較的時間がかかるからです。多くの種は 1 度に少数しか生みません。つまり、サメがいったん海から取り除かれてしまうと、自然に元の個体数に戻るには非常に長い時間がかかってしまうのです。サメの繁殖率を越える率で捕獲すると、もちろんその種は「過剰捕獲」となり、いわゆる「持続可能でない」持ち出しになります。

もう 1 つ重要な要素は、人間の需要を満たすためのサメ漁が多数行われていることで、今日多くのサメ種にとって脅威となっています。したがって、私たち人間が問題の大部分の原因を作っているため、私たち自身で解決に取り組む責任があるのです。

サメに利点があるのは、サメは世界中に生息し、120 を超える国と地域でその製品が取引されているため、グローバルな関心と保全努力につながられることです。サメの保全での成功例は、他の危機にある種にも適用することができます。

サメの状況と比較できる代表的な魚には、チャイニーズバハバ (Chinese bahaba) とナポレオンフィッシュがあります。チャイニーズバハバは中国近海原産の種で、加工すると非常に高価な食材となる魚の浮袋をターゲットに捕獲されます。今は IUCN レッドリストで絶滅危惧種 (CR) に指定されており、実質的

に海から消滅してしまいました（商業的には絶滅）。ナポレオンフィッシュはサンゴ礁に生息する魚で、食用に生きたまま取引される高い価値のある種です。絶滅危惧種（EN）に指定されています。

教育者は特に若い世代に対し、保全のメッセージを広めるのに非常に重要な役割を果たしています。子どもたちや学生たちに伝えることで、海洋保全や生物多様性を尊重することの大切さに対する意識を高めることができます。多くの人々は、ある種を保全することは常に消費反対とみられるため、意見を述べるのを躊躇してしまいますが、「保全とは、将来の消費を可能にすること」なのだとは私は信じています。これは特に保全に対して懐疑的な人に話す際に、彼らを安心させ、種の保全と保護について異なる考えに対しても心を開いてもらうために重要なメッセージだと分かりました。

Q6：フカヒレを食べることの歴史的意味はありますか。ナマコや冬虫夏草に替わるとい意見、完全に代替品を作ろうという意見はありますか。

中国の文化としてフカヒレを食べ始めた歴史は、皇帝の宴会にさかのぼります。フカヒレは長い間、特に香港の1980年代以降の急激な経済成長までは、捕獲と調理の困難さから、社会的に高い地位の人々のグルメ食でした。その後フカヒレは慶事の宴会、特に結婚披露宴で徐々に人気が出てきました。そしてついにフカヒレは特別な宴席には欠かせないメニューとなり、フカヒレを出さないことは社会的に難色を示され、家族の貧困を表すものと考えられるまでになりました。

この10年間、香港ではサメの保全への認識が徐々に高まり、ブルーム香港が2009年と2014年に行った社会学調査では、宴会メニューからフカヒレを外す意向の増加がみられました。少なくとも若い世代には「フカヒレ無し」の結婚式がトレンドになっているだけでなく、伝統的中華料理よりも洋食が好まれることもあります。この調査で、宴会でベジタリアンフカヒレ（コンニャク）を含むフカヒレの代替品も受け入れられるという結果が出ています。しかし、ナマコやツバメの巣、魚の浮袋といった特定の代替品については、それぞれの保全問題が生じますので、ローカルキャンペーンにおいてのメッセージには特に注意が必要です。

Q7：香港で80年代に急激に利用され始めた理由、現在の地元消費と輸出の割合は？

1980年代の香港におけるフカヒレ消費の急増は、香港の人々が裕福になったことが大きな原因です。フカヒレは贅沢食とみられていたため、多くの人々が裕福になった地位の証としてフカヒレを食べ始めたのです。皮肉にもフカヒレは結果的にステイタスではなくスタンダードな食べ物となってしまったわけですが、これはすなわち、フカヒレが結婚式で振る舞われないことは（結婚披露宴のセットメニューに必ず入っているために大多数の人々がフカヒレを食べることになる）、その家族は標準以下だと見られてしまうことになりました。

今日では、若い世代には「フカヒレ無し」披露宴が流行りつつあっても、香港は依然としてフカヒレ製品の取引の最大港のひとつです。香港は関税がないので利点のあるハブ港です。さらに重要なのは、香港の税関と政府の関係機関はフカヒレの密輸の摘発・押収を非常に徹底しており、違法なフカヒレは押収後、取引・消費されることはありません。2014年の施行以来、香港港で5トン以上の違法フカヒレが押

取られました。これはフカヒレの流通経路の上から下までに、香港では違法なフカヒレが入り込むのは不可能だという明らかなメッセージになっています。もちろん、押収はこの問題の一部でしかなく、フカヒレの取引が持続可能であることが当たり前になるためには、まだまだやらねばならないことがあります。

5.3. 真田康弘氏

Q1: CITES が政治的交渉の応酬になっていることについて意見を伺いたい。象牙の問題にしても、クジラの問題にしても、日本政府（日本人）はどうして保護しようとの考えにいたらないのか？

1992 年の地球サミットで「サステナブル・デベロップメント」という言葉が出てきて、国際社会に受け入れられました。日本政府は象牙のサステナブル・ユースを主張しています。しかし「サステナブル・ユース」には、それに即した行動をしなければなりません。象牙がネットで簡単に買え、おそらく違法な象牙も出回っている状況では、「行動が伴っていない」と信用を失ってしまいます。

私は政治学者ですが、パワーには 3 つあります。ミリタリーパワー、エコノミックパワー、ソフトパワーです。環境外交においては、ミリタリーパワーは関係ありません。エコノミックパワーとソフトパワー、とくにソフトパワーが重要です。ソフトパワーは押し付ける力ではありません。ミリタリーパワーとエコノミックパワーはハードパワーで押す力ですが、ソフトパワーは引く力です。これが重要な政治学上の概念です。では何が人を引き付ける力なのか。「あなたが言っていることは正しい、もっともだ」と人が納得するから、意見に賛成してくれる。言っていることとやっていることが違くと誰も信用してくれません。

ワシントン条約では日本の矛盾した態度が問題なのであって、それにより、国際社会の中で「弱い敵役」のようなポジションになってしまっています。歴史的にはクジラの問題もありますので、余計に意地になり、こだわってしまっているという問題があります。

Q2: 中国のクジラ全体に対する意見はどうか、教えてください。

現在中国政府は捕鯨についてとくに強い意見はないと思います。国際捕鯨委員会の加盟国ですが、昨年ブラジルで開催された総会にも欠席しています。

ただ、日本が再開した商業捕鯨は国際法上の疑義がある（「鯨類の管理は適当な国際機関を通じて行わなければならないと規定している」国連海洋法条約第 65 条違反の疑い）ため、これに関して今後何か言う可能性はあるかもしれません。

（実際、2014 年 5 月にシンガポールで開催された「アジア安全保障会議（シャングリラ・ダイアログ）」で、日本が東シナ海における「法の支配」を主張して中国をけん制した際、「法の支配というなら、（国際司法裁判所で国際法違反判決が出た調査目的の）捕鯨をやめればよいではないか、と非難した例があります。）

シンポジウム「サメの世界を知る-絶滅のおそれのあるサメ」記録集

発行日 2019年12月6日
発行 認定特定非営利活動法人 野生生物保全論研究会 (JWCS)
〒180-0022 東京都武蔵野市境 1-11-19 モウト APT102
TEL / FAX : 0422-54-4885
編集制作 小松原和恵 (Ecosophia)



This project was funded by the Shark Conservation Fund, a philanthropic collaborative pooling expertise and resources to meet the threats facing the world's sharks and rays. The Shark Conservation Fund is a project of Rockefeller Philanthropy Advisors.

表紙写真 Oceanic white-tip shark (*Carcharhinus longimanus*)
kaschibo / Shutterstock.com

Copyright © 野生生物保全論研究会 (JWCS) All Rights Reserved.