

◎フカヒレの国際取引がサメへの圧力に

ワシントン条約は、絶滅のおそれのある動植物種の国際取引を規制する条約です。対象となる種は高値で取引されるものが多く、サメに関しては第12回締約国会議(2002年)で、ヒレがフカヒレの最高級品「天九翅」の原料になるウバザメとジンベイザメの附属書Ⅱ(取引に許可が必要)への掲載が採択されました[1]。

その後の締約国会議でも附属書にサメが追加され、フカヒレとして高価で取引される10種のサメが附属書Ⅱに掲載されています。サメの仲間は卵をたくさん産む硬骨魚類と比べると成熟までの年数が長く、また幼魚を体内で育てる種(胎生の種)もあります。それらの中には妊娠期間が長く、毎年出産しない種もあり、一度に出産する仔の数が少ないなどの理由のために、漁業による圧力に弱いという特徴があります。

またアカシユモクザメは集まる習性があるため、大きな群れで捕獲されると、漁獲量が多くても地域個体群が減少している可能性があります[2]。

◎次回締約国会議にアオザメの附属書掲載提案が

2019年5月にスリランカで開催される第18回締約国会議では、メキシコからのアオザメとバケアオザメの附属書Ⅱへの掲載が提案されています。アオザメは熱帯から温帯に広く分布していますが、生息数は世界的に減少しています。直接の漁業と混獲で獲られたアオザメは、肉やヒレが利用され、年間4万トンが国際取引されます。[2]

アオザメは胎生で、子宮内で孵化して未受精卵を食べて育ちます。成熟年齢は雄7～9歳、雌18～21歳と繁殖できるまでに時間がかかります。妊娠期間は15～18か月で一度に産む幼魚の数は4～25頭です。バケアオザメはアオザメの近縁種で、漁獲量や貿易データではアオザメと一緒にされることが多いです[3]。アオザメより分布域や生息数が少ないとみられます[2]。

アオザメは日本でも水揚げの多いサメであり、おもにマグロはえ縄や沿岸流し網で混獲されます。肉はサメの中では商品価値が高く、練り物の原料にされます。ヒレはフカヒレに、頸椎骨は医薬・食品原料に、皮は革製品に利用されます[4]。

◎サメの留保

ワシントン条約の附属書に掲載されているサメを日本は留保しています。留保とは、対象種については非締約国として扱われる制度です。しかし留保していない締約国との取引では、条約に従わなければなりません。これまで留保してきた種は、日本での漁獲がそれほど多い種ではありませんでしたが、アオザメは2012年以降、780～870トンの水揚げがあります[3]。日本フカヒレの輸出国です(グラフはサメの種を区別していません)

アオザメが附属書に掲載された場合、輸出先の国が留保しなければアオザメのフカヒレの輸出は規制を受けます。

日本が留保を付している理由のひとつとして「絶滅のおそれがあるとの科学的情報が不足していること」を挙げています(外務省HP)。たしかにサメの生息状況を評価したレッドリストは、多くの種が10年以上更新されていません。そのためIUCNサメ専門家グループでは2018年～2020年でサメの評価を更新するための調査を集中的に行っており[5]、その結果さらなるサメの減少が明らかになるとみられています。その時、日本政府が留保を撤回して、国際協力のもと持続可能な漁業に転換できるのか注目されます。



中華料理店に飾られているフカヒレ

[1] サメ類(板鰐亜綱)に関する CITES 附属書掲載の歴史(History of CITES listing of sharks (Elasmobranchii))を私訳
https://www.jwcs.org/data/2015_shark_history.pdf (更新版 英語) <https://cites.org/eng/prog/shark/history.php>

[2] IUCN Redlist

[3] CITES CoP18 提案文書 Sección 9

[4] 国際漁業資源の現況H29 アオザメ
http://kokushi.fra.go.jp/H29/H29_38.html

[5] IUCNサメスペシャリストグループ
<https://www.iucnssg.org/assessing-extinction-risk-for-global-shark-trends.html>