



質疑応答・パネルディスカッションより スタン・シアさんへの質問

Q1: 人々の環境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。

A1: 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、何年にも渡って漁獲高が減っていて、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、ということを経験者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、大手の業者たちは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いのでしょうか？

A2: 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」と書いたウナギの宣伝を見ました。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ことというのは難しいのです。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とつなげることが、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ければなら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、前述のウナギの宣伝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宣伝を削除しました。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。

A3： 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。

A4： 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、保全活動を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、知識交換をぜひしてみたいです。

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

Q5： リマさん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。多くの種は一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。

もう一つ重要な要素は、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のです。私たち自身で解決に取り組む責任があります。

サメに利点があるのは、サメは世界中に生息し、120 を超える国々・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魚のアイコン種には、Chinese Bahabaとナポレオンフィッシュがあります。

Chinese Bahaba は中国近海原産の種で、加工して非常に高価な魚の胃袋となるその浮き袋を目標に捕獲されます。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、サンゴ礁の生きた魚としてシーフード用に取り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。

教育者はとくに若い世代に対し、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し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に意見を述べるのを躊躇してしまいがちですが、「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。これはとく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わかりました。

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

A6：中国の文化としてフカヒレを食べはじめた歴史は、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。そしてついには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。が、ナマコや、ツバメの巣、魚の胃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

A7：1980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とその製品取引



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

2019年9月13日 帝京科学大学 千住キャンパス

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収されました。これはフカヒレの流通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、持続可能な取引がフカヒレ取引の主流となって新たな基準となるためには、まだまだやらねばならないことがあります。