



◇第21回生物工学懇話会 報告◇

(企画担当理事・監事) 大政 健史・堤 浩子・上平 正道・坂口 正明

第21回生物工学懇話会は、2016年5月19日に開催された2016年度総会終了後、同じ東京大学伊藤国際学術研究センター 伊藤謝恩ホールにおいて開催され、およそ80名の多くの方にご参加いただきました。誌面を借りまして演者の先生方、参加者の皆様ならびに関係者各位にお礼申し上げます。五味勝也先生の開会のご挨拶のあと、今回は下記の2題の講演を企画いたしました。以下に簡単に講演内容をご紹介します。

◆「海を耕す」近大マグロの完全養殖

(近畿大学) 家戸敬太郎



近大マグロは今やブランドとなっており、開発からの約70年におよぶ養殖研究成果についてご講演いただきました。完全養殖の始まりは、近畿大学初代総長・世耕弘一氏の海を大きな畑ととらえた「海を耕せ」の理念のもとに1948年から水産研究所を設立、現在の完全養殖の技術開発へとつながっている。世界で初めて1965年にヒラメの種苗生産に成功し、ブリやカンパチなども成功していった。当時、不可能といわれていたクロマグロの完全養殖にとりかかり、最初の産卵は9年目に卵を採取できたが、59mmまでしか育たず、1983～1993年の10年間はまったく産卵はしなかった。家戸先生が学生の時にはクロマグロは卵を産まないものと思ったというエピソードも紹介いただきました。ようやく産卵・稚魚まで育った稚魚が生簀にぶつかり、すべての稚魚が死んでしまうトラブルもあり、6m四方の生簀からもっと大きな30m四方の生簀を作り、クロマグロの

完全養殖に成功した。ご講演中には、実際にクロマグロが泳いでいる映像も紹介いただき、大きな水槽を前にしたように圧巻でした。完全養殖は一朝一夕でできたものではなく、卵から稚魚、若魚、成魚、そして産卵といったライフサイクルを一巡するため研究者の粘り強い観察力と、なによりも実現への信念に支えられていたことでした。完全養殖の成功までには、稚魚を販売し研究費にあてるなど研究体制も大学独自で工夫された点も含めて熱くご講演いただきました。日本の養殖技術は世界に誇るトップレベルの技術であり、今後もさまざまな魚の完全養殖は日本の食を豊かにする原動力となると感じました。

(座長：月桂冠 堤 浩子)

◆「日本の食文化の伝統と革新」

(食の社会学研究会) 橋本 直樹

日本の和食は世界無形文化遺産に登録され、世界に誇れる伝統食文化である。縄文、弥生の昔から、日本人はこの国で採れる食材を大切に食べて暮らしてきた。高温多雨の国土によく生育する米を中心にして、季節ごとの新鮮な魚介類や野菜を生かした料理を作り、家族や仲間と仲良く食べてきた。日本伝統の和食とはどのような食文化なのか。料亭の優美な会席料理だけが和食ではなく、家庭で食べる一汁三菜、町の食堂で出されるご飯にお刺身か焼き魚、にんじん、里芋などの煮物、ほうれん草、味噌汁が付く和食もある。

ところが、この伝統的な和食の文化は、明治になって西洋料理を受け入れ、さらに第二次大戦後には欧米食文化の天津波に押し流されてその姿を大きく変えてしまった。そもそも食文化は保守的なものであるが、カレーライス、とんかつ、ラーメンなどは、立派な日本食になっている。日本のように欧米風、中華風が家庭の食卓にどっぴりと入り込んできた国は珍しい。

日本列島の美しい自然に寄りそうように暮らしてきた日本人の繊細な感性が造り上げた和食が体にも心にもそして自然にも優しい理想的な食事であることを忘れかけている。和食の献立が減ったのは、食文化がボーダレスになった結果だと考えられる。橋本先生より、「国内の農業、魚業、畜産業を再生して国民の食料を少しでも確保する」「行き過ぎたグルメ飽食を自粛して、健康に良い伝統食(和食)を活用する」「家族や友人と仲良く食べ、絆を深める」という日本の食卓の原点に回帰することへのご提案がございました。

(座長：サントリースピリッツ 坂口 正明)

