研究計画書

大正大学 ○○科 ４年

和泉怜緒菜

日本におけるサメ類魚類の食利用を通じた持続的なアプローチに関する研究

研究の背景

日本におけるサメは古くから様々な用途で利用されている。サメはアンモニアをため込むことで、傷みにくい性質を持つため、古くから山間部で利用されてきた経緯がある。しかし、肉の生鮮利用については都市部での需要は少なく、また、はんぺんなどで食利用はなされているがサメ肉として認識されて利用されていることは少ない。また、フカヒレは最も著名ではあるが、～～～の問題がある。

現在、農林統計によれば、さめ類魚類は２０１９年に２３３００トン漁獲されており、くろまぐろの１０１００トン、かじき類の１０９００トンよりはるかに多く、かに類の２２３００トンやたい類の２５０００トンに匹敵する。このような豊富な水揚げ量を今後も維持するためには、持続的な漁獲とそれに伴う利用を通じた収益化は重要である。

研究の目的

本研究では、日本におけるサメ類魚類の食利用を調査し、今後の持続可能な食利用について考察し提案する。

研究の方法

本研究では既存文献などを調査し、日本古来ではどのようにサメが食利用されているかを調査する。また、サメの食利用について水揚げ地を訪ね、インタビュー調査を行うことで、現地でのサメ食利用の現状や可能性について調査する。調査地としてはサメ類の水揚げの多くを占める宮城県気仙沼、アブラツノザメ漁でマリンエコラベルジャパン認証を取得している青森県三厩、そして水揚げが確認されている静岡県焼津などがあげられる。更に、サメの食利用活動に関する人にインタビューを行い、サメ食利用についてどのような新しいアプローチがあるかをまとめる。更に、水産資源研究者へインタビューを行い、水産資源的な側面からも考察する。これらをもとに、今後の持続可能な食利用について考察し、サメの保全と食利用について提言を行う。

研究の独自性

本研究は、サメ食利用についての文化、現状、新しいアプローチを包括的に調査することに独自性がある。また、エコラベル認証を取得したサメ漁業や、水揚げの豊富な漁港の調査を通じて、水産資源の保護と利用の両立を考察し、今後の在り方について提言することに新規性がある。