



KAMIGO

～since2015～

上郷中だより第8-3号
令和8年6月26日
横浜市立上郷中学校
横浜市栄区犬山町6-2
電話(892)2478

『鰻(うなぎ)の完全養殖で考えたこと』

校長 勝 俊一

年々この時期の天候が不安定さを増し、大雨や雷の影響で授業開始を遅らせる・授業を打ち切って早く下校するなどの臨時の対応があるかもしれません。登下校の安全を第一に判断し、その都度、すぐーるでお知らせしますが、どんな状況下でも生徒が自宅に入れないことがないようにご準備をお願いいたします。

今年の体育祭は雨天のため開催できず、学年ごとの体育祭となりました。応援に駆けつけていただいた保護者の皆様、誠にありがとうございました。学年開催のコンパクトさ故、競技者と応援者の距離が近く、懸命に力を出した選手を皆が取り囲み健闘を拍手で称えるなど、学年体育祭ならではの印象深いシーンもありました。また、今年から訪問先が長崎になった3年生の修学旅行、2年生の自然教室はクマへの対策もありプログラム変更もありましたが、生徒たちは活発に活動をし、中学校生活の大きな思い出になったと感じています。

さて、今回は「鰻(うなぎ)の養殖」で考えさせられた話です。

鰻、校長も大好物です。皆さんはどうですか？ただ、鰻が自然の中で取れる量は年々減少し(天然の鰻は絶滅危惧種です)、私たちが口にする鰻のほとんどは養殖です。もちろん養殖で育てた鰻もめっちゃおいしいですが、実はこの養殖にも大変な苦労があります。卵から大きく育てることを完全養殖と言いますが、鰻の場合は完全養殖



殖ができず、人の手で卵から赤ちゃん鰻をかえしてもうまく育ってくれないそうです。ですから、日本から2000 kmも離れた南の海で、赤ちゃんよりもう少し育った鰻の稚魚をたくさん取ってきて、その稚魚を養殖場で大きく育てるそうです。2000 kmも離れた場所で稚魚を取ってきていると知ると、鰻料理の値段が高いのも納得です。

しかし、ここで鰻好きの皆さんに朗報です!ついに、卵から赤ちゃん鰻をかえし、その赤ちゃんを養殖場で大きい鰻に育てることに成功しました!近い将来、2000 kmも離れた海まで稚魚を取りに行かなくてよくなるでしょう。

「鰻料理の値段が下がると嬉しいな」と期待しつつ、鰻の完全養殖ができる研究をいつから始めたのかと調べたら、なんと60年も前! 60年間も失敗を繰り返し、今回の成功に至ったそうです。自然で暮らす鰻を守るため、安定して鰻が食卓に上れるようにするため、たくさんの方が関わってくれたんだなと思いました。

最近新しい発明が短期間で行われ、またたく間に世の中に広がっていくことばかりが目立ちます。努力が短期間で成果として現れる方が関わる者のモチベーションは高く保たれるでしょう。それは想像しやすいです。

60年もかかった鰻の研究。途中で中止されなくてよかった、関わった誰かが「もうやめた、あきらめた」とならなくて本当に良かったと思います。情熱を保ち続け、長期間の努力に支えられてやっと成功することって、他にもたくさんあるんだろうなと考えさせられました。