

「和食」はユネスコの無形文化遺産に登録されている。約三〇〇の無形文化遺産のうち、食事に関係するものはフランス料理やメキシコ料理など一桁であるから、和食は世界に自慢できる食事文化である。日本国民は魚食民族と名付けられるように、和食の主要な食材は魚介であり、一人あたり水産物消費量はアイルランドに僅差でかなわないものの世界二位で、アメリカの三倍以上になる。

当然、二〇二〇年の東京オリンピック・パラリンピック大会では選手や観客に和食で「おもてなし」することになるが、そのとき国産の魚介が使用できないかもしれないという重大な懸念が発生している。その理由は、前回のロンドン大会と次回のリオデジャネイロ大会の食材の状況を紹介すると理解できる。どちらも魚介は「MSC」と「ASC」という国際認証を獲得した水産資源しか使用しなかった（しない）のである。

MSCはマリン・スチュワードシップ・カウンシル（海洋管理協議会）、ASCはアクアカルチャー・スチュワードシップ・カウンシル（水産養殖管理協議会）というNGOの略称で、前者は天然の魚介、後者は養殖の魚介について、資源を保護し、環境を保全して生産している水産業者を認証する仕組である。二回の大会とも、そのような水産資源を使用した（する）とすれば東京大会も踏襲する状況になりかねない。

現在、世界で約二四〇の水産業者がMSCを取得し、約一二〇の養殖業者がASCを取得しているが、日本ではアカガレイとホタテガイについて、各一業者がMSCを取得しているにすぎない。もし前述のような規制が実現すれば、東京大会で提供される魚介の大半は海外から輸入した産品になりかねない。認証の取得には相当の経費が必要であるうえ、苦勞して取得しても、日本では購買が増大しないのが不振の理由である。

ここには日本の企業や国民が世界の潮流の変化に鈍感であるという状況が反映している。オリンピック・パラリンピック大会というスポーツ競技を連想し、その目標は「より早く、より高く、より強く」という標語に集約されているようである。しかし、大会の創設から一〇〇年を目前とした一九九〇年代にサマランチ会長の主導により、オリンピック憲章に「環境」と「持続可能な開発」の文言が追加されている。

実際、一九七二年の札幌冬季大会の滑降コースを森林伐採により新設したときは環境の復元が条件であったし、一九七六年にアメリカのデンバーで開催予定であった冬季大会は環境団体の反対のために間際になってオーストリアのインスブルックに変更された。東京大会の施設計画についても、カヌーやヨットの会場が環境保全への配慮から、当初予定された場所から移動している。環境が重要な要件になってきたのである。

ジュネーブに本部がある国際標準化機構がISO一四〇〇〇などによって世界の環境ビジネスを牛耳ろうとしているのと同様、ロンドンに本部のあるMSC、ユトレヒトに本部のあるASCが、漁業資源の主権を確保するためにオリンピック大会を利用してしている側面がないわけではないが、最悪の場合、東京大会での「おもてなし」は大半の素材を海外の資源に依存せざるをえないという醜態になりかねない。

日本列島周辺の海洋はオーストラリア大陸周辺の海洋とともに世界で質量とも海洋生物の豊富な海域である。その自然を背景に、一九六〇年代まで日本の水産物漁獲量は世界一位の輸出大国であったが、現在では六位に低下し、国内消費の半分が輸入に依存する残念な状態である。今回紹介した危機を梃子に、世界でもっとも健康な食事とされる和食の根源を見直す契機になればと期待する。