

平成19年度地球環境基金助成事業



まんが 混獲問題出前授業

Part II サメ編



画：中馬孝博
企画：北村徹(日本エヌ・ユー・エス)

 (社) 自然資源保全協会

作者のプロフィール

中馬孝博

漫画家

鹿児島県出身。1980年12月生まれ。

代表作：2004年読み切り『強引' inga go go』でデビュー。

サンデー増刊、月刊ブラッドなどに掲載。

本書の制作にあたり、多くの専門分野の方々からご助言と協力をいただきました。
ここに厚く御礼申し上げます。

2008年3月 社団法人 自然資源保全協会

助成：独立行政法人環境再生保全機構 地球環境基金

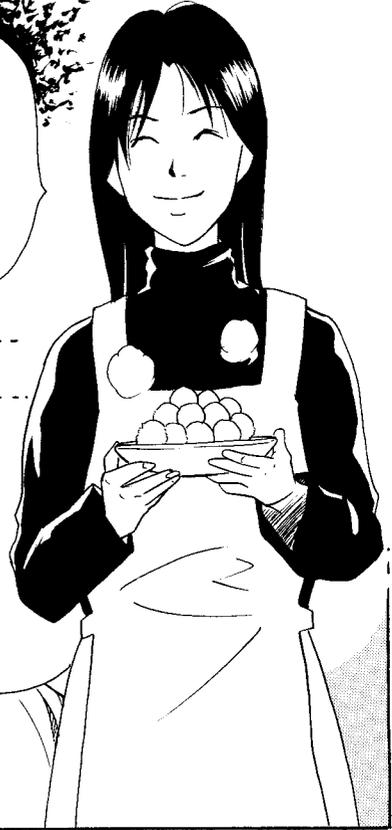
協力：全国水産高等学校実習船運営協会

独立行政法人水産総合研究センター 遠洋水産研究所

日本エヌ・ユー・エス株式会社



たまには
庭先で食事も
いいものね



何だ拓也
そんなに
喜んで

お！
まってました！！



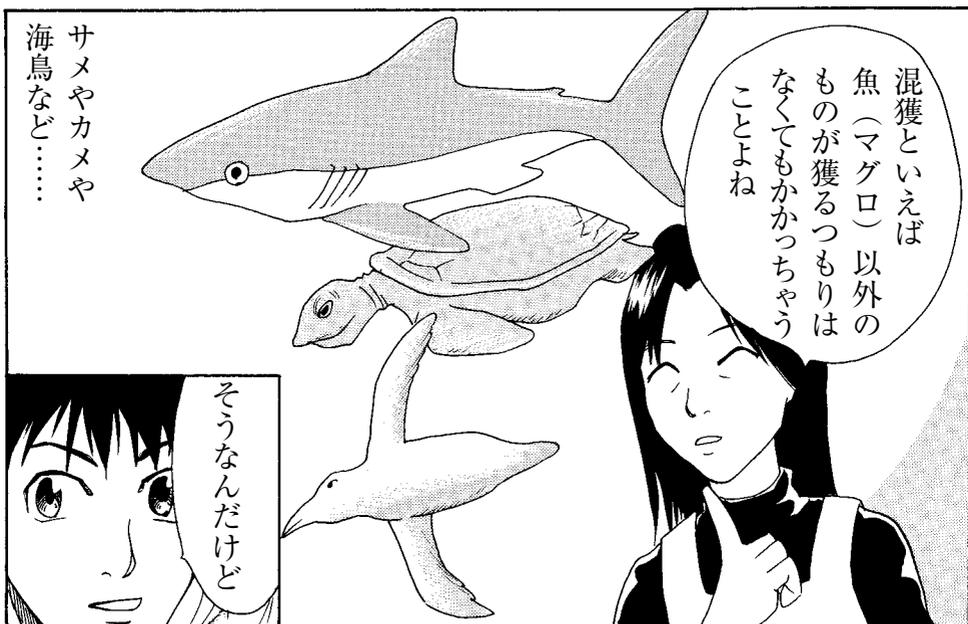
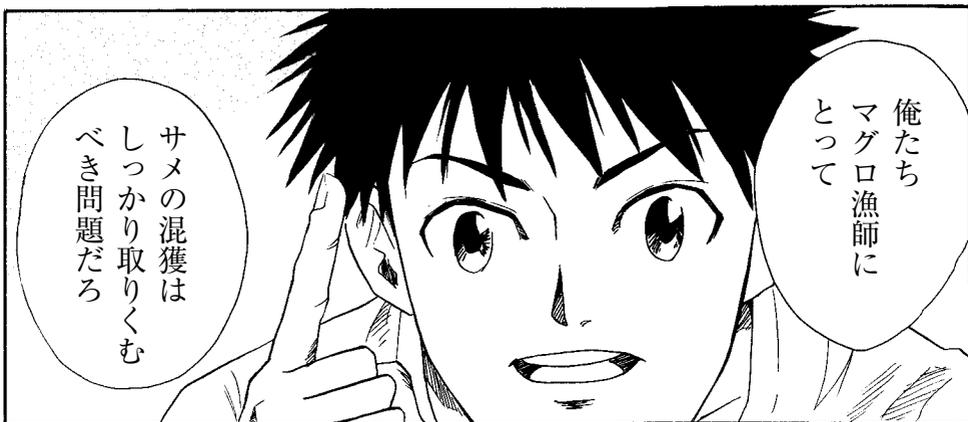
ほお
サメの肉団子か

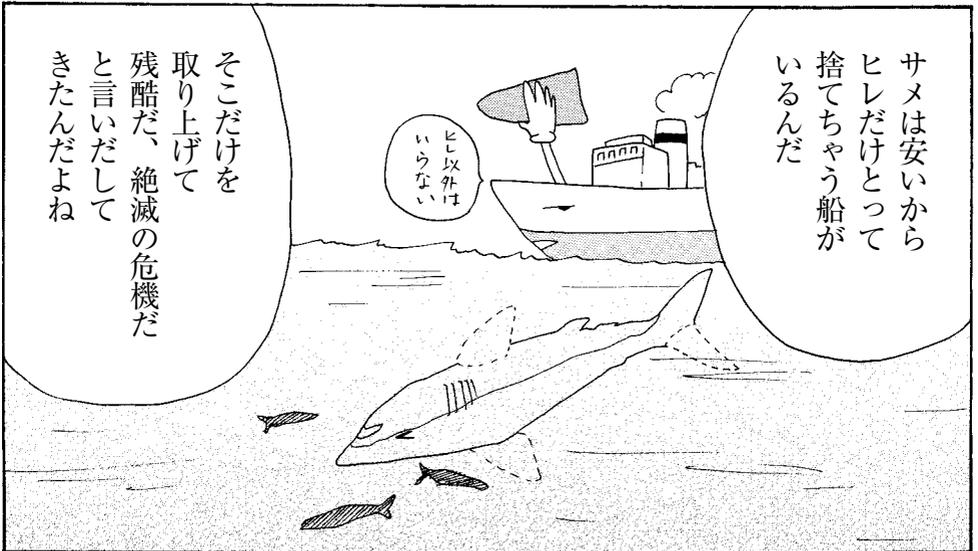
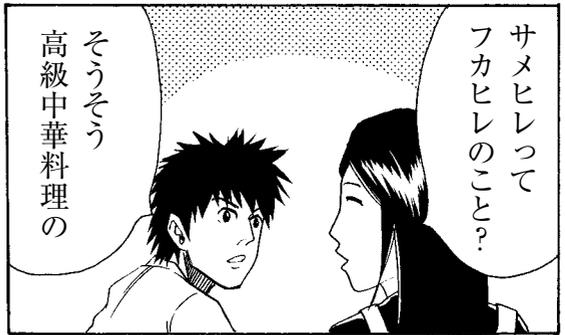
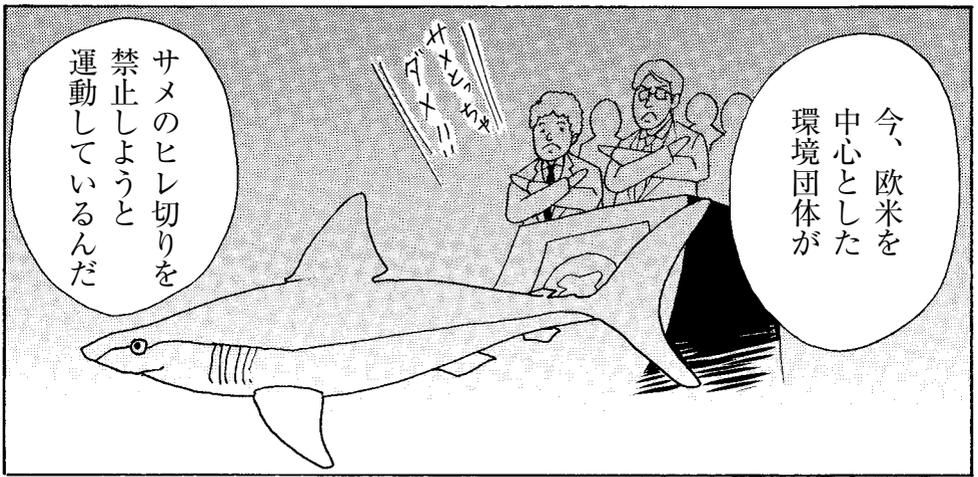
問題？

これも
問題解決の
第一歩！！

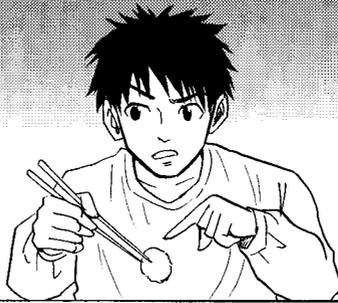


サメのすり身を
肉団子にした
やつ
うまいんだ
コレが！！





すべての船が
そういうことしてる
わけじゃないのにさ



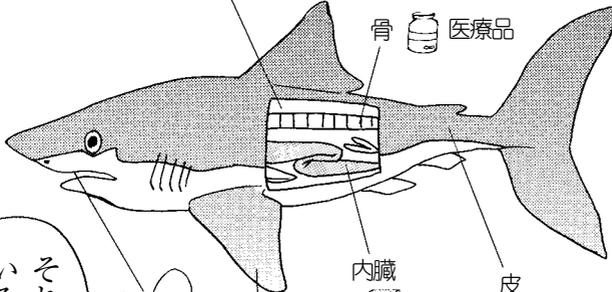
今食べてるのだって
俺の船で獲れた
サメだよ

サメはすべてを
有効活用
できるんだ

肉 刺身、ねり(かまぼこ、はんぺん)



骨 医療品



内臓
健康食品
化粧品



皮
カバン



ベルト



それこそ
いろんなモノ
にね

歯
アクセサリ



鰭
スープ

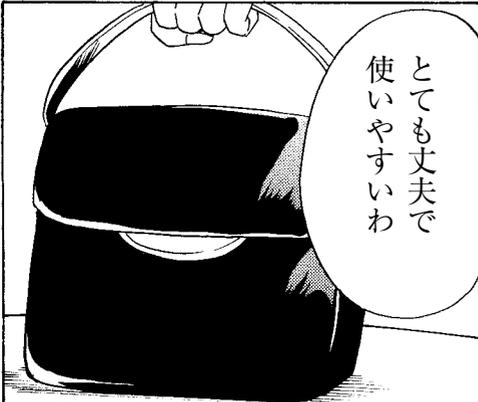


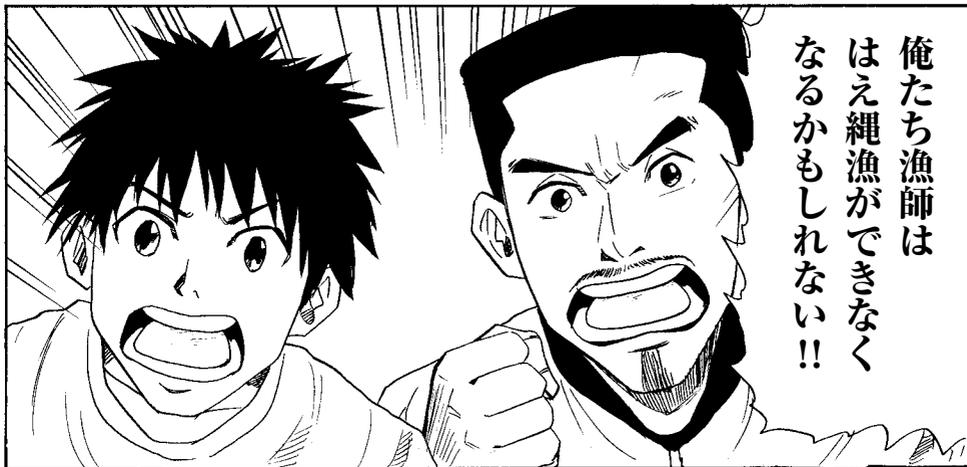
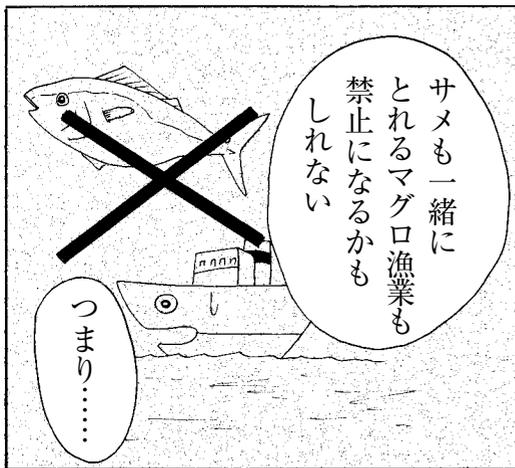
サメの皮で
できたモノよね

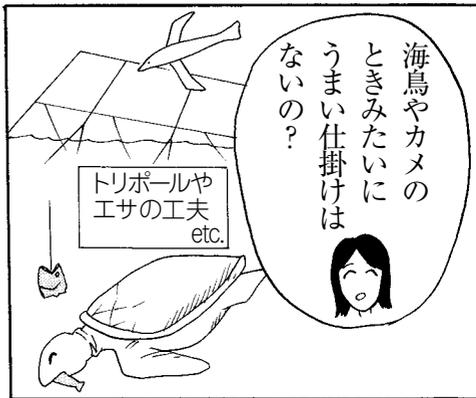
そういえば
拓也に買って
もらったコレも

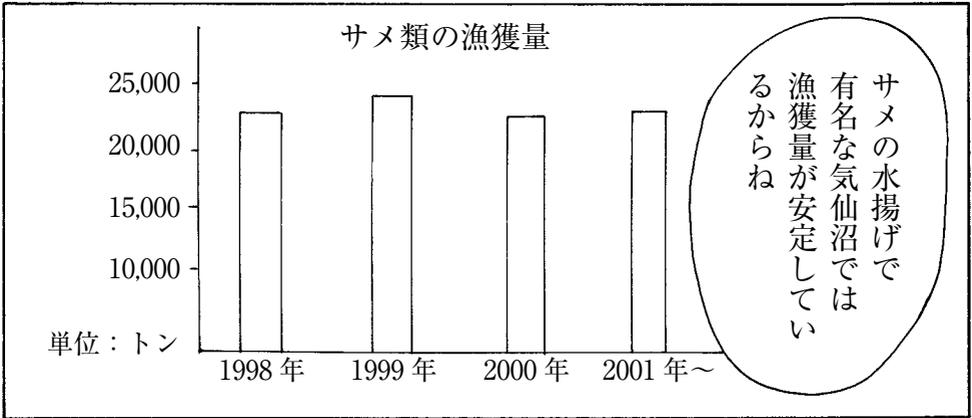
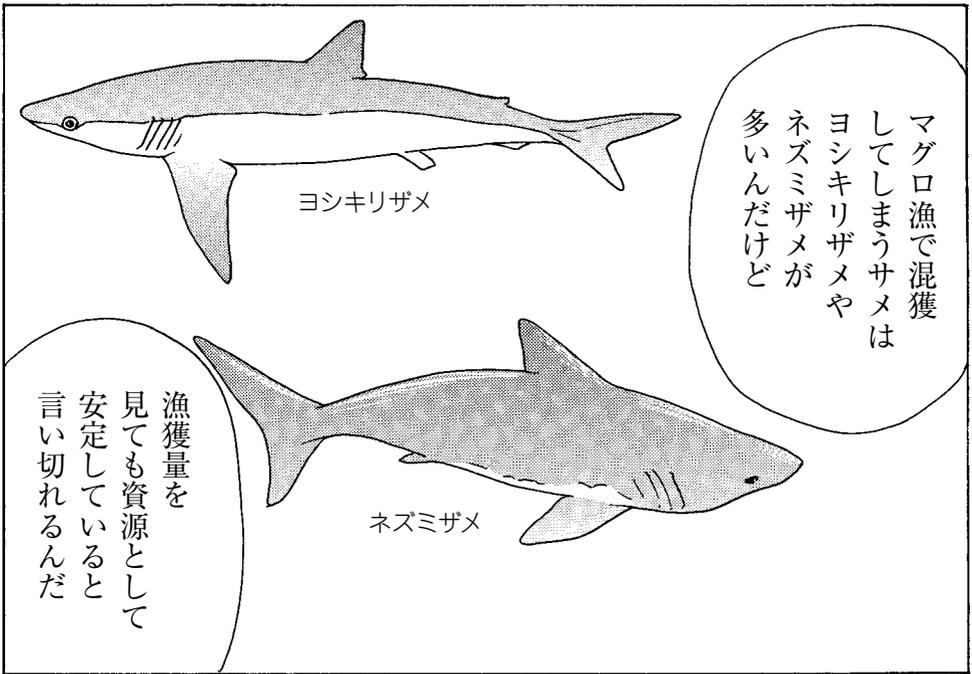


とても丈夫で
使いやすいわ











それでサメの
価値が上がれば

捨てたりする船も
減ってくるハズだよ

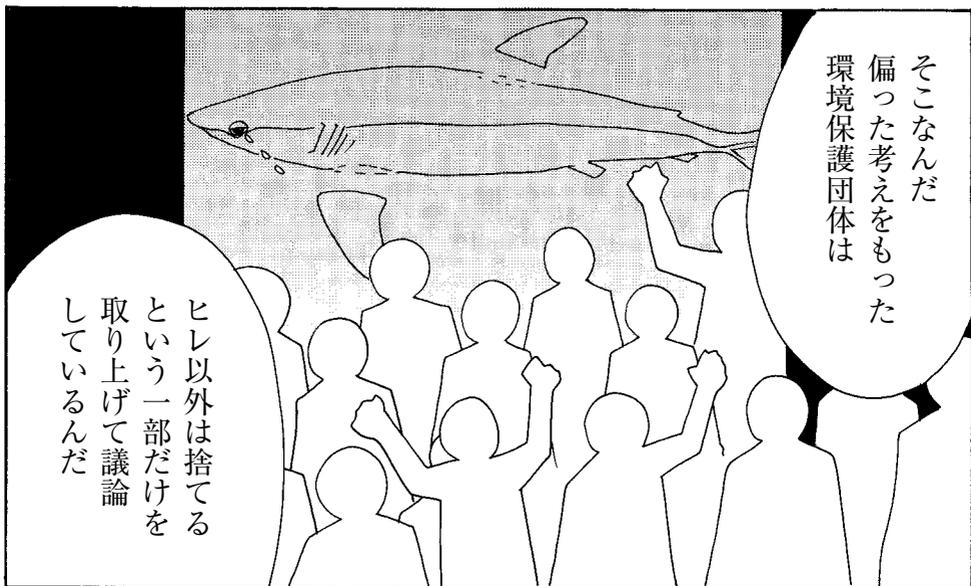


あとは船の上でも
処理加工できる
ような工夫を
考えるとかね

そうだな

さっきから聞いてると
そんなに悪いことは
なさそうなのに

どうして保護団体は
禁止にまで
しようとするの？



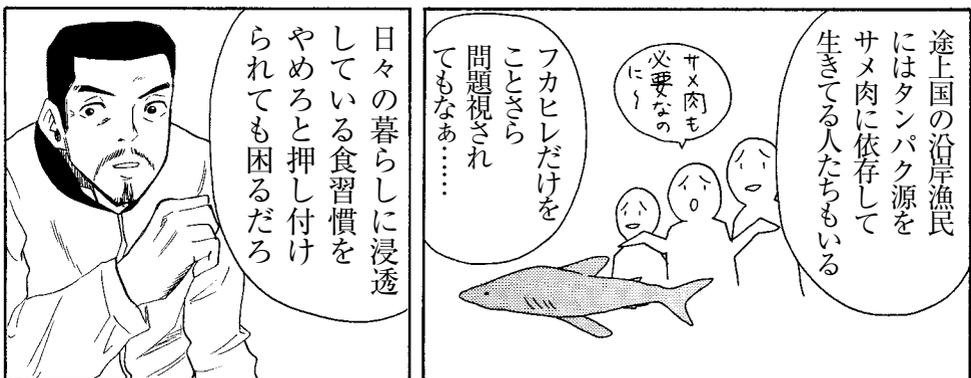
そこなんだ
偏った考えをもった
環境保護団体は

ヒレ以外は捨てる
という一部だけを
取り上げて議論
しているんだ



これでは
日本だけじゃなく
アジアそして海外の

サメを漁獲して
生活している人たち
にも大打撃を
与えるよ



途上国の沿岸漁民
にはタンパク源を
サメ肉に依存して
生きてる人たちもいる

サメ肉も
必要なの
に〜

フカヒレだけを
ことさらに

問題視され
てもなあ……

日々の暮らしに浸透
している食習慣を
やめると押し付け
られても困るだろ

※インドネシアではサメの塩蔵肉が山間部まで流通し立派な食料だった。





限りある水産資源を
将来も持続的に利用できるように！
海の生態系を守っていくように！



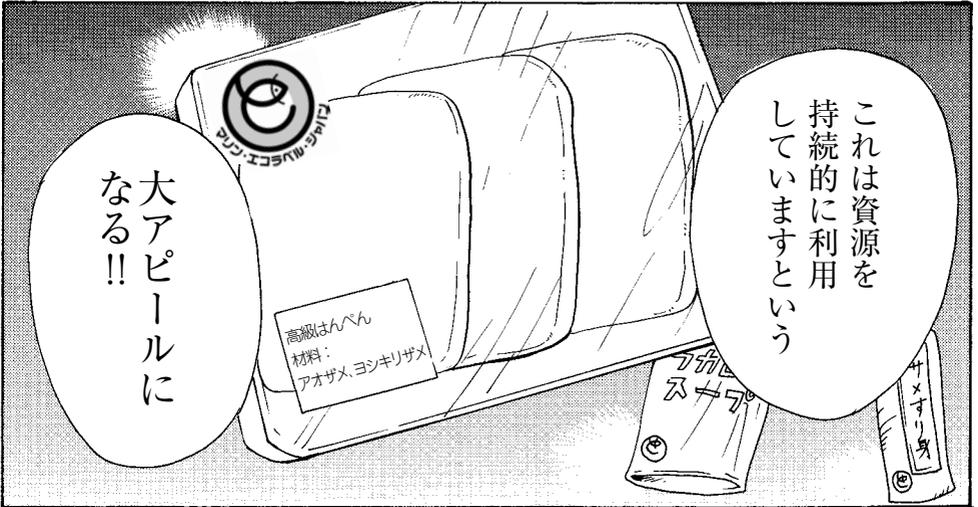
漁業者、流通、消費者が
しっかりと取り組んでいく、
きちんと管理され、法律や規則を守り、
報告を行っている漁業者が獲った
水産品であることを示す
マリン・エコラベル・ジャパンのマークだ



例えば
このマークが
サメの食品に
貼られるとする

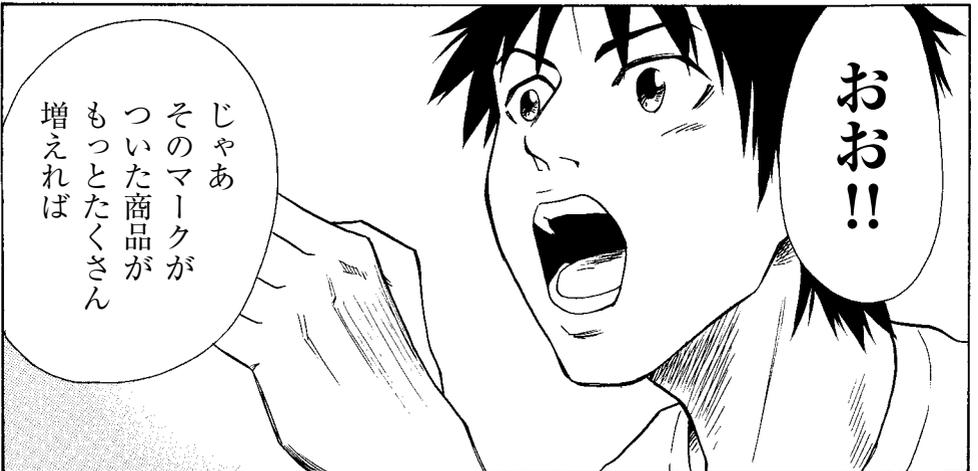


えーと
つまり……？



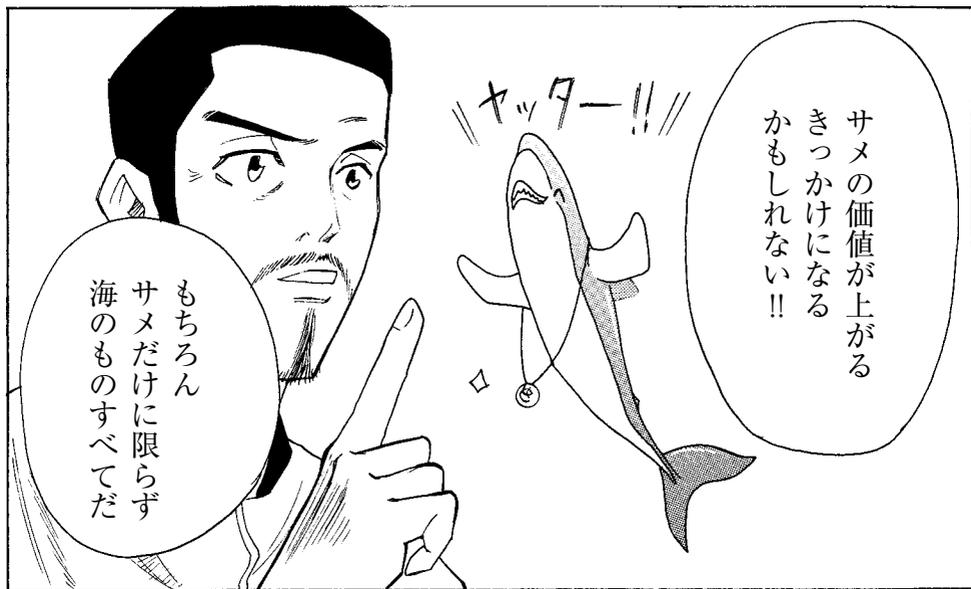
これは資源を
持続的に利用
していますという

大アピールに
なる!!



おお!!

じゃあ
そのマークが
ついた商品が
もっとたくさん
増えれば



もちろん
サメだけに限らず
海のものすべてだ

サメの価値が上がる
きつかけになる
かもしれない!!

ヤッター!!



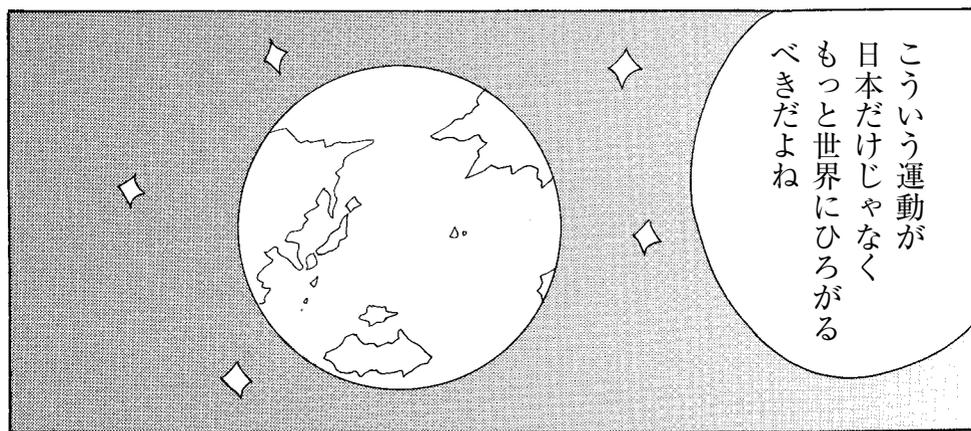
漁師仲間の
北村さんと
宮本さんだ

しし...



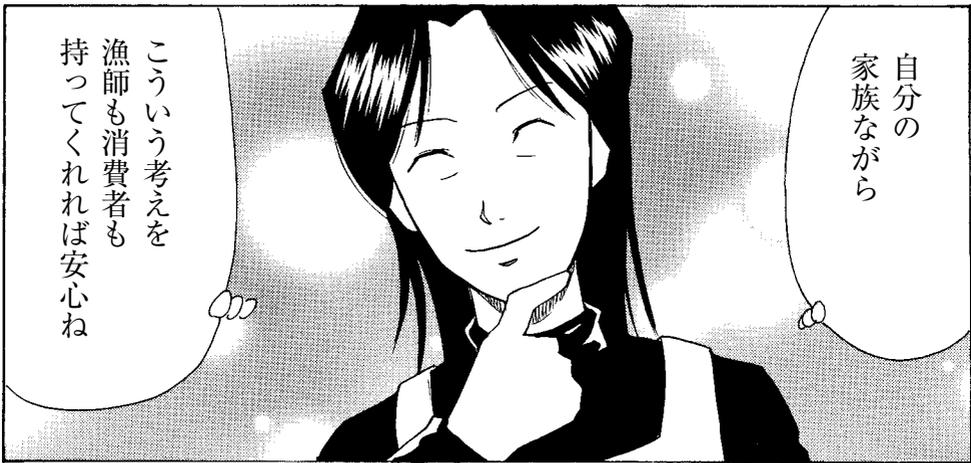
いいこと
づくしじゃん

それ誰に
教えてもらったの



こういう運動が
日本だけじゃなく
もっと世界にひろがる
べきだよな





自分の
家族ながら

こういう考えを
漁師も消費者も
持ってくれば安心ね



母さん
出かける支度を
してくれ

え
なんで？



さっきの
エコラベルを
スーパールの商品に
貼りに行くのさ!!

ダメでしょ
勝手にそんなこと
しちゃ!!

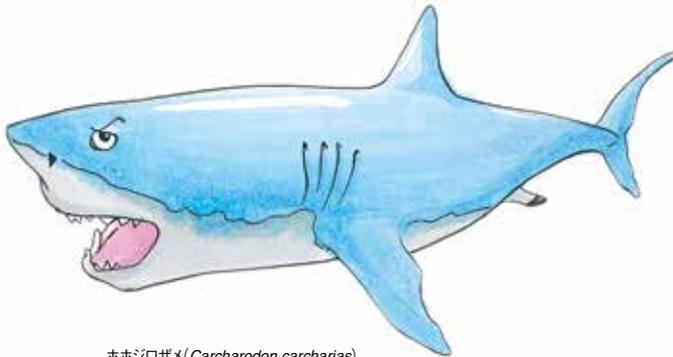
親父
気持ちは
わかるけど
あわてすぎ!!

大型サメの種の特徴



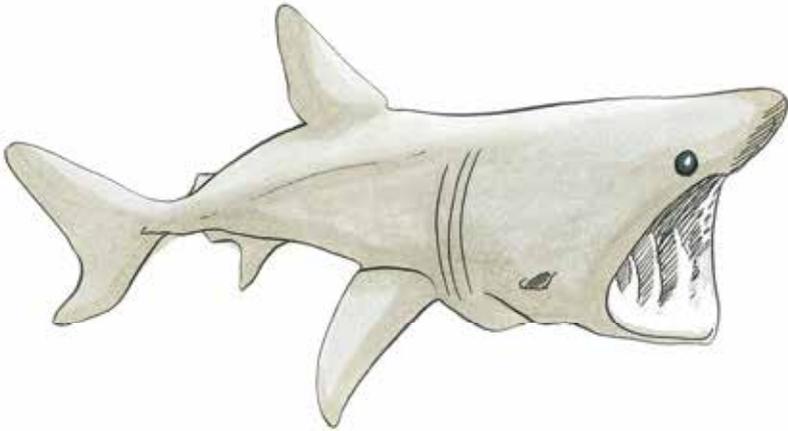
ジンベエザメ (*Rhincodon typus*)

全長18mにもなると言われる世界最大の魚。体長10.5mのメス個体から、300尾の胎児が見つかったこともあり、サメ類の中で最も多くの子供を産む種類。海面近くを泳ぎながらプランクトンや小エビ、小魚などを食べている。おとなしいサメであるが、もし凶暴な肉食魚だったら、世界最強の魚であることは間違いない。



ホホジロザメ (*Carcharodon carcharias*)

全長6mと言われるが、さらに巨大な個体に関する噂や伝説は数多い。世界最大の肉食魚であり、アシカやゴマフアザラシといった鯨足類、イルカ・クジラ類をも襲って食べる。もちろん、人間を襲った回数も一番多く、二番目に多いイタチザメを大きく引き離している。ただし、人間がホホジロザメを襲う事も多く、現在ではジンベエザメ、ウバザメとともにワシントン条約掲載種となっている。



ウバザメ (*Cetorhinus maximus*)

全長10m以上に達する世界で二番目に大きい魚。巨大な口には多数の小さな歯が生えているが、食べているのはプランクトンである。妊娠個体が見つかったことはなく、1.5m以下の個体も見つかったことがない。このぐらいの大ききで生まれるとされており、誕生時の大ききは世界最大の魚である。天狗のように吻端がとがっていることからテングザメとも呼ばれるが、特徴的な吻端は小型魚では象のように長いため、ゾウザメとの異名も持つ、非常におとなしいサメである。



大切にしよう、みんなの地球資源
社団法人 自然資源保全協会

このパンフレットは平成19年度独立行政法人環境再生保全機構地球環境基金の助成を受けて制作されました。

