

日本は世界で最もウナギを食
 べる「ウナギ大国」ですが、養
 殖を支えるウナギの稚魚の漁獲
 は大幅に減っています。資源を
 ウナギの稚魚を漁獲し、育てる
 仕組みだ。天然の稚魚に頼らな
 い「完全養殖」が広まれば、資
 源保護につながると思
 います。◇
 江戸時代から続くウ
 ナギ専門店が9代目店
 主を務めている。20
 08年には全国の同業
 者に呼びかけて、全国
 鰻蒲焼商組合連合会を作った。
 どの店も「ウナギがないと商売
 にならない」と、仕入れに危機
 感を持っている。そこで食べる
 だけでなく、ウナギを増やす
 網で囲った「石倉」を河川に設



（横浜市）に寄付した。
 ウナギが育つ河川環境の改善
 も欠かせない。ウナギのすみか
 になるように、石を積み上げて
 網で囲った「石倉」を河川に設

全国鰻蒲焼商組合連合会理事長

湧井 恭行さん 76



ウナギの「完全養殖」支援

「買する取り組みが各地で始まっ
 を応援するための支援金集めを
 している。組合は今年、石倉設置 行っている。

大 慶応大として
 卒業し、9代目の店主として
 を継いだ。2008年、全国鰻蒲焼
 商組合連合会を組織し、理
 事を務める。同組合には現在、約
 250店舗が加盟している。

かば焼きでウナギを食する習
 慣は江戸時代に生まれたとされ
 かば焼きも値上げせざるを得な
 かった。客足が遠のき、廃業し
 た店も出てしまった。

は焼きを冷凍する技術が広ま
 り、スーパーなどでもウナギを
 扱うようになっただけ、消費量
 が急激に増えた。ウナギの資源
 のことを考えれば、大量生産
 は、割いて、焼いてと、手間が
 かかる。でも、その繊細な手仕
 事こそが日本の文化だ。
 今夏の土用の丑の日は7月25
 日と8月6日。ウナギをおいし
 く食することは日本人の幸せ。
 それが今では100軒を切って
 しまった。12年、13年とウナギ
 を伝えるにはどうすればいいの
 か、頭の片隅で考えながら味わ
 ったほしい。

1963年に
 店主として
 大慶応大を
 卒業し、9代
 目の店主と
 してウナギ
 の専門店を
 営む。2008
 年、全国鰻
 蒲焼商組合
 連合会を組
 織し、理事
 長を務める。
 同組合には
 現在、約250
 店舗が加盟
 している。