

R2_春号のトピックス

新型コロナウイルスについて、緊急事態宣言は解除されましたが、脅威が去ったわけではありません。部員一同、引き続き感染予防に努めて参ります。

さて、西技環境ニュース R2_春号では、下記トピックスをご紹介します。

- ✓ スーパーのエビから水域環境を考える
- ✓ 環境部の主な業務内容（R2 年度）
- ✓ （閲覧注意！）昆虫食 始めます

梅の季節ですね



スーパーのエビから水域環境を考える

私が主役！



スーパーの鮮魚コーナーでは、様々な魚介類が販売されています。季節ごとに変わる旬の魚や地域の特産物、それらの食味、目を引くレアな生物・・・など、興味が尽きません。今回は、鮮魚コーナーで見つけたエビ類に焦点を当て、それらと環境とのかわりについてご紹介したいと思います。

【サルエビ・シバエビ・ヨシエビ】

今回ご紹介するのは、クルマエビ科に属するエビ 3 種です。

エビたちは、撮影後に美味しく頂きました！



【サルエビ】

日本各地の内湾などに普通に見られる小型のエビです。

頭が大きくて体は灰褐色、脚など各部が猿の顔のように赤いので「サルエビ」という種名がついています。

スーパーでは「小エビ唐揚げ用」などとして売られており、目にする機会が多いです。



【シバエビ】

内湾に生息する小型のエビです。

九州では有明海の湾奥部で多く漁獲され、写真のエビは熊本県のスーパーで見つけました。

種名は東京湾に面した「芝（しば）」が一大産地だったことに由来します。最近では東京湾も含め、全国的に減少しています。



【ヨシエビ】

こちらも内湾に生息するエビです。

サルエビ・シバエビよりも大きく、少し黄色っぽい体をしており、唐揚げ用のほか、刺身用として売られていることもあります。博多湾にも生息し重要な漁業対象種となっています。

成体（親）は内湾で生活しますが、稚エビは河川の河口域で成長します。

【エビ類と水域環境】

今回ご紹介したエビは、いずれも幼生の時期はプランクトンとして一定期間水中を浮遊します。その後、河口域や沿岸の浅場（あさば）に着底（ちゃくてい）して稚エビとなり、成長して成体（親）になります。このため、河口域の干潟に面した砂泥地や藻場は、ヨシエビやシバエビなどの稚エビが成長するための重要な場所ですが、近年、これらの場所は全国的に減少しています。

また、これらのエビは、生息環境の変化による影響を受けます。例えば、沿岸域の浚渫によって凹地が形成され、水の流れが淀むことなどで発生する「貧酸素水塊」や「高濃度の硫化水素」は、エビ類のへい死を引き起こす要因となっており、特にヨシエビは、稚エビ前後の時期は貧酸素や硫化水素に弱いと言われています。

【これからもエビを美味しく食べたい！】

このように、エビ類をとりまく環境は、なかなか厳しいものになっています。

今回ご紹介したエビ類をはじめとする多様な水産生物を、いつまでも美味しくいただくためには、河川から沿岸域に至る水域環境を具体的・客観的に分析・評価し、良い生息場を保全していくための提案を行っていくことが重要であると、改めて認識しました。

本記事は、環境部の椿（ツバキ）が担当致しました。椿は、水産水域環境に関する調査・予測・解析・評価・環境保全のためのご提案などを主に行っており、部内には同様の技術者が複数名在籍しています。

何かございましたら是非ご相談ください！

このような場所は、近年減少傾向にあります



環境部の主な業務内容(R2 年度)

R2.5 時点での主な業務内容は、以下のとおりとなっています。

官公庁事業関連		民間事業関連	
国交省	- 遠賀川水系河川環境管理シート検討業務 - 山国川管内水辺現地調査（鳥類）業務 - 大淀川・小丸川水系河川水辺環境調査（両生類等・鳥類）業務 - 五ヶ瀬川河川水辺の国勢調査（魚類）業務 - 宮崎海岸モニタリング環境調査・分析検討業務	環境調査	ダム水質・排砂事業に伴う環境調査、工事に伴う大気・騒音・振動・水質・水生生物調査、植物モニタリング、省庁申請対応のための調査 など
		予測評価、対策検討ほか	通砂に関する調査・解析、工事に係る騒音レベル予測・解析 など
		法・条例に基づく環境影響評価	風力発電所新設に係る環境影響評価、事後調査・環境監視対応 など
JICA	- エチオピア国アルトラングノ地熱発電事業準備調査 - キューバ国電力セクターマスタープラン策定プロジェクト	事業者が自主的に 行う環境影響評価	送電線工事に伴う希少植物・猛禽類調査、道路・地熱発電所建設に係る自主アセス など

（閲覧注意！）昆虫食 始めます

昆虫食と聞くと、現在の日本では、イナゴ、ハチの子等が知られていますが、いずれも地域限定の珍味として扱われており、多くの人は日常的な食べ物として認識していません。しかし、1940 年代以前は、日本でも昆虫は普通に食べられていたそうです。

一方世界では、20 億人以上が昆虫を日常的に食べており、東南アジアやアフリカ、中南米では、市場などで食材としての昆虫が当たり前のように売られています。

今回は、そんな昆虫食にチャレンジした環境部員・平田の体験記です。苦手な方はご注意ください！

【昆虫は地球を救う】

2019 年に国連が発表した世界人口推計によると、2050 年には 97 億人に達するとされています。

人口爆発で最大の問題となるのが食糧。国連食糧農業機関（FAO）は、世界の食糧危機を克服するための有効な一手は「虫を食べること」と、報告書でまとめています。

昆虫が未来の食糧資源として注目を集めている理由は、栄養価が高くバランスがとても良いからです。

昆虫には、タンパク質、脂肪、ビタミン、ミネラルなどが多く含まれています。

【これまでに食べた昆虫の感想】

栄養たっぷりの昆虫。では、そのお味はどうなのでしょう。

9 種類もの昆虫食体験記を寄せてくれた平田でしたが、紙面の都合上、今回はその一部をご紹介します。

▼セミ

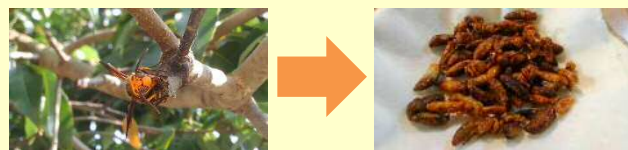
私が食べた昆虫の中で、一番美味しかったのがセミのから揚げです。普通に網で捕まえた成虫をそのまま素揚げにしました。味はナッツ系で、癖もなく、「ぜひ何度も食べたい」と思いました。



▼スズメバチ

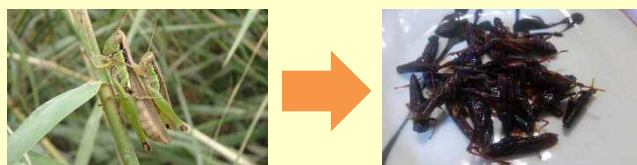
現在でも、普通に食べる地域があります。

私は、土産として買ったオオスズメバチの幼虫、蛹、成虫をバター焼きや素揚げにして食べました。蛹は特に美味しく、「フグの白子以上」と称賛されることもあります。



▼イナゴ

日本でもっとも有名な昆虫食の一つで、佃煮はエビの味そっくりです。素揚げも美味しいらしいので、一度試してみたいです。



▼クリムシ

釣りをされる方はご存じかもしれませんが、栗の中に入っている小さな芋虫です。

この虫は、クリシギゾウムシといったゾウムシの仲間の幼虫ですが、食べているものが栗やドングリなので、非常に美味しいです。

茹でて食べましたが、栗の味がしました。



栗の味がするクリムシ

残り 5 種をご紹介します頃には、更に種類が増えているかもしれない昆虫食。

なお、平田は個人の責任で野山の昆虫を食しています。皆さんがチャレンジされる際は、販売されているもの、もしくは自己責任にてお試しください。