

86 支え合う日本とフランスの牡蠣養殖（2021年11月4日）

牡蠣が美味しい季節になってきました。日本では、牡蠣はむき身で売られていることが多く、フランスの魚屋やマルシェでケースに入った殻付きの牡蠣が並べられている光景は、日本人の目にはとても新鮮に映ります。実はフランスの市場に流通している牡蠣の多くが、日本由来の牡蠣であることをご存じでしょうか。



1960年代にフランスで養殖されていた牡蠣が、病気によって全滅の危機に陥りました。そこで、病気への耐性がある品種を探し求めた結果、日本の牡蠣が病気に強いことが分かり、フランスに導入されることになりました。そして、日本の牡蠣の産地である宮城県と広島県からフランスへ稚貝が送られ、フランスの牡蠣養殖業者の窮地を救いました。その後も約10年周期でフランスの牡蠣は病気に見舞われてきましたが、その度に日本から送られた牡蠣によってフランスの牡蠣養殖は危機を脱してきました。ある統計データによると、世界で流通する約7割の牡蠣は日本由来で、在来種がほぼ絶滅したフランスでは養殖されているほとんどの牡蠣は日本の牡蠣の子孫だと言われています。日本の牡蠣が病気に強い理由は分かっておらず、専門家の間でもミステリーだそうです。

2011年にフランスでは新たに病気が発生して、フランスの牡蠣養殖業者は宮城県から牡蠣の稚貝を取り寄せようとしていました。しかし、3月11日に東日本大震災が発生しました。この震災は2万人近い死者と行方不明者を出し、地震によって発生した津波によって、宮城県を含む三陸沖の牡蠣養殖業者は壊滅的な被害を受けました。養殖していた牡蠣だけではなく、養殖に必要な施設や道具も全て津波で流されました。

三陸沖の牡蠣養殖業者の惨状を知って立ち上がったのが、ブルターニュの牡蠣養殖業者たちでした。今度は自分たちが日本に恩返しをする番だとして、日本の牡蠣養殖業者たちを支援するために資金や養殖機材を集めました。題して「France O-kaeshi（フランスお返し）」プロジェクトです。このフランスの牡蠣養殖業者たちの熱意と行動は、全てを失って絶望感に陥っていた三陸沖の同業者たちを力強く勇気付けました。日本とフランスの牡蠣養殖業者が助け合ってきたおかげで、今も私たちは美味しい牡蠣をいただくことができます。

パリの日本大使館員がフランスで見つけた日本

日本では、牡蠣は生よりも、フライや鍋料理で食べる人が多いです。もし和食レストランのメニューで見つけたら、試してみたいはいかがでしょうか。

