

【ウミガメ食べたことありますか？】

唐突ですが、皆さんはウミガメを食べたことがありますか？もしくは、食べれるところは御存じですか？その前に、え？食べていいの？という方がいらっしゃると思います。私も『亀、食べる？』と友人から聞かれたときに思いました。そして、私はウミガメを食べたことがあります。

その場所とは言いますと「東洋のガラパゴス」と呼ばれる大自然(世界自然遺産)があり、東京から南に 1,000km、飛行機の発着がなく、船に 24 時間乗らないとたどり着けない場所の小笠原です。

私自身、小笠原との接点は仕事上繋がりあり(+α趣味の魚釣り?)大好きな島の一つでもあります。

小笠原では、ウミガメ(アオウミガメ)を食べています。世界のいろいろな地域でアオウミガメは食べられてきました。(アオウミガメという名前は、脂肪が青いところに由来しています)。

昔は小笠原では南の島の貴重なタンパク源として、ウミガメ漁が盛んに行われ、昔からウミガメが食べられてきました。小笠原の人達にとってはローカルフードなのです。今では、保護をする一方で、ウミガメを食べるのは島の伝統文化なので、漁の期間と捕獲頭数を決めてウミガメを捕っているそうです。(現在、友人の話では亀漁師が数人いるそうです)

味とは言いますと、刺身は淡白で癖のない味です。他は内臓の煮込みは力が漲る味?がします。私の子供たちも小笠原に行ったときは、美味しいと言ってはよく食べてました。

このウミガメを保護するために小笠原では、色々な努力をしています。母ガメの産卵が安心できるようにと砂浜の整備や(街灯の光の方向など)、海岸で産み落とされた卵を回収し、人工ふ化させて育てたりしています。島の子供たちに対しては環境教育などを行っているそうです。

私自身も釣りをするために小笠原では知人のボートで海に出ますが、その時に海洋に浮かぶゴミを見つければ、拾うようにしています。島のどこに行ってもゴミが落ちているのは殆ど見ません。

基本、島の人たちは自分たちの島という意識が高く、当然のごとく海や自然を大事にしているのがとても強く感じられます。島に限らず、どこの地域住んでも同じ気持ちでいられたら、素敵なことだと思います。

この様に自然を大事にする心と、人々が住みやすくするためのインフラとの共存が今後さらに考えなければいけないと思います。