

サンマもアジも、 いない、いない、ばあ。

朝ごはんのアジの開きや、和食の定番、サバの味噌煮。日本人の食生活になくてはならない魚たちが、地球温暖化の影響で、食卓からいなくなる時代がやってくるかもしれません。まずは、台所からできる温暖化対策があると、魚たちは私たちに訴えています。

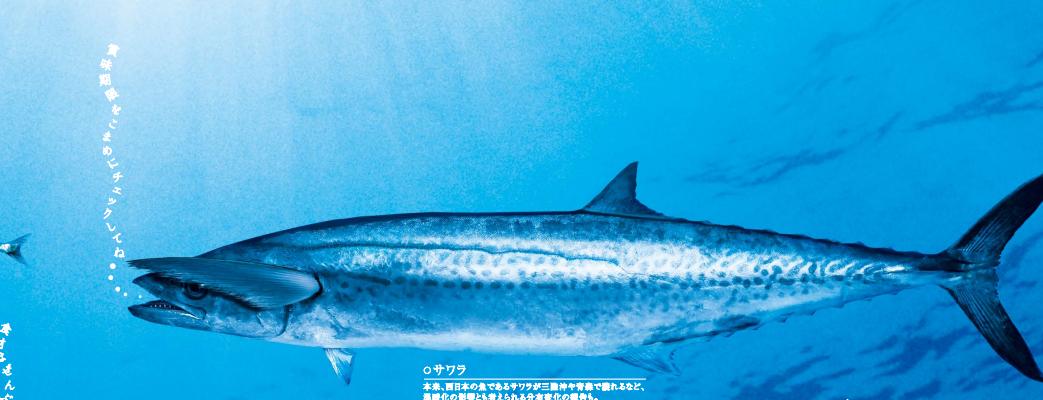
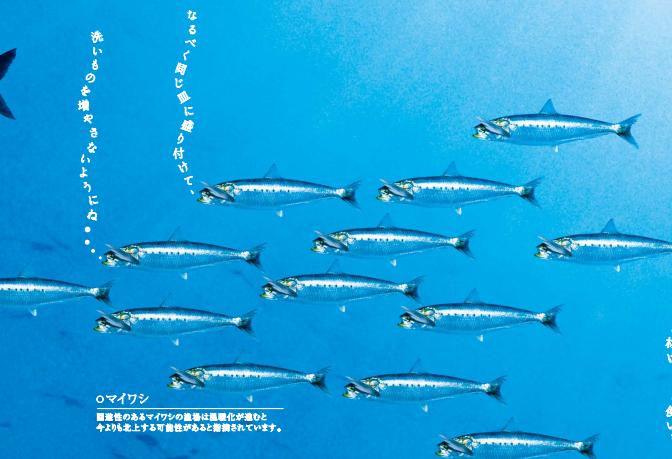
海に閉まれた国、日本。私たち毎日の食卓に欠かせない海の幸たち。ときには季節を告げ、節目節目の行事を彩ってきた魚料理が、もうすぐ食卓から消えてしまうかもしれません。

地球温暖化による海流の変化や海水温の上昇の影響で、漁場が北上してきている魚や、数が減ってきていたる魚、そして、匂がぎずけてきている魚たちがいるのです。

私たちの食文化を支えつけてくれた魚たちを、私たちの手で失うことになってしまう前に。

目をつぶっていないで、はじめてみませんか。台所からできるちいさな温暖化対策は、いつかきっと、目に見える成果となって帰ってくるはずです。

あしたのもと
AJINOMOTO®



香りのものを選んでね

なるべく同じ魚に残り付けて、
新しいのを増やすようにね

資源保護をじめにチックしてね

牛加藤はこだわります

○ニシン
北海道・小笠などで、1955年頃から捕獲量が減少しているという報告。
海水温変化も魚のひとつではないかと言われています。

○マイワシ
固着性のあるマイワシの稚魚は温暖化が進むと
今まで北上する可能性があると指摘されています。

○サワラ
本邦、西日本の魚であるサワラ三陸沖や青森で見られるなど、
温暖化の影響とともに分離化が進むなどと指摘されています。

○トラフグ
東京湾のトラフグは、水温の上昇の影響で
寒流流塊が北上する可能性があるとも指摘されています。

季節に合わせて冷蔵庫の温度調節を

新しいのをするときは赤い箱を使ってね

魚の生き残りを守るために、
水温を下げる方法を試してね

調理しながら魚を理してね

水切り袋を使おう



○カツオ
九州の東シナ海に現した場合では、温暖化が進むと、
水温が高くなるといいます。



○マサバ
日本近海の水温が今より、1.4~2.9度高くなると、九州を中心とした西日本で、
捕獲量が大きく減少するという指摘もあります。



○カマス
宮城、鹿児島県では、例年だと3月後半から遅れてはすのカマスが、
昨年は5月中旬に遅れてようやく水揚げされました。



冷蔵庫など物をためこみすぎないで



○サンマ
サンマの稚魚は水温の上昇とともに北上し、実質的には分離や他海に
移動が生じる可能性もあると指摘されています。

◆理の手◆工法として
よくない水を使おう

◆理