

参議院常任委員会調査室・特別調査室

論題	視点「二酸化炭素とマグロ」
著者 / 所属	山田 千秀 / 経済産業委員会調査室
雑誌名 / ISSN	立法と調査 / 0915-1338
編集・発行	参議院事務局企画調整室
通号	471号
刊行日	2024-12-10
頁	2
URL	https://www.sangiin.go.jp/japanese/annai/chousa/rip_pou_chousa/backnumber/20241210.html

※ 本文中の意見にわたる部分は、執筆者個人の見解です。

※ 本稿を転載する場合には、事前に参議院事務局企画調整室までご連絡ください (TEL 03-3581-3111 (内線 75020) / 03-5521-7686 (直通))。

二酸化炭素とマグロ

経済産業委員会 専門員

やまだ せんしゅう
山田 千秀

令和6年の常会において、水素社会推進法とともに、CCS事業法が成立した。CCSとは、Carbon dioxide Capture and Storage、二酸化炭素（CO₂）の回収及び貯留である。CO₂削減が困難な産業を念頭に、カーボンニュートラル（CN）実現の鍵となる技術と位置付けられている。CN実現に向けては、ほかにU（Utilization）、CO₂を炭素資源として捉え、これを回収して多様な炭素化合物として再利用するCCU、カーボンリサイクル等も期待されている。ただし、現段階においてはコストや技術開発の面で課題もある。

眺めると、CN実現という錦の御旗の下、CO₂は賊軍の如く、捕らえられて厄介者として地中に埋められてしまう、あるいは化学反応で改造されてしまう運命にある。何となく、江戸時代は大漁の際に肥料になっていたというマグロを連想させる。

現在では値が張るマグロ、鮮度落ちが早いこともあり、江戸では下魚の扱いだったという。江戸の風俗・文学の研究者である三田村鳶魚の『江戸の食生活』に、文化7、8年の大漁時は肥料に、天保3年の大漁時も肥料にしたが、それでも余り、始末に困った処理の一方法としてマグロの寿司が登場した、との記述がある。また、マグロが日の目を見るきっかけとして、江戸後期の醤油の普及によるヅケの登場はよく聞く話である。しかしながら、脂分が多くヅケに向かないトロは「猫またぎ」と呼ばれていたらしい。トロの高級化は冷凍技術や輸送が発達した昭和40年前後との説がある。一方、大正9年に発表された志賀直哉『小僧の神様』では、小僧にはなかなか手が出ないネタとして描かれている。この情景について、同氏に師事した（大正9年生まれ）阿川弘之は『食味風々録』で、トロは各界多くの人に好まれて値が上がり、大正中期、かなり贅沢なことだったように見える、と記している。どちらがトロの本当の姿か、当時の寿司事情はよく分からない。

以上、様々な話があるが、いずれにせよ、技術開発や人々の発想が、不遇をかこっていたマグロの「魚振り」を大いに上げたことは確かであろう。

さて、CO₂は「資源振り」を上げることができるか否か。CCS等について検討を行った経済産業省の小委員会において、アカデミックな研究段階ではあるがカナダでCO₂ブルーム発電に携わっている出席者から、将来CO₂がお金を生む元になるのではとの観点からCO₂の所有権を整理することは重要との意見が述べられた。我が国でも、「カーボンリサイクルCO₂地熱発電技術」の開発が進められている。今後、技術開発の進展やコロムブスの卵のような活用方法が登場し、CO₂が必要不可欠な資源となり、実現を目指すニュートラルを超えて不足するような状況、今まではお金を払って引き取ってもらっていた厄介者を、今度は貴重な資源として買い求める時代の到来如何。

荒唐無稽な夢物語と一蹴されそうだが、未来の一景色を想像してみるのも悪くない。