

輸入された、英名ロブスターをメニュー料理等の食品表示として‘ロブスター’とすべてに当てはめてしまうことには、あまりにも扱いが乱暴すぎて反対です。

この英名ロブスターには学名から大きく分けて2種類ザリガニ類アカザエビ科とイセエビ類イセエビ科の2種類に分かれます。より簡単に述べますと爪のついているほうがザリガニ類アカザエビ科（標準和名：オマール海老、オマールロブスター）で、ないものがイセエビ類イセエビ科（標準和名：イセエビ）です。この2種類姿もかなり違います。

この2種類の輸入量は、それぞれ約2000トンに日本に輸入され、流通しております。

一方国産イセエビは、三重県の伊勢地区だけでなく、千葉県、静岡県、愛媛県、和歌山県、鹿児島県、長崎県、宮崎県、沖縄県と各県でとれ、すべてイセエビとして流通しております。爪のないイセエビ類イセエビ科の総称であります。こういった海老の種類のことを指します。

次に何が問題かと言うことですが、

ガイドライン案にもあるザリガニ類アカザエビ科 / 標準和名オマール海老をイセエビとして表記しての販売は大きな問題であります。しかし外国で水揚げされようとイセエビ類イセエビ科のものは、メニューの中にイセエビ（伊勢海老）と言う文字を使うことまったく問題ないと言うのが弊社の意見です。それからこの輸入のイセエビ類イセエビ科のものは国産と比べ、中国を中心とし世界的な需要がある時期などは、国産より高く決して安価のものではないこと付け加えさせていただきます。輸入品であれ高級食材です。（優良誤認と言えるものではないと判断します）

私たちの調査では、単にロブスターというとオマール海老 / オマールロブスターのこと指す地域もあり、オマール海老（ザリガニ類）なのかイセエビ（イセエビ類）なのかこの2種類の区別がつかずの末端でより大きな混乱を招く結果になるという意見もありました。

また、詳しい産地に関してですが、知りたい人に対して情報を出すべきであり、外国産イセエビであろうと各県で獲れた国産イセエビであろうとより詳しい産地情報は末端のお店やホテルの方で、判断し表示するか決めるべきであり、輸入者 / 流通業者や国がガイドラインを設ける必要性はないという考えです。

私ども流通の段階では、今まで通り産地 / 学名は、箱にも伝票にもしっかり明記していくつもりです。また学名も今後の輸入したものから、日本語表示でカートンに入れていく予定です。

ちなみに沖縄の美ら海水族館では、一部わたしども輸入しているまったく同じ学名・種類の英名ロブスターをイセエビとして解説し、生きているのを見学することができます。

結論ですが、オマール海老 / オマールロブスターをイセエビとしてメニューに使うことは問題であり、(もう一度繰り返しますが) 輸入のイセエビ類イセエビ科のものは、**イセエビ (伊勢海老)** としてメニューに使うことは適切な表記である。

従って、今回の一連の偽装問題で、間違った報道含め輸入のイセエビを同列に扱われてしまったことは、業界の立場からすると甚だ遺憾であった。