

先生/ Mr. Harrison (ジェフリー・スイガム)

生徒/ Sakura (多田記子)

生徒/ Yoko (金納ななえ)

Part I: Grade Pre-1

Mr. Harrison:

こんにちは。このクラスを教えるハリソンです。

自分の意見を発表できるよう英語力も磨きましょう。

このクラスの対象は、英検準1級です。

Hello, everyone. I'm Mr. Harrison, the teacher for this class.

Please try to improve your English ability so you can better express your opinions.

This class is for Eiken Grade Pre-1 listeners.

地球の表面は、その約7割が海です。人類は古くから、魚介類を食用などに利用してきました。しかし現在、水産資源が世界的に減少しています。たとえば2014年には、日本でも人気の高いウナギとクロマグロが、国際自然保護連合（IUCN）により絶滅危惧種に指定されました。ウナギは養殖できますが、稚魚を漁獲し育てることが必要です。そのため、稚魚が高値で取引されることになり、密漁や密輸が絶えません。

The oceans cover 70 percent of the surface of the earth, and humans have been eating seafood since ancient times. However, at present, marine resources are decreasing around the world. For example, eel and bluefin tuna, which are two Japanese favorites, were listed as endangered species by the International Union for Conservation of Nature (IUCN) in 2014. Eel can be farmed, but this can only be done by catching young eels and raising them. Young eels are very expensive, however, and this encourages illegal fishing and smuggling.

魚の獲り過ぎが国際的な課題となるなか、これまで個別の魚種について各国間で漁獲枠を設定したり、密輸対策が行われたりしてきました。また、国連でも乱獲防止ルールの策定に向けて、公海の生物保全のための条約を作る作業がはじまりました。

As overfishing has become an international issue, limits have been set for individual fish types among countries, and measures have been taken to prevent smuggling. The United Nations is also working to establish rules to prevent overfishing and has begun working on a treaty for marine conservation in international waters.

今日は、こうしたニュースを踏まえて、「水産資源」を共通テーマに、このクラスでは、「水産資源保護のための方策」について話し合ひましょう。

“Seafood production” will be the overall topic today, and in this class, we'll discuss “measures to conserve marine resources.”

It's Discussion Time!

Mr. Harrison:

世界的に水産資源の枯渇が心配されています。皆さんの中にも、ウナギやマグロが好きな人もいると思いますが、将来こうした魚が気軽に食べられなくなる心配があるのです。では、なぜ水産資源の減少が心配されるようになってきたと思いますか？

The decrease in marine resources is a concern all over the world. I'm sure some of you like eel and bluefin tuna, but in the future, they may not be as easy to get as they are today. Why do you suppose there is this decrease and why are people worried about it?

Sakura:

世界の人口は増加を続けています。食料としての魚の需要も当然増えると思います。また、魚を乱獲するようになったためではないでしょうか。

The world's population is rising, so the demand for seafood production will naturally grow. I imagine overfishing is also a reason for the decrease.

Yoko:

漁業技術の発達も原因ではないでしょうか。魚を獲る技術が向上し、魚の探知技術なども精度が上がっているという特集をテレビで見たことがあります。当然漁獲量も増えると思います。Another cause might be advances in fishing industry technology. There have been improvements in fishing equipment, and I saw a special on TV about the increasing accuracy of fish detection technology. It's no wonder the amount of fish being caught is increasing.

Mr. Harrison:

そうですね。漁業技術の進歩により、効率的な漁獲ができるようになってきています。そのため、必要以上に漁獲してしまったり、マグロやヒラメのような高値で売れる魚を集中的に獲ったりした結果として、生態系のバランスが崩れることも心配されているのです。資源保護の観点からさまざまな問題があります。

That's right. Progress in fishing technology has made fishing more efficient. But because of that, they end up catching more fish than necessary, especially when they focus on catching fish that sell at a high price, such as tuna and flatfish. There are concerns it's upsetting the balance in the ecosystem.

There are a variety of problems related to resource conservation.

Sakura:

天然の魚を漁獲する場合、目先の利益が優先して、資源問題について責任を感じるのが難しくなると思います。

When you catch fish in the ocean, making a profit is the main priority. It makes it hard for people to feel responsible for resource problems.

Mr. Harrison:

さくらさんがよい観点を提示してくれました。魚は広い海域を泳いで育つため、漁業者に限らず、国の場合でも、資源保護の責任の所在は不明瞭で、そのための規制などが後手にまわりが

ちになります。では、どうしたら水産資源を保護しながら、持続可能な漁業ができると思いますか？

Sakura has brought up an important point. Fish swim over a wide area as they grow. And not only the fishermen but also countries feel uncertain about what responsibility they have for conservation. So things like regulations are usually one step behind. So, how can we have a sustainable fishing industry that conserves marine resources?

Yoko:

漁獲量が、水産資源が再生産される量を超えることのないように管理されなければならないと思います。つまり、親に育つ魚も必要なので、乱獲を防ぐのが大事だと考えます。

The number of fish being caught has to be controlled so that it doesn't exceed their natural reproduction rate. In other words, fish need to have a chance to have their young before they are caught. That's why we need to prevent overfishing.

Sakura:

魚が広い海を移動する以上、資源保護にはより国際的な協力が必要だと思います。たとえば、魚によって、漁獲量を決めて、自国の漁船についてそれぞれの国と地域が責任をもってそれを守らせる方法が考えられます。

We need more international cooperation to conserve resources because fish move throughout huge oceans. For example, there need to be ways to protect fish. Each country and region needs to take responsibility for setting more limits on the number of each type of fish that can be caught by their fishing boats.

Yoko:

絶滅が心配されるほど魚の数が減っているのだったら、ある程度資源が回復するまで漁獲を禁止することも必要かもしれないですね。

If the numbers of fish in the ocean have fallen so far that there's a danger of extinction, it might be necessary to ban fishing for a certain period until the fish can recover.

Mr. Harrison:

まずは獲る量を制限するという考え方ですね。

So, you're thinking first of all to put limits on the catch.

Sakura:

魚を多くとるために環境を傷つけるような漁法で獲る船があって、適切な漁法で漁業をしている多くの船や、将来の漁獲に悪影響を与えていると聞いたことがあります。資源保護を考えるなら、いつ、どこで、どのように獲るかも国際的に話し合って、ルールを作ることが必要だと思います。

I've heard about fishing boats that caught large numbers of fish using fishing methods that harmed the environment. They had a negative effect on many other boats that were using the proper methods and on the future of the industry. To conserve resources, we need international discussions to make rules about when, where, and how fish can be caught.

Mr. Harrison:

資源保護に適した漁業になるような国際的ルールですね。

Yes, we need international rules so that the fishing industry will conserve resources.

Yoko:

たとえ漁獲量が制限されたり、ルールが策定されたりしても、それが守られなければ意味がないと思います。実際、海は広いので、パトロールも難しそうです。もし需要があって儲かるなら、ウナギのように、密漁や密輸が多くなるのは避けられないように思います。

Even if there are limits on how many fish can be caught and rules have been made, if they're not followed, there's no point. It's a fact that the oceans are huge, and patrolling them will be difficult. If there's demand and money to be made as in the case of eel, a lot of illegal fishing and smuggling will be unavoidable.

Mr. Harrison:

流通の段階での認証や規制といった方法も一案ですね。それには、漁業者だけでなく、買う側である流通業者や消費者の意識の改革も必要だと思います。

では、規制以外の観点から何かアイデアはありますか？

One possibility is certification and regulation at the distribution stage. And on top of that, I think we need to change the awareness of not only people in the fishing industry but also the buying side, wholesalers and consumers.

Well then, do you have any ideas other than regarding regulations?

Yoko:

資源保護に役立つような技術の開発も必要だと思います。

We need to develop technology to help conserve resources.

必要な種類や大きさの魚だけを必要量だけ獲ることができるような技術を発展させたり、ビッグデータを活用して需要をより正確に予想したりして、魚の獲り過ぎを減らすのはどうでしょうか。

If there's technology that allows us to catch only the types or sizes of fish that we need, we could make use of big data to accurately predict demand and reduce overfishing.

Sakura:

それから、天然の水産資源が減っているなら、養殖でそれを補うことも考えられると思います。

And then, if natural marine resources were still decreasing, I think we could supplement them with farmed ones.

Yoko:

それは思いつきませんでした。天然資源に頼る分を減らすということですね。

I never thought of that. I guess that way, we could reduce our dependency on natural resources.

Mr. Harrison:

さくらさんの言うように、養殖技術も目覚ましく発達しています。たとえば、資源の枯渇が心配されている国内のクロマグロ養殖のうち、卵を人工に孵化させて稚魚を育て上げる資源保護型の養殖は、2014年には57%と過去最高になりました。

As Sakura said, farming technology is making remarkable progress. For example, in 2014, 57 percent of the bluefin tuna farmed in Japan, the highest amount ever, was produced by artificially hatching eggs and raising fry. This was due to concerns about a decline in the supply of tuna in the ocean.

Yoko:

養殖を成功させても、天然の魚の保護のためにルールを作ったりしても、結局は魚の生態が分かっていないと難しいですよ。そうした分野の研究も一層進めていくことも大切ではないかと思います。

Even if we succeed in farming and make rules to protect wild fish, it will still be very difficult if we don't understand the fish ecosystem. It's important to make even more advances in research in this field.

Mr. Harrison:

日本人の伝統的な食文化では、魚をはじめとする海の幸は欠かせない食材です。水産資源を多く消費する国として、水産資源を保護し、漁業が持続可能となるよう、各国と協調し、率先して行動することが求められますね。漁獲量管理と養殖コストの削減を巡る日本の高い技術力も、さまざまな面で資源保護に役立てていきたいものです。

Fish and other kinds of seafood production are an extremely important part of traditional Japanese cuisine. As a country that consumes a great share of marine resources, we need to take the initiative in cooperating with other countries to conserve those resources and make the fishing industry sustainable. Managing the amount of fish being caught and reducing the costs of farming are within Japan's technological capabilities. I hope they can help conserve resources in various different ways.

今日、このクラスでは「水産資源保護のための方策」について考えました。英検準1級向けでした。

In our class today, we've been talking about "measures to conserve marine resources." This class has been for Eiken Grade Pre-1 level listeners.

Part II Grades 2 & Pre-2

Mr. Harrison:

こんにちは、皆さん。

テーマについて、賛成と反対、どちらかの立場に立って、相手を説得できるように意見を発表していきましょう。

このクラスは、英検2級・準2級向けです。

Hello, everyone.

Please decide which side of the topic you agree with, and try to persuade the other person with your opinions.

This class is for Eiken Grades 2 and Pre-2.

水産物の消費が世界的に増え、ルールを無視した漁業により水産資源が大幅に減ることが心配されています。今後は、日本でも人気の高いウナギとマグロがいなくなる可能性が出てきました。現在、日本の漁業生産の約8割は天然魚ですが、天然だけでは消費量に追いつかないということで、魚の養殖技術の改良が進んでいます。今年、ウナギを食べる習慣のある土曜丑の日に、ウナギの代わりとなる食材としてウナギ味のナマズが販売され、話題を呼びました。

More seafood is being eaten around the world, and there's concern that ignoring fishing rules is causing large decreases in the number of fish. It's been reported that eel and bluefin tuna, which are popular in Japan, are in danger of disappearing. Of all the fish eaten in Japan, about 80 percent is caught in the sea. But natural products alone will not be able to keep up with the amount being eaten, so techniques for fish farming continue to improve. Every year, Japan has a day called Doyo no Ushi no Hi during midsummer when it's the custom to eat eel. This year, though, eel flavored catfish was sold instead, which received a lot of attention.

今日の共通テーマは「水産資源」です。このクラスでは、「今後、日本の魚の消費は養殖魚が中心となると思うか」をテーマに話し合います。

Our overall topic today is “seafood production.” In this class, we'll discuss “whether you think people will mainly eat farmed fish in the future.”

It's Discussion Time!

Mr. Harrison:

今日は、今後、日本における魚の消費の中心は天然魚から養殖魚へ変わると思うかを、議論してみましょう。

Today, I'd like you to discuss whether you think most of the fish eaten in Japan in the future will be farmed fish instead of fish caught in nature.

Sakura:

私はそう思います。資源が減っているなので、日本でも、天然の魚をこれまでと同じように食べることは難しくなると思うからです。

I think so. Resources are decreasing. Up until now, most of the fish eaten have been caught in the ocean, but it's going to be difficult to continue like that, even in Japan.

Mr. Harrison:

なぜ難しくなると思うのですか？

Why do you think it'll be difficult?

Sakura:

世界の人口は増え続けているので、魚の消費量も増えると思います。実際、先進国における健康意識の高まりや新興国の食生活の向上により水産物の消費は増えています。だから、資源保護はますます重要になるはず。保護のため魚を獲る量を減らしたり、禁止したりする場合もあると思います。そうすれば、これまで通り欲しい量の天然の魚が手に入るとは思えません。The world population is continuing to grow, and the amount of fish eaten will also increase. It's a fact that there's an increased awareness of health in advanced countries, and developing countries are improving people's diets by increasing consumption of seafood. So, it's going to be even more important to conserve resources. Fewer fish will be caught because of conservation. And in some cases, fishing may be banned. If that happens, it's going to be difficult to get the same amount of fish caught in the ocean as we have up to now.

Yoko:

そうでしょうか？ 日本人の魚の消費量は減っています。私は、日本人は天然の魚を食べる習慣の人が多いため、たとえ天然魚が手に入りにくくなっても、養殖の魚がそれに取って代わるとは思いません。

Do you think so? Even though fish consumption is going down in Japan, most Japanese are used to eating fish caught in the sea. So, even if it's difficult to get them, I don't think people will want to eat farmed fish instead.

Mr. Harrison:

さらに説明してくれますか？

Could you explain that a little more?

Yoko:

日本の食文化は、季節感とか、自然の素材を活かして料理することを大切にしていると思います。季節や年によって魚の脂ののりが違ったりすることも含めて、天然魚が求められていると考えます。ですから養殖よりも天然魚の輸入量のほうが増えて行く可能性はあると思います。Japanese cooking tradition places importance on seasonal foods and making use of natural ingredients. The fat content of fish changes with season and age, so I think fish caught in the ocean will be in demand. So rather than farmed fish, there may be increases in the amount of imported ocean fish.

Mr. Harrison:

確かに和食では、魚に限らず、素材を大切に、旬を大切にしますよね。

It is true that Japanese cooking puts great importance not only on fish but on other ingredients, as well as their being in season.

Sakura:

それは理想的だとは思いますが、たとえばもし天然の魚が貴重になって、とても高価になれば、現実的には天然の魚を食べることが難しくなると思います。従って、価格が比較的安かったり、必要な量が供給できたりする養殖の魚が、多くなっていくのではないのでしょうか。

I think that sounds great, but when the number of fish caught in the ocean goes down, fish will

become much more expensive. Realistically, it'll be too difficult to eat fish caught in the ocean. So, the price for farmed fish will become comparatively low and they will be able to supply our needs, so more of them will be eaten than fish from the ocean.

Yoko:

確かに天然の魚は、たくさん獲れたり全然獲れなかつたりしますので、高いときも安いときもあります。でも、広い海を泳いでいる天然の魚は、味がいいように思います。旬であればなおさらです。それに、養殖魚のえさは天然魚の場合もあるので、養殖を推進することが、天然魚の保護に必ずつながるとはいいきれないのではないのでしょうか？

It is true that ocean fish are sometimes expensive and sometimes cheap because there are times they catch a lot and other times when they can't catch any. But fish from the ocean taste good. In season, they're even better. Besides that, sometimes the feed for farmed fish can be ocean fish. You can't always say that fish farming is a way to promote conservation of fish in the wild.

Sakura:

養殖魚は天然魚のように泳ぎ回ることはいかなるかもしれませんが、えさや環境をコントロールできるので、味や栄養を調整した魚を育てることができると思います。ニーズにあった魚を工夫できるので、人気が出てくるのではないのでしょうか。

Farmed fish may not be able to swim around like other fish, but being able to control their feed and environment means you can adjust the taste and nutrition. With a little work, you can have fish to fit your needs. I'm sure this will become popular.

Mr. Harrison:

確かに、需要に応じた魚に改良するという可能性が養殖魚にはありますね。

That's true. It's possible to improve farmed fish to meet demand.

Yoko:

味については天然にも養殖にもよい点があるように思いました。ちょっと違う観点からも意見があります。天然の魚を食べることで、魚という資源や、海の環境への関心が持てるというよさがあるのではないのでしょうか。

Both fish from the ocean and farmed fish have their own good points in terms of taste. Here's a slightly different point of view. Eating fish caught in the ocean may have the benefit of making people more aware of fish as a resource and the ocean environment.

Mr. Harrison:

それは新しい視点ですね。

That's a new way of looking at it.

Yoko:

天然魚は、お店にならぶ種類や値段が日々変わることで、自然の影響を感じることができます。それにより、海の環境を保護しようという気持ちも芽生えます。

The prices and kinds of ocean fish available in shops change every day. It gives you a feeling of the effects of nature. Along with that, it'll also help make people feel they need to protect the ocean environment.

Mr. Harrison:

そうですね、そう願います。伝統的に魚を多く食してきた日本ですが、その魚は今後どのようになるのでしょうか。天然にも養殖にもそれぞれよさがありますが、食の楽しみを与えてくれることに変わりはありません。安全で美味しい魚を将来にわたって食べられるよう、資源の保護や技術の発展に力を注いでいきたいですね。

Yes, it hopefully will do that. What will happen in the future to the fish that Japan has traditionally eaten? Both fish caught in the ocean and farmed fish have their good points, and the pleasure they give us when we eat them is the same. I hope we can conserve resources and focus efforts to develop technology so that we can continue to eat safe and delicious fish in the future.

今回は「今後、日本の魚の消費は養殖魚が中心となると思うか」について議論しました。

Today, we've been discussing "whether you think fish eaten in the future will mainly be farmed fish."

英検2級&準2級向けでした。

This class was for Eiken Grades 2 and Pre-2.

Part III Grades 3 & 4

Mr. Harrison:

こんにちは、皆さん。

ほかの人の意見もよく聞きましょう。

Hello, everyone.

Let's listen closely to other people's opinions.

このクラスは、英検3級&4級向けです。

今日の共通テーマは、「魚介類」です。

This class is for Eiken Grade 3 and 4 level listeners.

Our common theme today is "seafood production."

世界では、魚の消費量の増加で、獲り過ぎなどによる資源の減少が心配されています。日本人は魚を多く食べますが、たとえば日本でも人気のあるウナギやクロマグロは絶滅の恐れがあるとされています。日本で獲れる魚の約8割が天然の魚ですが、最近では養殖の技術も進歩しています。たとえばクロマグロでは、漁獲の半分以上が養殖になっています。

People around the world are eating more and more fish, but there are worries about the reduction in resources because of overfishing. Japanese people eat a lot of fish, but some popular fish in Japan such as eel and bluefin tuna are in danger of becoming extinct. About 80 percent of the fish caught in Japan are caught in the wild, but fish farming technology has been progressing. For example, more than half of the bluefin tuna supplied in Japan is farmed fish.

今日は、「好きな魚介類」をテーマに話したいと思います。

In this class, we'll talk about "our favorite seafood."

It's Discussion Time!

Mr. Harrison:

海に囲まれた日本は、世界でも魚を多く食べる食文化で知られています。和食でも魚、貝や海藻などが多く使われますね。皆さんは魚を食べることは好きですか？

Japan is surrounded by the sea, and Japanese people are known all over the world for eating fish. Japanese dishes use plenty of fish, shellfish, and seaweed. Do you all like eating fish?

Yoko:

好きです。私はよく食べます。お肉と半々ぐらいです。

I love it. About half of the time I have meat, and half of the time I have fish.

Sakura:

私は魚の味は好きなのですが、骨がたくさんあると食べるのが難しいです。

I like the taste of fish, but when there are a lot of bones, it's hard to eat.

Mr. Harrison:

皆さん魚は食べるようですね。では好きな魚料理を教えてください。

So, it sounds like all of you eat fish. Tell me what your favorite fish dish is.

Yoko:

焼き魚です。その季節の魚はそのまま美味しくないので、シンプルに焼くのが好きです。特にサンマが好きです。

Grilled fish. I enjoy the flavor of fish in season. I like it grilled simply. I especially like Pacific saury.

Sakura:

私は骨が苦手なので、お刺身を使ったメニューが好きです。たとえばちらし寿司です。誕生日には母にいつもちらし寿司を作ってもらいます。色々な種類の魚が食べられて楽しいです。

I'm not good with fish bones, so I like *sashimi* dishes. *Chirashizushi* is one of my favorites. I always ask my mother to make *chirashizushi* for me on my birthday. It has a lot of different fish on it, so it's fun to eat.

Yoko:

私はフライも好きです。魚は肉より柔らかくて食べやすいので、中学生の時お弁当にもよく入れてもらいました。

I also like deep-fried fish. Fish is more tender than meat and easier to eat. I often asked for it in my boxed lunches when I was in junior high school.

Mr. Harrison:

皆さん、いろいろな食べ方で魚を味わっているようですね。魚以外の魚介類で好きなものはありますか？

It sounds like you all enjoy the flavor of fish in many different ways. Is there any seafood you like other than fish?

Sakura:

私は貝を入れたパエリアも好きです。母がスペイン人の友だちに本場のレシピを教えてもらったので、私の家では時々登場するメニューです。

I like paella with clams in it. A Spanish friend of my mother's taught her how to make the real thing. Sometimes we have it for dinner at home.

Yoko:

のりが大好きです。

I really like *nori*, a type of dried seaweed.

Mr. Harrison:

どんなふう到的りを食べますか？

How do you eat it?

Yoko:

のり巻きはよく食べます。

I often eat sushi rolls, which are wrapped with nori.

Sakura:

貝のみそ汁も好きです。ふだんはしじみのみそ汁をよく母にリクエストします。

I like miso soup with clams. I often ask my mother to make it with freshwater clams.

TEACHER'S POINT

Mr. Harrison:

いいですね。おなかがすいてしまいます。ところで、食べ物に対する生き物について留意することがあります。魚や動物が生きている間は、数えられる名詞を使用して言及しますが、それらを食べるとき、数えられない名詞を使います。

たとえば、「私は今朝一匹の魚をとりました」。でも、「今朝朝食に魚を一尾食べました」とはふつう言わないでしょう。いま食べ物ですから、「今朝朝食に魚をたべました」と言うべきでしょう。

That sounds good. You're all making me hungry! By the way, a note about food vs. living creatures. When fish and animals are alive, we often refer to them using countable nouns, but when we eat them, we use non-countable nouns. For example, you can say "I caught a fish this morning", but you wouldn't usually say, "I had a fish for breakfast this morning."

Because it is now food, you should say, "I had fish for breakfast this morning."

海の幸は種類もたくさんあって、私たちの食卓を豊かにしてくれますね。これからも感謝しながら美味しく食べたいですね。

Well, many delicious things come from the ocean. They are a wonderful part of our food culture. Let's continue to be thankful for the delicious things we eat.

今日は、「好きな魚介類」をテーマに話し合いました。

Today we talked about “our favorite seafood.”

今週の番組内英語のセリフとその日本語案内、ディスカッションの参考記事は、番組のウェブサイト (<http://www.radionikkei.jp/lr/>) に掲載しています。

次回は、「地方創生」について、ディスカッションします。

The English and Japanese transcriptions for this session, as well as the referenced article, are available on the program website (<http://www.radionikkei.jp/lr/>).

Next time, we will discuss “regional revitalization.”