

みんなの力で おいしいマグロを いつまでも
発行・社団法人 責任あるまぐろ漁業推進機構

広がる世界のマグロ消費

世界の水産物需要は？

双日(株) 水産担当バイスプレジデント
林 弘二氏に聞く

中国マグロ市場のパイオニアでもあり、日本産水産物の輸出にも積極的な取り組みを進める総合商社の双日。その双日の水産部門を率いるのが林弘二水産担当バイスプレジデントだ。先日には、NHKスペシャル「マグロが食卓から消える？～世界の魚争奪戦～」にも出演、マグロをはじめ世界中で魚の需要が高まっていることを日本中に知らしめた。中国のマグロ市場の動きや世界の水産物需要など、魚ビジネスの最前線に立つ林氏に聞いた。

(インタビュー・浮須雅樹)

中国でマグロの商売をするきっかけは。

林 中国でマグロの商売を始めようと思ったのは、ノルウェーサーモンがきっかけでした。ノルウェーサーモンの場合、ノルウェー王国の積極的な取り組みがバックにはありましたが、わずか5年で500トンから4万トンに中国の市場を膨らませたのは衝撃でした。中国に受け入れられれば大きく物が動く、マグロもいけるのではと思いましたね。

いま、中国で刺身マグロはどのくらい食べられていますか。

林 現在、中国全土の刺身マグロ市場は約4000トン～6000トンです。その中には中国船の漁獲する生マグロ、COマグロ(一酸化炭素で色を強制的に鮮やかにしたマグロ)それから私たちが売っている超低温マグロや、個人がベトナムやマレーシアから荷物として持ち込むいわゆる“担ぎ屋”によるものがあります。担ぎ屋1人が運ぶ量はしれてますが、年間ですると700～800トンもあります。

一方、超低温はまだ300トン程度で少ないですが、中国では今年の春からCOマグロの流通を禁止する措置がスタートしており、今後その代用

として超低温が増える可能性はあります。ただ、ほかのマグロに比べてまだ高く、价格的な課題はあります。

高くても食べたいものにマグロはまだなっていない？

林 2極化していますね。たとえば上海で鉄板焼きを食べようとする、高いところは日本円で2万5000円もしますが、すごく流行っています。それだけ食事に金を惜しまない高所得層が少なくないということです。そんな人はマグロにも金に糸目をつけません。脂好きという面もあります。とくに高価なホンマグロの大トロを一番好みます。上海に流通する超低温マグロ150トンのうち、蓄養ホンマグロの大トロはわずか10トンにすぎませんが、売上げにすると約半分を占めます。末端ではほぼ日本と同じ価格でしょう。流通段階の多い日本と比べると、供給する方にとっては日本より高く売れる市場と言えます。

ただ、まだすべてのマグロが高くても売れるわけではないです。食べ放題の店などに出回る安いマグロは食べますが、それなりのお金を出してマグロを食べたい、という状況にはなっていない。わたしたちも今後



は、日本人の駐在員や中国の中流階層をターゲットとした中トロや赤身の良質なマグロを食べる新しい市場を作っていくかと思っています。あと、今後の需要で期待できる部分と言えば、マグロは頭が良くなると親が子供に食べさせていることです。一人っ子政策の影響で子供にはお金を惜しみませんから。

中国マグロ市場、5年で5万トン強に

将来、中国のマグロ市場はどこまで広がりますか。

林 いま日本に50万トン、米国に5万5000トン、韓国に2万トンの需要があると言われてますが、3年後には韓国並みの2万トン、5年後には米国並みの5万トン強になるとは思います。それまでにどこまでその需要を受け入れる環境が整うかということにもかかってきます。

(2面につづく)

(1面からつづく)

中国のマグロ市場が広がれば日本のマグロ市場はどう変わりますか。

林 日本のマグロ漁業者に残ってもらうためには、日本以外に市場ができることが重要です。私たちが中国のマーケットを開こうと思った時に日本の漁業者を救うことにもなるという思いもありました。ずいぶん船も減ってしまいましたが、早く中国などに市場ができることで日本のマグロ漁業者が採算のあう操業ができるようになってもらいたいと思います。

購買力強まる欧州

中国のマグロのほかにも、いま世界中で水産物に対する需要が高まっていると聞きますが、

林 魚の需要は高まっています。とくに西ヨーロッパは強い。鳥インフルエンザなど肉がごとく問題を起こす中でタンパク質の選択肢というとおのずと水産物しかないのです。魚に対する購買力は今後も高まるはずで。とくに西ヨーロッパの購買力は強いですね。輸入水産物を当たり前のように食べていた日本もこれからは思うように買うことが非常に難しい時代になるでしょう。

巻網問題にもっと関心を

OPRTに対する期待の声を。

林 責任あるマグロ漁業を推進するという立場だとすれば、ぜひ巻網問題に取り組んでほしい。延縄などだけいくら取り組んでもだめ。なぜならマグロ資源の大半を漁獲してい

るのは巻網であり、そこを放置して延縄などだけ厳格に資源管理しても意味がない。延縄だけが責任ある行動をとっても資源はなくなってしまふ。世界を歩いていると「日本人が食べるからマグロが資源がなくなる」とよく言われる。そのたびに「そうじゃない」と説明しているが、本当にマグロ資源を管理して持続的に利用していこうと言うなら、日本の行政もOPRTも巻網の問題の大きさをもっと訴えるべき。アメリカ、スペイン、フランスなど列強が相手だといって弱腰になっているのは本当の資源管理を目指しているとは言えない。自分たちができることしかないのは、責任あるでなく、ある意味無責任になってしまう。OPRTには本当にマグロ資源を考える組織になってほしいですね。

WCPFC

科学委員会が勧告 太平洋マグロ漁獲削減

中西部太平洋まぐる類条約(WCPFC)の科学委員会がフィリピンのマニラで8月14日から18日まで開かれ、同海域でのメバチ、キハダの漁獲削減を勧告した。

科学委員会は、両魚種が過剰漁獲されている実態を指摘。資源量を維持していくためには、漁獲による資源への影響を示すF(漁獲係数)をメバチでは25%、キハダ10%を削減する必要があると勧告した。

水産庁によると、同海域でのメバチ、キハダのMSY(最大持続生産量)は水準より上にあるものの、資源に対するF値は高く、科学委員会はこのままではMSYをいずれ下回るとしている。資源評価自体は前回の内容と大きく変わらないが、今回は具体的な削減率を提示し、対策の必要性をより強調する形になっている。

WCPFCは昨年(2017年)の年次会合で、まき網漁業の漁獲努力量を現状レベルに制限すること(北緯20度と南緯20度の間の水域のみ)およびはえ縄漁業のメバチ漁獲量を現状レベルに制限すること等を内容とする保存管理措置を採択している。

欧州議会

東大西洋クロマグロ 漁獲規制強化へ

今月開かれた欧州議会水産委員会は、このほど、「不法な過剰漁獲の中

止に向け直ちに行動する必要がある」と合意、各国がクロマグロ資源を持続可能な資源水準に戻す取り組みを始めることで一致した。現在、環境保護団体は、今年11月に開かれる大西洋マグロ類保存国際委員会(ICCAT)に向け、「禁漁措置が実現しなければ不買運動も辞さない」と警告していることもあり、欧州主要各国がICCATでの対応も含めクロマグロ資源管理に本腰を入れ始めた形だ。

地中海を含む東大西洋のクロマグロ資源は危機的な状態にあると言われているにもかかわらず、この10年間は寿司ブームで需要が増加し蓄養産業が拡大している。しかも、皮肉なことに蓄養の効率が上がるほど逆に価格が下がる傾向もあり、生産者はより多く生産する必要に迫られ資源へのダメージも大きくなっているという。現地の業界関係者が話している。

欧州議会の水産委員会が今回クロマグロ資源の問題を取り上げたのは、環境保護団体などの風当たりが強い中で各国に影響も大きいことから「欧州の政治的な意志を結集して取り組むべき」と判断したものと思

われる。

委員会で各国代表からは、魚の年齢別やサイズ別の漁獲制限、産卵期の禁漁、漁獲努力量の制限、この問題を協議する地中海地域の審議会の創設、さらには違反が発覚した場合の罰則金の導入などの意見もでていう。

欧州小売価格

マグロは東京の2倍!

農林水産省が9月4日発表した内外小売価格調査によると、東京と海外主要5都市とを比較した場合、魚介類は総じて東京より割高になっていることがわかった。マグロは欧米では東京の2倍の価格になるなど、肉から水産物需要がシフトしている背景もあると見られている。

この調査は農林水産省が食料品42品目(共通食品と日本食品の合計)で行ったもの。

刺身用として食べられるマグロについては、100gあたり東京が395円なのに対し、ニューヨークは710円、ロンドンに至っては1027円と日本の2倍以上となるなど、日本のマグロ価格が実は世界的にみても割安になっていることがわかる。

東京および海外主要5都市における食料品の小売価格調査結果(17年11月)

品目	単位	東京(円)	東京CPI ダウ	換算価格(円)					価格比(東京=100)				
				ニューヨーク	ロンドン	パリ	ジュネーブ	シンガポール	ニューヨーク	ロンドン	パリ	ジュネーブ	シンガポール
サケ	100g*	216	16	228	218	365	337	176	105	101	169	156	81
エビ	100g*	258	14	302	436	374	389	126	117	169	145	151	49
マグロ缶詰	80g*	159	8	83	72	150	64	50	52	45	94	40	32
マグロ	100g*	395	42	710	1,027	-	867	850	180	260	-	219	215
タラコ	100g*	650	15	860	1,257	-	1,168	625	132	193	-	180	96
干ノリ	1帖	448	13	245	626	1,015	529	374	55	140	227	118	84

注1: 東京の価格は原則として総務省「小売物価統計」による

注2: CPI=消費者物価指数

注3: 為替レート(17年11月、東京三菱銀行による対顧客電信売相場)

1米ドル=119.44円、1英ポンド=209.51円、1ユーロ=141.04円、1スイスフラン=91.22円、1シンガポールドル=70.57円

プラスチックが海を窒息させる

- アホウドリにも深刻な被害 -

2006年8月に、ロサンゼルスタイムズが海洋汚染についての特集を組み、5つの異なった海の汚染について掲載した。その中で、プラスチックゴミによる海の汚染を取り上げた第4話「大量のプラスチックが海を窒息させる」の記事要約を紹介する。興味のある方は、下記をどうぞ。<http://www.latimes.com/news/local/oceans/la-series,0,7842752.spec>

ミッドウェイ環礁では、毎年50万羽のアホウドリの雛が生まれるが、20万羽が脱水や飢餓で死ぬという。胃の内容物を調べると、プラスチック製のゴミで一杯になっていることが多い。たった数十人が住む、産業もファーストフードの店もない離島で繁殖するアホウドリの雛の胃にそれだけのゴミが詰まっているのは、親鳥が海で探して雛に口移して与える餌のなかに混ざっているからだ。ミッドウェイのアホウドリは自分の雛たちに1年に5割のプラスチックを与えているという。

餌を探して長距離を飛行するアホウドリは、ミッドウェイから時として「世界で一番大きいゴミ捨て場」であろう場所に達する。サンフランシスコとハワイの中間にあるテキサス州の2倍ほどもある海域で、太平洋周辺から漂着物が集まるのだそうだ。

ミッドウェイの浜にうち寄せられる90%近くの海洋ゴミは多くが陸から出るプラスチックだが、他には漁具、さらには何千という貨物船のコンテナが毎年嵐などで荷崩れを起し撒き散らすその中身だという。

国連環境計画(UNEP)は46,000片のプラスチックゴミが1.6キロメートルごとに浮かんでいると推測し、また、そのうち70%がいずれは沈むと考えている。

アホウドリだけでなく、毎年100万羽の海鳥がプラスチック漁網などのゴミの被害に遭い、約10万頭のアザラシやアシカ、クジラ、イルカなどの海洋ほ乳類やウミガメが同じ運命に苦しんでいるとも書かれている。

他にも、ショッキングな数字が並ぶ。海洋のプラスチックの量は1950年代から急激に増え、場所によっては、10年ごとに10倍にもなっているという研究結果もある(JEAN注:北海道大学名誉教授小春雄氏の研究)。学者たちは、使い捨てのプラスチック容器が流行っていることから、この傾向が続くと考えている。平均的アメリカ人は2001年に100キロメートルのプラスチックを使った。プラスチック産業界は10年後には、1人あたり

で数百万羽を取りつくしたと言われている。京都の日本海沿岸や沖縄では「アホウドリ」、伊豆諸島や小笠原では「バカドリ」「シロブ」などと呼ばれたそうである。

英語のアホウドリ、「アルバトロス」は沖の白い巨大な鳥を意味するそうである。ゴルフのアルバトロスはイーグルより上の「3アンダー」で、とても起こりそうもないような意味あい使われている。アホウドリに関しては日本語より英語のほうが良い語感をもっている。先ほどの東邦大学の長谷川教授は「アホウドリ」ではなく山口県の日本海側の地方名である「オキノタユウ(沖の太夫)」を使うことを提唱されている。たしかに「アホウドリ」よりは数段優雅である。

ほうが良い語感をもっている。先ほどの東邦大学の長谷川教授は「アホウドリ」ではなく山口県の日本海側の地方名である「オキノタユウ(沖の太夫)」を使うことを提唱されている。たしかに「アホウドリ」よりは数段優雅である。

英語のアホウドリ、「アルバトロス」は沖の白い巨大な鳥を意味するそうである。ゴルフのアルバトロスはイーグルより上の「3アンダー」で、とても起こりそうもないような意味あい使われている。アホウドリに関しては日本語より英語のほうが良い語感をもっている。先ほどの東邦大学の長谷川教授は「アホウドリ」ではなく山口県の日本海側の地方名である「オキノタユウ(沖の太夫)」を使うことを提唱されている。たしかに「アホウドリ」よりは数段優雅である。

ほうが良い語感をもっている。先ほどの東邦大学の長谷川教授は「アホウドリ」ではなく山口県の日本海側の地方名である「オキノタユウ(沖の太夫)」を使うことを提唱されている。たしかに「アホウドリ」よりは数段優雅である。

(了)

沖の大洋上を飛翔するアホウドリは漁師の航海の友である。洋上でのアホウドリは細く長い翼を伸ばしたままほとんど羽ばたかずに、風をたくみに利用して、時速70から80kmで波の上を滑るように飛翔する。ヨットのようにグライダーのように風をたくみに利用し、時化の海も悠然と飛んでいる。こんなアホウドリがなぜ「アホ」ドリと呼ばれるようになったのか。

長年アホウドリの保護に尽力された東邦大学の長谷川教授によるとこの鳥は絶海の孤島に生息していたため、人間に対する警戒心をまったく持っていなかった。洋上の飛翔の達人も地上ではのろまで、ヨチヨチ歩きなため、棍棒でかんたんに捕殺され、羽毛をむしられた。百年あまり前から、高価で取引されていた羽毛をとるためにアホウドリは乱獲された。50年間

で数百万羽を取りつくしたと言われている。京都の日本海沿岸や沖縄では「アホウドリ」、伊豆諸島や小笠原では「バカドリ」「シロブ」などと呼ばれたそうである。

Dr. シヤークの **アホウドリはアホか?** 海洋生物 **まとめ** 知識 最終回

ほうが良い語感をもっている。先ほどの東邦大学の長谷川教授は「アホウドリ」ではなく山口県の日本海側の地方名である「オキノタユウ(沖の太夫)」を使うことを提唱されている。たしかに「アホウドリ」よりは数段優雅である。

台湾・東港(トンガン)訪問記

- 刺身マグロが大人気 -

谷川尚哉 (たにかわ・なおや)

賛助会員の
声

2005年2月に、初めて台湾の高雄に出かけた。噂の便宜置籍船がたくさん係留されている光景を見てみたいと思ったからだ。

高雄の都心部からは相当離れた高雄漁港には、残念ながら数隻のマグロ船しか見当たらなかった。さすがに大きな漁港を歩き回り、いささか疲れた頃、終に1隻の便宜置籍船を発見した。ベリーズと書いてあった。

さらに、漁業関係のビルを見つけ、玄関の表札を見ると「鮪」の漢字が書いてある。大胆にもその事務所に、アポなしで飛び込んだ。ありがたいことに、台湾では日本語を話せる人が多い。若手の課長さんクラスの方が、丁寧に應對してくれた。今、高雄港にはマグロ船はいないが、高雄の南東の「東港(トンガンあるいはドンガン)」という町は、近海のマグロ漁で有名だとして情報をくれた。実は、台北で台湾人の知人から聞いた話も、「台湾のマグロなら高雄よりも東港だ」というものであった。

翌日、路線バスで東港に行った。その町は、マグロで町おこしをしていた。ある通りは、両側にマグロ料理屋が並んでいた。店の看板に大きくマグロの絵が画いてある。街路灯もマグロのオブジェだ。

漁港へ行くと、小型の近海延縄船が多数、マグロなどの魚を水揚げしていた。セリも行なわれていた。船からセリ場まで、魚を運ぶことを専業とする女性たちが働く。2月という季節のこともあるのだろうか、残念ながら、マグロがごろごろという状況ではなかった。

しかしながら、港の周辺を歩き回れば、海鮮料理屋が建ち並び、加えてマグロ料理を出す店も多いことがわかる。あるいは、マグロの加工品を売っている店もある。その品物のラベルには、なぜか「横綱マグロ」と書かれていて、御丁寧に相撲取りのイラスト付きであった。

漁港の入り口の手前右側に「華僑

市場」という魚市場がある。時間帯によっては一般客は入れないと、後で知ったが、その時は、魚の小売をしていた。新鮮なエビやイカも目立った。

そして、ガラスケースの中に、刺身マグロのサクが並ぶ店があったのだ。一見して奇異な感じがした。台湾の人がマグロの刺身を、本当に買って行くのであろうか。

華僑市場の一角は、簡易食堂のひしめくゾーンになっている。一般客が今買って来た魚介類を、その場で調理もしてくれる。私も、買い求めた魚とイカとエビを調理してもらった。

その時、隣のテーブルに、おじいちゃんから孫までの大家族が陣取った。もちろん台湾の家族連れである。そして、ミニ宴会が始まったのだが、そこに、大皿のマグロの刺身がでてきて、それをご飯の上のせて食べているのである。

この光景を目の当たりにして、正直驚いた。台湾の人たちは、こんなにも生の魚を食べようになったのか、と。中華料理といえば、「炒・揚・煮」の食文化。つまり火を通さないものは、ザーサイと杏仁豆腐のみと勝手に考えていたことが、見事に裏切られたのであった。

台湾は、日清戦争後より日本の植民地であったのだから、その間に、刺身を食べる食文化が移植されたことは想像に難くない。しかし、植民地時代に育った世代は高齢化している。現代の台湾人が、日本食の文化を継承しているとは思えない。

これは、彼らにとっては、新しい文化なのである。若い世代にとっては、ニュートレンドであろう。そうになったのも、おそらく100%日本へ輸出するために獲るようになったマグロを、試しに刺身で食べてみたら、なかなか美味しいじゃないか、という



ことから現地での新しい食文化が開いたのかもしれない。

たしかに、台北にも高雄にも、回転寿司の店があり、繁盛していた。体験しようと試みたが、地元の家族連れで満席で諦めた次第だ。もっとも、回転レーンの上には、結構な量のいなり寿司も廻っていたが。

「屏東東港鎮」は、人口5万人弱の小さな町で、地味な漁港の町であった。それが、ここ数年、マグロで名を挙げ、台湾中のグルメが詣でる聖地となったのだと言う。時期には、盛大なマグロ祭りを行なって、大量の観光客を呼び込み始めた。今では、桜海老と、カラスミと、そして巨大な黒マグロを、「東港の三つの宝」と呼ぶそうだ。

06年1月23日のNHKクローズアップ現代は「世界の魚が中国へ」という題で、今、大陸の中国では「海鮮」ブームで、日本食の寿司や刺身が爆発的に売れていると報じた。特に、マグロの刺身が大人気であるシーンが放映された。その番組から半年以上経つが、この間に、非常に多くのマスコミが、大陸中国でも台湾でも、マグロの刺身の大量消費が始まって、その分日本への輸出が減少し、日本でマグロが食べられなくなるという「危機」が訪れるかもしれない、と報道するようになった。TV各局が、東港まで直接取材に行くようになり、日本でも東港が有名になりつつある。(中央学院大学・人文地理学)

編集後記

文字通り、世界を股にかけ、水産物貿易の最前線で活動している林さんの帰国を待って、インタビューさせていただいた。日本だけにしかなかったサシマグロ市場が、今や、欧米にもできたこと、そして、中国にも確実に、しかも急速に成長しつつあることを、実感した。日本よりもっと高い値段でマグロを買う市場が拡大しつつある中で、日本国内の旺盛なサシマグロ需要を満たすためにどうすればいいのか。少なくとも、日本のマグロ延縄漁船のこれ以上の減少を食い止め、維持しなければという想いに駆られるが、読者の皆様はいかがでしょうか? ご意見お知らせください。また、巻網漁業に関連する厳しいご指摘は、正にそのとおりでOPRTとして真正面から取り組まなければならないと覚悟を新たにしている。皆様のご支援をお願いする。(原田)