

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

## 実践主義でOPRTの活動を推進

### 白須敏朗OPRT新会長

中須会長の後任として、昨年9月に責任あるまぐろ漁業推進機構 (OPRT) の新会長に選任された白須敏朗氏。生産者から貿易・流通・消費者の団体まで加盟するOPRTを、日本のオール水産の代表的存在である大日本水産会会長という立場で支援し、さらなる活動の推進役を担う。OPRTの会長になるならばと、さっそく自ら厨房に立ちマグロの美味しい食べ方に挑戦するなど“実践派”の白須新会長に、OPRTの活動に対する思いとこれからの抱負を聞いてみた。  
(インタビュー・浮須雅樹)



マグロ資源を健全に維持し、漁業を存続させて、将来もずっとマグロを食べていくためにも、OPRTの活動は非常に重要です。

サポーターである賛助会員もずいぶん増えているそうですね。

白須会長 ええ、現在500人を超えました。大きなPR活動はしていませんが、口コミで広がって大きな支援をいただいています。日本は、かつて50万トンを超える刺身マグロ市場がありましたが、平成19年には40万トンを超え、昨21年には30万トンを下回っています。

(2面につづく)

就任以前、OPRTの印象は？

白須会長 日本発の国際的なNGO (非政府組織) ですね。マグロ資源の乱獲を防止し、ルールを無視して操業するIUU (違法・無報告・無規制) マグロ漁業の廃絶に取り組むことで、マグロ資源の持続的な利用を可能とする取り組みを推進するだけでなく、消費者までも巻きこみ、日本の伝統的マグロ食文化の普及、推進を果たそうという理念はすばらしいと思っていました。いま日本のマグロ漁業は厳しいですが、刺身用にマグロを獲る延縄漁業のパイオニアで、世界最大の市場国である日本だからこそできる活動であると思います。

#### 民間レベルで政府後押し

実際、会長に就任されて見えてきたことは。

白須会長 OPRTは、世界にあ

るマグロ延縄漁船の9割、9カ国のマグロ漁業団体が加盟しています。ひとつの漁法でここまで世界的にカバーしている組織は他にないのではないのでしょうか。それもただ加入するだけではありません。マグロ資源の持続的利用のために、むやみに隻数を増やさないと、約束事をきっちり取り交わしています。これは、日本をはじめ世界のマグロ延縄漁業者が健全なマグロ資源の維持、漁業や市場の健全な育成を真剣に考えている現れであり、民間の自主的な組織としてその意義の大きさをあらためて実感しています。国際的なマグロ資源管理に向けた交渉などは政府が行っていますが、政府間で何か決めようとする場合、各国の利害の調整を含め非常に時間がかかるのが実情です。政府だけに依存するのではなく、獲る人、そして食べる人が本気になってマグロのことを考えることが非常に重要であり、政府の取り組みを後押しすることになります。マ

(1面からつづく)

巷でマグロが見られなくなることはないのですが、マグロ資源の悪化や規制の強化などがマスコミを通じて報道されることで、マグロに対する消費者の危機感も募っているのかもしれない。賛助会員の増加はそうした消費者の思いを反映しているようにも思います。OPRTとしては、こうしたサポーターの方々の思いをしっかりと受け止めて活動していかなければいけないと痛感していますし、そうした声をさらに大きくするために賛助会員の輪をさらに広げていきたいですね。当面の目標は1000人です。

### マグロの価値を再発見

最近では、消費者の魚離れが心配されています。マグロはどうでしょうか。

白須会長 賛助会員の方はみんなマグロ大好きな人だと思いますが、日本全体をみると、食生活の中で魚の存在が薄れかけているのかもしれない。マグロの人気は高いのですが、未だマグロのことを本当はよく知らない消費者が増えていることはあるかも知れません。これは生産、流通に関わる人々のPR不足もあると思います。恥ずかしいことですが、わたしもマグロのことを勉強し、畜肉よりマグロの方がタンパク質の割合が多いことを初めて知りました。マグロのすばらしさを再発見したので。

そのほか、高血圧の予防につながるカリウムや骨粗鬆症の防止につな

がるビタミンDが豊富に含まれているので、単にマグロは美味しいだけでなく、自分たちの健康にもプラスになる食材です。

世界はマグロだけでなく食材として魚の価値に気づきはじめ、急速に魚の消費を伸ばしています。日本人にとって、魚はあって当たり前の存在だったため、なかなかそうした意識にはならないと思いますが、もともと魚好きであるのは間違いなく、マグロをはじめ、もう一度、魚食の価値を足元から見直すことが、魚離れなんていう状況を抜け出すきっかけになると思います。

### 塩マグロの美味しさに驚愕

ところで、最近マグロの美味しい食べ方を発見されたとか。

白須会長 実はOPRTの資料で、「塩マグロ」という食べ方があるというのを知って、自分で挑戦してみました。マグロのサクに塩を振りかけて、余分な水分を出して薄くスライスして食べるだけの簡単な調理方法ですが、これが実に旨い。何もつけなくても、マグロの美味しさがギュッと濃縮されていて、本当に驚きました。マグロは高いものではなく、どこのスーパーでも売っているマグロですが、「マグロってこれほど美味しいのか」とマグロの旨味を実感できるものでした。わさび醤油で食べるマグロも美味しいですが、ちょっと目線を変えて塩マグロを試してみると、きっとマグロの利用の幅がグンと広がると思います。オススメです。

今後のOPRTの活動について。

白須会長 直近の課題は3月に開かれるワシントン条約締約国会議(CITES)対策です。絶滅が危惧されている種を保護しようとするCITESに大西洋クロマグロが提案されようとしています。CITES自身が定めている基準に照らしても、大西洋クロマグロが、絶滅危惧種と指定される根拠は無くおかしなことです。しかも大西洋クロマグロは専門的な国際資源管理機関のICCAT(大西洋マグロ類保存国際委員会)で管理されています。マグロはしっかりと管理すれば持続的に利用していける資源であり、正当な理由無く、保護することだけに主眼を置き、いきなり国際取引を禁止するのは行き過ぎではないでしょうか。ICCATは昨年11月、厳しい規制の実施を決め、加盟国は資源回復に全力をあげることを明らかにしています。もし、大西洋のクロマグロがCITESの対象になれば、他の海域のマグロも客観的、合理的な理由も無く利用が禁止される対象になりかねません。そうした事態を避けるために、今回のCITES提案は阻止されなければなりません。

マグロを巡る課題は山積しています。簡単に解決できないものも多くあります。しかし、会員や賛助会員の思いをしっかりと受け止め、マグロを獲る人、流通する人、そして食べる人のすべての人が笑顔でいられるよう、実践主義でOPRTの活動を進めていきたいと思っています。

WCPFC

## 太平洋クロマグロの管理措置採択 メバチ保存へ水揚時の監視も強化へ

昨年12月6日から11日までフランス領ポリネシアのパペーテで開かれた中西部太平洋マグロ類委員会(WCPFC)の第6回年次会合は、太平洋クロマグロ漁の操業隻数・日数等を現状レベルより増やさない保存管理措置を決めた。

また、メバチ漁獲規制の徹底に向け、バンコクなど主要水揚港での検

査や漁獲物の転載管理の強化も決めた。

ICCATが東大西洋のクロマグロの40%削減を決めたことから、これを補うビジネスチャンスとしてメキシコが太平洋でクロマグロの漁獲を増やす懸念が高まっている。このため今後、メキシコを交えて太平洋のクロマグロの管理を検討する作業

部会の設置が決まった。

メバチについては、昨年採択された管理措置(2009年から3年間で漁獲量を30%削減)を継続していくことを確認した。

ただ、現在の措置では、資源の悪化が止まらないとの懸念も強く、次回2010年12月の会合では、全面的に見直すことになった。

ICCAT

## 東大西洋クロマグロ4割削減・1万3500トンに

大西洋マグロ類保存国際委員会 (ICCAT) の年次会合 (11月9日～11月15日、ブラジル・レシフェで開催) は、資源の悪化が懸念されている東大西洋クロマグロの2010年総漁獲枠を1万3500トンに大幅削減することを決めた。2009年(2万2000トン)に比べ約4割の削減になる。日本の漁獲枠も1148トン(2009年1871トン)に減少する。(各国の漁獲枠はOPRTウェブ www.oprt.or.jp に掲載)。2011年以降については科学委員会の資源評価の後に設定するが、「科学委員会が資源崩壊の危機(資源回復が困難な状況)にあると認めた場合は、2011年の漁業を全面停止する」ことも合意事項に盛り込んでおり、漁業管理機関のICCATとして資源管理を徹底していく姿勢を強く打ち出した。

今回の会合は、モナコが大西洋クロマグロをワシントン条約(CITES)付属書掲載種(国際取引の全面禁止)にすることを提案していることを踏まえ、ICCATが責任ある国際資源管理機関としてどこまで踏み込んだ決定をできるかに注目が

集まっていた。

結果は、2010年の総漁獲枠約4割削減のほか、地中海のまき網漁業の漁期を5月16日から6月14日の1か月に短縮(既存4月16日から6月14日)すること、さらには、2013年までに各国が操業隻数を国別漁獲枠に見合

った隻数に削減していくことも合意した。また、来年5月の漁期前までに中間会合を開催し、加盟国の資源管理措置の順守状況をチェック、順守できなかった場合は漁獲枠の削減も実施するとし、ICCAT合意を順守させる枠組みを強化していくことも盛り込んだ。

水産庁は「科学委員会の勧告(1万5000トンに削減が必要)をもう一步踏み込んだ枠の削減が加盟国のコンセンサスでできた。ICCATがしっかり機能していることを示せたと思う」と、今回の結果について評価し、CITES(今年3月カタルで開催)で提案される国際取引の禁止の回避に向けて全力をあげることとしている。また、価格への影響については、「在庫が約25,000トン(2009年末、ミナマグロを含む高級マグロの在庫)あるので、当面、影響が出ることは無い」としている。

昨年、まぐろに関連する番組制作のために来日した2つのフランスのテレビ会社から相次いで取材を受けた。一つはフランス国営放送、他の一つはCanal+という有料テレビ会社であり、いずれも多くの視聴者をもつ国際的な放送機関である。前者は「農林水産物の過剰利用」について、後者は「すし」がテーマだったが、双方とも「まぐろを日本人が食べすぎており、これが世界のまぐろ資源の枯渇をもたらしているのではないか?」という

国際環境保護団体の日本いじめのおなじみの主張もインタビュー等を通じて裏付け報道したいようであった。

このインタビューで解った、

日本人のまぐろ食に関して西欧人に共通する誤解等、彼らの視点と私のコメントを2、3紹介したい。明らかな誤解の方から行くと、(1)まぐろというと、地中海のクロマグロしか頭にないふしがあり、すべてのまぐろが絶滅の危機にさらされていると思っている、(2)「すし」と言えばまぐろしかないように思っている、(3)まぐろは水銀を含んでいて食べない方がいいと思っている等である。

これについて次のようにコメントした。

(1)地中海のクロマグロはまぐろ類の中では、極めて資源量も漁獲量も少ないまぐろで、主要漁獲物であるキハダやメバチ等の他のまぐろ類を合わせた全資源量や漁獲量の2～5%しかなく、まぐろ類の絶滅の可能性は、地中海のクロマグロでも、ほとんど無い。

(2)まぐろはすしのネタとして、重要ではあるが、すしは新鮮であれば、ほとんどすべての魚がすしになりうるし、いずしやなれずしなどが原点にあり、まぐろの握り

を減らすべきでないか」との馬鹿げた質問については、一部のまぐろ類が乱獲されている直接的原因は、研究者の資源保護への助言を多くの国の管理当事者が聞き入れないこと、規制を守らない漁業者がいること、また漁業者への指導・監督の不徹底な国があること等説明した。

国営放送のフランス人インタビュアーは、「飽食」がお気に入りのテーマだったようで、彼曰く、「俺は肉食主義者であり、人間が

肉食主義者になれば、食糧問題もずっと楽になるはずだ」とか、「まぐろの蓄養は肉牛の肥育と同じで、安い蛋白を高い蛋白に置き換える際のエネルギーロス

を考えると、馬鹿げている」とか、はては、「人間社会は近い将来滅亡に向かうのにおまえは何でそんなに平然としていられるのか」と言って意見を求めたので、「当節は前向き思考でない生きていけない、あなたもそう思うだろう」とボソッと云ったら、にやりと笑っていた。インタビューの意図に沿う発言が無かったのが、放映されなかったかも知れないが、西欧人の日本に対する誤解や偏見がまだまだ強いと感じた次第。

鈴木 治郎

## マグロあれこれ 科学者の目

第15回

フランスのテレビ会社のインタビュー・日本への誤解を解く

などは高々200年ほどしか歴史はない。(日本の豊穡な食文化を知ってほしいと示唆)

(3)本コラムの第4回にも書いたとおり、水銀は含んでいるが、水銀の毒性を無くすセレンという元素も同時に含んでいるし、健康に不可欠な良質の脂肪酸を多く含んでいるので、何ら問題なく、妊婦や子供なども積極的に食べてもらいたい。

「日本人がまぐろを食べ過ぎることがまぐろ資源の乱獲・絶滅につながる、日本人はまぐろの消費

## “塩マグロ”に会場が大興奮！

OPRTセミナーで上田氏が講演

責任あるまぐる漁業推進機構（OPRT）の21年度第2回OPRTセミナーが12月11日、「実践版！マグロの底ぢから」と銘打って開かれた。

セミナーは、マグロの刺身と包丁を持って現れ、熱い語りを披露した上田勝彦氏（水産庁加工流通課課長補佐）に釘付け。上田氏が、塩でマグロの美味しさを引き出す「塩マグロ」をベースに、酢で締めた「締めマグロ」やカルパッチョ、タヒチの現地人が好んで食べる「ポワソン・クル」などの料理をつぎつぎで紹介すると、席を立てて上田氏の手元を

見つめる人もでていた。

上田氏が最後に、「今日、わたしの話を聞いた以上、自分もマグロ漁業を支えているんだとの思いで、これをきっかけにみなさんがマグロ食



上田氏の語りと包丁捌きに会場は釘付け

のすそ野を広げてもらいたい。つまり今日からみなさんはマグロ伝道師です」とシメると、会場からは割れんばかりの拍手がまきおこった。

## マグロひとくちメモ発表 —— 特別賞に ——

「お母さん きょうもマグロでお願いします」

OPRTは12月3日、全水商連と提携して実施した第6回天然・さしみマグロキャンペーンの中で募集し

た「マグロひとくちメモ」の抽選結果とベスト作品（50+α）を発表した。

期間中、マグロひとくちメモの応募は984通にのぼり、自ら考案したマグロ料理や生活の中におけるマグロの存在、マグロ漁業への応援などさまざまなメモが寄せられた。中でも、「お母さん きょうもマグロで

## まぐろの『ま』で熱唱！

OPRTの年末恒例の賛助会員懇親会で、「スーパーフィッシュまぐろ」を熱唱したのは、八洲商事健康食品部の吉田宏亮さん（写真）。最初は、同社のサプリメント『ツナミン』のPR曲として作曲・作詞したが、「マグロ産業の応援歌になれば」と歌詞と題名を変更した。セミナー参加者からは「すごくいい！地元のスーパーで流してもらいから」など、親しみ易い歌詞と曲は大評判。吉田さんも「水産業界にメジャーデビューですね」と照れ笑いしながら、「元気がないマグロ業界を元気づけられればうれしいです」と満面の笑みを浮かべた。昨年末には、故郷の宮城県石巻にも呼ばれ、年末のマグロ直売会でギター弾き語りを披露。資源や経営問題などマグロ業界の厳しい現状を吹き飛ばすかのように、マグロの本当の価値を吉田さんが歌声で消費者に届けた。（ご希望の方には、CDを差し上げます。先着20名まで。OPRT人見まで）



クロマグロー本 1628万円  
築地市場 初市で

1月5日 築地市場の平成22年度初市で、232.6キロの大間産クロマグロが、史上2番目の高値1628万円（キロ7万円）でセリ落とされ、香港と東京の寿司店に販売された。史上最高値は、2001年の一本2020万円

お願いします」のひとつちメモを送ってきた小学2年生の女の子（千葉県）には特別賞が贈られた。なお、応募者の中から厳正な抽選の結果、500人にマグロ詰め合わせ1キロがプレゼントされた。ベスト作品は、OPRTのホームページで見られる。

OPRT原田雄一郎専務は「短期間のキャンペーンにもかかわらず、5才の幼稚園児から85才の方まで、老若男女を問わず、全国からマグロひとくちメモのご応募を頂いた。ひとつちメモの募集でしたが、ハガキには書ききれず手紙に別途書いて送って下さった方もあった。いまさらながらマグロが日本人にとって切っても切れない魚であることを強く感じた。マグロ資源の行く末を心配する声も多く、これらの声を糧にOPRTの活動を更に進めたい」と話している。

## 賛助会員対象 107人にマグロ1キロ贈呈

OPRT賛助会員を対象とした年末恒例抽選会が昨年12月10日に行われ、厳正な抽選の結果、107人に天然超低温マグロ1キロが当たりました（5口以上の会員は無抽選当選）。抽選会の様子と抽選結果は、OPRTホームページ（[www.oprt.or.jp](http://www.oprt.or.jp)）に掲載。

### 編集後記

昨年12月に行ったOPRTセミナー「実践版マグロの底ぢから」は、「山は富士、サカナはマグロ。裾野の広さにおどろくばかり マグロ食の再構築」の副題で、講師の上田さんの最高のパフォーマンスで大いに盛り上がりました。塩マグロの多段階活用で用意された料理も、残らず全てキレイに無くなりました。「マグロの獲り方、食べ方、流通のかたちなどは、完成されたかに見えるが、まだ未熟であって、進化していかなければならない」との上田さんの迫力ある話も面白く、目からウロコのセミナーでした。OPRTも更に進化していかなければ。（パンフレットご希望の方は、人見まで）（原田）