

— みんなの力でおいしいマグロをいつまでも —

発行・一般社団法人 責任あるまぐろ漁業推進機構

目次

1・2面…巻頭インタビュー
3面…IOTC年次会合結果
3面…サメ類の調査研究
4面…OPRT総会・白書記事
4面…マグロ市況を解説

豊洲新市場移転は“改革”

東京都水産物卸売業者協会 新市場対策部 浦和栄助部長

築地市場から豊洲新市場へ。世界最大の水産物・青果物市場の引っ越しが、来年11月に迫っている。移転に向けて日々奔走する東京都水産物卸売業者協会（東京都の大卸の団体）新市場対策部の浦和栄助部長は、新市場移転は働く人の意識まで変える“改革”になると語る。何が変わるのか、どのような思いで準備を進めているのか、話を聞いた。

（インタビュー・戸潤史帆里）

—なぜ豊洲新市場に移転するのですか。

浦和 今の築地市場は昭和10年に開業し、創業80年を迎えました。空襲にも遭わず、今も都民の台所として成立している驚異的な市場です。しかし、施設はかなり老朽化し、部分改修工事では間に合わない状態です。開業時は鉄道搬入を行っていましたが、現在はトラックによる搬入・搬出に変わり、物流も錯綜しています。温度管理が不十分で風雨の影響を受けやすいことや、施設の過密化・狭隘化で物流が非効率になっていることも問題です。

—新市場では何が変わりますか。

浦和 面積も広がりますが、間違いなく変わるの、衛生レベルですね。新市場は高床式で完全閉鎖型が特徴の一つです。築地市場とは比

較にならないくらい品質・衛生管理レベルが向上し、非常に優秀な市場になると思います。

—具体的には。

浦和 築地市場は開放型の平面構造です。セリ場にトラックが入ってきて、どこでも作業しています。一方、新市場は高床式で、トラックの出入りする場所とセリ場・作業場は分断され、外と室内が明確に区別されます。商品の取扱いも完全な閉鎖施設で行うため、高温や風雨の影響を受けず、衛生さが保たれます。

—施設内の温度は。

浦和 水産仲卸棟は25℃、青果棟は23℃で管理されます。水産卸棟については10.5℃まで温度管理が可能な施設構造になります。特に卸棟ではより保温性がよくなるように断熱材が入るので、温度管理の効率はものすごくよくなるはず。マグロ



のセリ場は水産卸棟の1階にできる予定ですが、低温管理が充実した空間になり、格段によくなりますよ。

—多層構造も特徴です。

浦和 水産卸棟は1階に鮮魚・マグロ・特種の売場、3階に塩干加工品売場、4階に転配送センターができます。仲卸棟は1階が店舗、3階が買い出し人の駐車場になります。

築地市場は平面移動でしたが、新市場では垂直の移動が発生し、物流が大きく変わります。

（2面につづく）

(1面からつづく)

ここが移転に際して工夫が必要なポイントとなるところです。

——ほかに何が変わりますか。

浦和 働く人の意識改革につながると期待しています。これまではセリ場からそのまま外に出てゆく感覚でしたが、衛生管理の視点から外と室内が明確に区別されるので、働き方が大きく変わると思います。

——働き方まで変わるのですか。

浦和 新市場への移転は単なる改善にはとどまらず、改革、革命のレベルのものなんです。たとえば築地市場では、卸、仲卸、買出人、運送関係者など、さまざまな業種の人たち1万人以上が働いています。皆、今までのやり方を何十年も続けてきました。

新市場に行けば、その秩序と役割が変わるのです。新しい役割になれば、必要とされるスキルも変わります。仕事のやり方も再構築する必要があるのです。

これだけ多品種の商材を扱っていて、しかもセリ等の取引が行われている大きな市場の移転は、世界でも前例がありません。見本になる市場がないだけに、自分たちで新市場を創り出すんだという気概がないと、新市場はまわっていかないと思います。

——新市場を創造する一方、築地市場から引き継ぐものはありますか。

浦和 築地市場には目利きができる人や商品を取扱う経験をお持ちの人がたくさんいます。マグロの取扱いに一生携わる人や、マグロ専門の仲卸さんもすごく多い。これだけたくさん専門家が集まる市場は他にはないと思います。つまり評価機能がものすごく高い。マグロが千本来たら、千本を見極めて、全体の入荷数量と品質の絶対評価で適正な価格を決める。そういった市場機能はきちんと引き継がないといけません。築地市場は80年も続きました。経験のあるプロの人たちが連綿と繋いできた集荷力と販売力を、新市場でも維持しなくてははいけません。

——課題はありますか。

浦和 いちばんの課題は市場内の物流ですね。今までは荷物を買った人がターレ（構内運搬自動車）に乗って運ぶというように、取引イコール物流という面がありました。新市場は築地市場の2倍近い敷地面積になりますから、移動距離もその分長くなります。マグロのセリ場にしても、奥行きが90メートルになり、今の3倍近い距離となります。どのように1本1本並べ、セリを進め、離れた仲卸棟までどのように運ぶのか、

現在検討しているところです。

衛生的で安全・安心が保てるという強みを生かしながら、いかに物流を効率化して、商品の搬送に要する時間を短くし、かつ、コストを下げるか。卸も仲卸も買出人の方々も、この部分をかなり工夫する必要があります。

——最後に移転に向けて、意気込みをお願いします。

浦和 築地市場は世界有数の巨大な卸売市場で、全国・全世界から荷物が集まるとともに、さまざまな立場の人が関わる場所です。新市場に期待することはさまざまで、色々な視点、見方があります。すべての人にとって100点満点にすることは難しいですが、移転までには満足はできなくても何とか機能が果たせるように全体的な平均点を上げて、市場が機能し、離陸できるレベルまでもっていきけるよう努力していきます。開場がゴールではなく、そのあと1年、2年と改善を重ね、この市場に携わる人たちが何十年も食べていける市場を創りたいと思います。

新市場移転には世界も注目しています。前例のない新市場を自分たちの手で創造するという強い自覚とプライド、トップランナーとしての意識を持ち、さまざまな人と話し合いながら、移転を成功させたいと思います。



豊洲新市場の完成予想図

●築地市場と豊洲市場の比較

	築地市場	豊洲市場
敷地面積	23ヘクタール	40.7ヘクタール
施設条件	開放型・一部高床式 荷捌場はほぼ常温	完全閉鎖型・高床式(青果平床式)・パース式 -温度管理:水産卸棟10.5℃・ 水産仲卸棟25℃・青果棟23℃
施設配置	水産・青果一体型	水産卸・仲卸・青果3分割
運用	平面的運用	立体的運用 (水産卸棟は1F⇄3F⇄4F)
情報連携	各企業の部分最適	-入退場管理等共通のプラットフォームの構築 -場内LANの構築

I O T C

カジキ漁獲、平均レベルに削減 FADs作業部会を設立

4月27日から5月1日まで韓国・釜山でインド洋まぐろ類委員会（IOTC）第19回年次会合が開催され、カジキ類の来年の漁獲量を、過去6年間の平均漁獲レベルに削減するよう努めることを求める保存管理措置が新たに合意された。また、集魚装置（FADs）作業部会の設立、1隻のまき網船が設置できるFADsの数を550基に制限することでも合意した。

カジキ類(マカジキ、シロカジキ、

クロカジキ)は科学委員会から資源状態が良好でないと指摘されており、漁獲量の削減努力を求める管理措置が合意された。

まき網漁業で使用されるFADsに関してはFADsへの集魚灯の設置禁止も採択された。これまで、熱帯マグロ(メバチ、キハダ)対象の漁獲能力を2006年水準、メカジキ・ピンナガ対象の漁獲能力を07年水準に抑えるよう操業隻数制限を行ってきたが、今回初めてまき網漁船1隻

あたりのFADs基数規制にも踏み込んだ。しかしながら、現実のまき網漁船の操業実態に照らして、550というFADs設置数の上限数値は過大であり、資源管理上の意義は薄いとの見方が強い。

また、EUと豪州からサメヒレの切り離し禁止について提案がなされたが、ヒレ切り離し自体は資源に悪影響を及ぼさないとして否決された。

なお、IOTC管轄水域で日本船は、はえ縄漁船(昨年52隻)及びまき網漁船(同1隻)が操業を行っている。

次回の年次会合は来年5月に仏領レ・ユニオンで開催される予定。

さめ類をとりまく現状と資源生態調査について

国際水産資源研究所 くらまぐろ資源部 くらまぐろ生物グループ長 大下 誠 二 氏

さめ類の資源状況は危機的なのか？

「サメ」と聞いてすぐに頭に思い浮かぶのは、おそらくスピルバーク監督作のJAWS(1975年)だろう。もう今から40年近くも前の映画だが、あの大きな顎が特徴のサメと人間との格闘シーンは有名である。

一口に「サメ」と言っても、世界最大の魚類であるジンベエザメから20cmあまりのツラナガコピトザメなど形態も生活史も様々な種が含まれている。この中には、日本人が古くから食料や加工品として利用してきた「サメ」も多く含まれている。その「サメ」が今とても大変なことになっていることは、実はあまりよく知られていない。

さめ類は一般に成長が遅く、一回に生み出す子供の数も少ないため、生産力が乏しいと考えられている。また、生態系の頂点に立つ場合が多いため、環境変動によって餌生物の量が増減することなどにより脆弱性

が高いとされる。さらに、近年では特に熱帯海域において大型のさめ類が観光資源になっていたりするため、漁業活動によるさめ類の資源状況に環境団体等の目が厳しくなっている。筆者も、かつお・まぐろ類の地域漁業管理機関の会議に参加し、さめ類資源の議論をしている際に、環境団体が「さめ類の資源が増えていくわけがない」と激しく主張する姿を目にしている。しなしながら、本当にそうなのだろうか？さめ類に関する我々の知識は乏しく、また、資源評価をするために必要なデータも貧弱である。その理由は、さめ類がはえ縄漁業における混獲種であり、時に危険な生物であるため、体系的なデータが積み上がっていない現状にある。

さめ類とうまく付き合うために

一部の環境団体からの感情的なさめ類資源悪化の主張に対して、近年ではさめ類の資源評価を行う必要性が急速に高まっており、筆者の所属する国際水産資源研究所でもそのための対応をしているところである。さめ類の資源評価を乏しいデータから計算するのみならず、より正しい資源評価のために、さめ類がどのように生きているのかという生物学的な知見についても取り組んでいる。そのために可能な限り科学的なスタンスで、客観的かつ再現可能な手法を用いるよう心がけている。資源の動態究明及び管理を主目的とする取

組のためには様々な情報が必要である(左記概念図参照)。

現在では同研究所は世界でも貴重なデータ及び標本を有する有数の研究所となっている。例えば、アオザメでは、これまで考えられていたよりも若齢魚の成長が早いことや、太平洋の東西に主な出産場があること、ヨシキリザメでは、性別・サイズ別に棲み分けをしており、北太平洋の東西での交流があるなどといった資源の動的な面についての新たな研究成果が得られている。その他に、遺伝的解析やコンピューター上にさめ類の資源変動パターンを構築し、どのような利用をすれば資源を頑健に保つことができるのかについてシミュレーションをするなど多岐にわたる研究を展開している。

さらに、太平洋にとどまらず、インド洋・大西洋などのさめ類の情報を収集しながら、世界の研究者とも連携し、資源の合理的な利用に向けた検討を進めている。もちろん、さめ類の中には本当に脆弱で資源状態が極端に悪いものも含まれているので、それらの資源状態を改善するための各種保存管理措置に関する検討も同時に行っている。

我々は海から貴重な資源を使わせてもらっている立場なので、資源状態をきちんと把握しながらうまく利用し、上手に付き合っていくという基本的立場を守ることが重要である。そのためには適切に集められたデータ及び標本が必要であり、今後も長く資源を利用するようにするために、漁業者の皆様をはじめ多くの方々との協力を引き続きお願いしたい。



平成27年度
通常総会

メバチ乱獲状態に危機感

小型船の増加も課題

責任あるまぐろ漁業推進機構(OPRT)の平成27年度通常総会が6月2日、東京・港区の三会堂で開かれた。堤芳夫会長は大西洋クロマグロとミナミマグロが増枠される一方、最大漁場である中西部太平洋でメバチ資源が乱獲状態にあることに強い懸念を表明。「中西部太平洋まぐろ類委員会(WCPFC)では、まき網のFADs操業の縮減措置の今年からの強化に合意を得られなかった。タイミングよく管理措置が実施されず資源悪化が進んでおり、地域漁業

管理機関としての信頼性が損なわれる。ただちに実効ある措置を求める。メバチ回復に向けた取り組みを政府に期待したい」と述べた。

来賓を代表して水産庁の黒萩真悟漁業調整課長は「大西洋クロマグロとミナミマグロの増枠は明るい兆し。IUU根絶に粘り強く取り組んだ結果だ。その一方、メバチ資源悪化や、はえ縄VDSの問題、OPRT非登録の小型船の増加など課題も多い。外国船においては急激な円安で収益が激減している。水産庁とし

てもこれらOPRTの活動についてサポートできるよう検討していきたい」と述べた。

27年度は、各地域マグロ類漁業管理機関(RFMO)の資源管理動向の把握や、IUU漁船の廃絶・防止の取り組み、輸入マグロ類の流通状況調査などを行う。

なお、OPRT所属漁船は3月末現在で944隻。昨年同期の989船から45隻減少した。国別にみると、日本23隻減、台湾10隻減、韓国25隻減となった。台湾、韓国は円安が経営を直撃し、新船建造は厳しい状況。中国が16隻増となったのは、政府間協議を通じて日本から中古船が9隻輸出されたことなどによる。正会員は25団体。

妻教授がマグロ市況を解説 購入価格、上向き傾向

責任あるまぐろ漁業推進機構(OPRT)は6月1日、東京都内で会員対象セミナーを開き、妻小波東京海洋大学教授が最近の刺身マグロ市場動向について講演した。刺身マグロ購入価格の上向き傾向やピンナガの人気を報告。冷凍マグロ全体としては「今年1~3月の相場はやや高めだった。例年の傾向ならば、よい相場で推移するのではないかと語った。

水産庁まぐろ需給協議会の集計によると、昨年日本における刺身マグロ供給量は少なくとも30万5000ト。増加している輸入物フィレーや小型マグロ、ピンナガの扱い量などを加えると、さらに多いとみられる。

特にピンナガは某大手スーパーでもマグロ商材の2割を占める定番品。バヌアツの代表者は「ピンナガは特に回転寿司で人気が高

く、清水、焼津ですぐに買い手が見つかる。海水温が低い高緯度海域の魚が高く売れる」と話していた。

刺身マグロの在庫状況は平成17年から大きく減少。一世帯あたりの購入価格(消費税やインフレの影響を除いて算出)は25年以降に上向いている。妻教授は「日本の刺身マグロ市場は縮小したが、今後のアベノミクス次第で下げ止まり、回復する可能性がある」と見解を示した。

天然・刺身マグロ消費拡大キャンペーン 水産白書に掲載

5月22日に公表された「平成26年度水産白書」において、OPRTがこれまで11年間にわたり取り組んできた「天然・刺身マグロキャンペーン」が日本かつお・まぐろ漁業協同組合(日かつ漁協)の諸取組とともに紹介された。

記事では、「まぐろの日」を中心とした取組として、OPRTが、平

刺身マグロの価格動向をみると、冷凍クロマグロは数量が若干減少し、価格は基本的にゆるやかに上昇している。冷凍ミナミマグロは増枠で数量が増えている一方、特に養殖物で価格が下がる傾向。冷凍メバチは今年、例年よりやや堅調に推移している。冷凍キハダは名古屋や関西向け商材から全国区の商材になり、価格が上昇傾向にある、と解説した。

成26年、10月10日を中心に、全国水産物商業協同組合連合会(全水商連)と連携し、全国の鮮魚小売店約230店において、「マグロ再発見」を標語としたキャンペーンを展開したことが、取り上げられている。

なお、今年度も、OPRTは、全水商連及び日かつ漁協と連携を図り、10月10日を核とした、マグロはえ縄漁業の責任ある操業で捕獲された「天然・刺身マグロ」の消費拡大に積極的に取り組んでいくこととしている。



事例 「まぐろの日」キャンペーン(一社)責任あるまぐろ漁業推進機構、全国水産物商業協同組合連合会、日本かつお・まぐろ漁業協同組合)

(一社)責任あるまぐろ漁業推進機構(OPRT)は、全国水産物商業協同組合連合会と連携し、まぐろの日とされている10月10日を中心に、全国の鮮魚小売店約230店において「天然・刺身マグロキャンペーン」を行っています。平成26(2014)年のキャンペーンでは「マグロ再発見!」を標語とし、マグロの種類や漁獲方法、栄養面等を伝えるパンフレットを店頭で消費者に配布したほか、マグロを抽選でプレゼントする企画を実施し、マグロの魅力を改めて消費者に訴え、その消費拡大を図りました。また、日本かつお・まぐろ漁業協同組合は、まぐろの日にちなみ、平成26(2014)年10月に小学5年

編集後記

巻頭インタビューの浦和栄助氏(東京都水産物卸売業者協会、新市場対策部長)には、6月2日、OPRT総会に先立って開催したOPRTセミナーにおいて「豊洲市場への移転の概要」をテーマにご講演戴いた。言うまでもなく、築地市場は長年にわたり天然刺身マグロの価値の判断がなされる主要な場所であり、価値の定められたマグロが消費者に届けられる起点であり続けてきた。この機能が、移転後も、斬新な形でありながらも円滑に発揮されるよう期待したい。(長島)