

— 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…養殖マグロ雑感  
4面…OPRTセミナー  
4面…築地最後のマグロ初競り

# メバチ資源回復を早急に

東京築地魚市場大物業会 早山 豊 会長

築地市場の初セリの日。大勢の報道陣を前に、マグロ仲卸を束ねる大物業会の早山豊会長が「減少するメバチ資源へ早急な対策を」と訴えました。今年の初セリは、豊洲市場への移転を控え、築地市場では最後の初セリになる感慨に浸ってもおかしくない場でしたが、あえてメバチ資源の危機を訴えた思いはどこにあったのでしょうか。「マグロの食文化を支えているのはメバチ」と言い切る早山会長に話を聞きました。

(インタビュー・戸潤史帆里)



— 初セリの年頭あいさつで、メバチ資源の問題に触れられました。その真意は。

早山 クロマグロとメバチの資源問題については、大物業会でずっと話し合ってきたところです。初セリの日にはたくさんの報道陣が来ますから、この問題を発信しようと思いました。年頭のあいさつというより、年頭の叫びのようになりましたが、マグロ業界で今いちばん大切なことは資源問題なんだと知ってもらいたかったのです。特にメバチの問題は、ずっとクロマグロの影に隠れていたもので、表に出さないといけないと思っていました。

— メバチとは、どのように位置づけられるマグロですか。

早山 一般的にはワシントン条約の影響もあり、クロマグロの資源管理が注目を浴びていますが、マグロの食文化を考えると、そのほとんどを供給しているのはメバチです。ス

ーパーなどで売られているマグロはメバチが主流で、養殖クロマグロがほんの少し並ぶくらい。盛り合わせや刺身は大半がメバチです。メバチの赤身とクロマグロの赤身では、価格も3倍ほど違います。メバチは家庭で食べられる比較的安価なマグロであり、日本人の食文化を支える重要な位置を占めているのです。

— メバチの減少はセリ場で見ても明らかですか。

早山 全体量はかなり少ないですね。大バチ(40kg以上のメバチ)の上場数も、以前は1日に1000本を割ることはありませんでしたが、今では少ないときで700本、600本のときがあります。現在の供給量でもなんとかなっている部分はありますが、もっとたくさん数量があつて、セリにかけられるマグロの選択肢が広い方がよいと思います。もちろん市場に上場されるメバチが減少した要因は、資源の減少だけでなく、市場外流通の増加や、荷主の直接販売で流

れが変わったことなど、複数あると思います。

しかし、数量的な問題だけでなく、西経漁場(太平洋の東側の西経水域)など従来から良質なメバチが獲れる漁場のマグロが減っているのです。私たち仲卸は良質で価値のあるマグロを求めている、脂乗りや身質、色でマグロの良し悪しを評価します。かつてよく上場された東沖・北沖(日本の東側の太平洋)、ペルー沖、チリ沖の漁場のものはほとんどなく、あまり知らない漁場のものが増えていきます。従来、価値が高いマグロが獲れるとされた漁場からどんどん移っていき、そこまで行かないと獲れないということは資源が減っている証拠です。

(2面につづく)

**(1面からつづく)**

また、ちょうどよいサイズのメバチがあまりいません。異様に大きいのか、小さいか。私たちはセリ場を見て判断するしかないのですが、何か変だぞと、感じています。国際会議のデータを見ても、メバチ資源には赤信号が灯っていて、やっぱり悪化しているんだ、と思いました。

——なぜそこまで資源が悪くなったと思いますか。

**早山** 日本人が食べる刺身向けの成魚のメバチではなく、ツナ缶用のカツオを狙う人工集魚装置を用いた海外の大型まき網船が、メバチの幼魚を大量に混獲しています。海外のまき網船が獲りたいだけ獲れる状態であり、それへの対策が遅れていると言わざるを得ません。非常に取り組みづらい問題だと思いますが、早急に対策を打ってほしいです。このままでは資源が枯渇してしまいます。正直、ここまでメバチが減るとは思っていませんでした。資源はもちろん有限ですが、無限に近い有限だと思っていましたから。これまでマグロのマーケットの中心は日本であり、築地でした。しかし、今ではツナ缶やペットフードも含め、カツオ・マグロは世界中で食べられています。国際的にみてもマグロ資源の持続的な利用が求められています。

——市場にとってメバチの存在とは。

**早山** どう考えても、メバチのない市場は寂しいですね。私たちの販売ルートの中でも、メバチは圧倒的な数量です。家庭でいつもクロマ

グロを食べるわけにはいきませんが、大きな需要に対応できるのはメバチしかありません。日本に根付いたマグロの食文化を支えているのはメバチです。

——食文化を支えたいという思いが強いのですか。

**早山** 日本人にとってマグロは、誰とでも会話が成り立つ、いわゆる意思疎通のできる食材です。日本の文化として浸透しているからこそだと私は思います。食料全体の数量で見ればマグロは小さいですし、マグロ以外にも日本の食文化を支える食材はたくさんあります。それでも食卓からマグロがなくなるかもしれないとなったときに、日本人は「それはダメ、困ってしまう」と関心を持ってくれます。それだけ日本人にとってマグロは意識的に大きな部分を占めていて、売る人、買う人、食べる人、皆が同じ気持ちになれる商材なんです。

——マグロは単なる食材を超えた存在だということですか。

**早山** マグロの話をして怒る人はいませんよね。解体ショーでマグロが目の前に出てくると、なぜか皆が吸い寄せられて、熱くなってしまいます。魚の中でもコミュニケーションがとれる魚はそうはありません。だからこそ、マグロ資源を守ることは、日本人の気持ちの意思疎通を守ることにもつながると思います。

——早山さんにとってマグロとは。

**早山** 人生そのものです。今65歳

でマグロの仕事しか知りませんが、私はマグロの世界が好きだし、マグロに関わっている人間も好きです。マグロ屋同士がこれだけ集まると、考え方の違いや好き嫌いもあるけれど、セリ場に入ると、不思議とそういう気持ちなくなるんです。マグロが人間関係を癒してくれるというのか(笑い)。普段気に入らない相手でも、「今日のマグロどう？」って聞くと、素直な意見が返ってくる。皆、マグロが好きな気持ちはいっしょなんです。セリ場に集まると、よい空気が流れていると思います。

——今年の11月に豊洲市場に移転します。何か変わることは。

**早山** 年頭のあいさつでも「未知の世界に踏み出す」と言いましたが、設備面は大きく変わります。それでもマグロをきちんと上場して安定供給する努力をして、築地ブランドを引き継ぐことが大事だと思います。築地ブランドというのは、どこの産地のブランドマグロという思い込みではなく、それぞれの評価能力を最大限に働かせた結果としての仲卸の本当のこだわりです。豊洲に移ってもそのこだわりは引き継ぎますし、流通が複雑になればなるほど、私たちの役目はあると思っています。

——最後にOPRTに一言。

**早山** 非常に広範囲に活動していただいていると思います。引き続き題目通り、責任ある漁業を推進する団体として活動していただき、私たちとも積極的に情報交換を行ってほしいです。



初競りの日、メバチ資源への対策を訴えた



メバチの初競りの様子

## マルタで振る舞われた養殖クロマグロ

2015年のICCATの年次会議は11月に地中海に浮かぶマルタで行われた。初日夕方のパーティーでマルタ産の養殖クロマグロの刺身が振る舞われ、それを食べようと長蛇の列ができ、大変な人気であった。でも、私はそれを眺めるだけで、その列に並ぶ気にはならなかった。そこで、養殖マグロをめぐる私の色々な思いを簡単に述べてみよう。

近年の日本人の嗜好には、脂ものへの指向がみられ、養殖サケの消費増が端的な例であろう。しかしながら、天然ものと養殖もの双方の味を知っている者にとっては、養殖マグロはとてども食べられたものではないが、養殖物がこのように多くなると、全身脂の乗った「トロ」である養殖ものの味が「マグロの味」だと思われるようになってきているようである。一方で、脂ものへの指向に伴って、食の多様性が失われつつあるのは寂しい限りである。

### 地中海の伝統的食文化を圧迫

地中海諸国では古くからクロマグロがいろいろな調理法で食べられてきた。特にスペインやイタリアではマグロ肉をステーキ、煮込み、缶詰、塩蔵や干物にして食べてきたし、胃や卵等も塩蔵等して利用してきた。ところが、最近ではほとんどのクロマグロが養殖に回り日本へと輸出されるようになり、伝統的な地中海料理が消えつつあるようだ。

私には、研究者の会議等で多くの地中海諸国を訪れる機会があり、訪問先では、よく刺身を作らされたものである。当時は養殖などはなく、天然のクロマグロ、キハダ、メバチ、ピンナガ等の刺身を作る楽しみがあり、醤油とワサビをたいいてい持参したものである。ところが、クロマグロの養殖が始まってからというもの、刺身を作るのが苦痛になってきた。というのは、脂がきつ過ぎて、刺身を切っているうちに包丁がベトベトになり、おまけに匂いが鼻に

ついて、食欲を亡くしたものである。その様な経験や思いが、マルタで呼び覚まされたのである。

### 天然、養殖も持続的利用が基本

しかしながら、私の好みとは関係なく、いわゆる高級マグロであるクロマグロとミナミマグロの生産に占める養殖魚の割合は増加しており、天然魚の生産量を上回っている。養殖魚の割合が最も高いのが、大西洋のクロマグロであり、その割合は8割近くに達すると思われる。クロマグロに関しては、今後養殖魚の割合はさらに増加するものと思われる。

養殖マグロのこのような生産増加を支えているのが、主に日本による消費である。もちろん昨今の日本食ブームによる日本以外での消費の増加もあるが、なんとと言っても日本が主要な消費国である。

源の利用が基本となることを忘れてはいけない。

### マルタは養殖優等国

最後にマルタは、クロマグロ養殖で特異な国であることを述べたい。まず、マルタ固有のクロマグロ漁業はない、しかし、クロマグロの養殖生産では世界でも屈指の国である。そのからくりは次のとおりである。養殖に使うクロマグロはリビア等のまき網船が漁獲したものを生かしたまま買い取り、それをマルタまで運んで、養殖生簀に活け込み、数か月養殖して脂肪率を上げて全身トロのクロマグロにして付加価値を高め、日本に売り込むわけである。マルタのクロマグロは200キロを超す超大型魚であることも特異である。次に特異な点は、生産管理の基礎となる活け込んだマグロの数とその重量を他の養殖場に先駆けて、正確に把握していることである。生きたクロマグロの計測は直接手で触れてやることができないので、ステレオ

カメラと呼ばれる特殊なカメラを使う方法が最善であり、マルタはこの方法で漁獲統計の透明性を確保している養殖優等国であることは評価できよう。

### マルタの蜂蜜

最後にマグロとは関係ないが、観光と並んで、この国の蜂蜜は大変有名である。以前マルタを訪れた時に買った赤く輝く宝石のような蜂蜜の味が忘れられず、今回の滞在中にいろいろと探してみたが、その蜂蜜は、ついに手に入れることはできなかった。それが心残りであったことを付け加えてこの雑文を終わりたい。



取り上げたクロマグロを加工凍結船へ

鈴木 治郎

## マグロあれこれ 科学者の目

第34回

### 養殖マグロ雑感

また、太平洋クロマグロの完全養殖技術の確立はあるが、人工種苗による生産はまだ限定的で、全体としてみれば圧倒的に天然のマグロが養殖の種苗として使われている。マグロ養殖は他の魚類の養殖に比べてもかなり利益が上がっているようであり、日本でのクロマグロの養殖生産量も増加してきている。

個人的好き嫌いは別とし、将来的には、人工種苗による養殖が確立されることや、養殖魚の肉質を天然ものに近づける試みも行われているようであり、その成果に期待したいところである。また、天然魚にしても、いくら、味や食感がいいといっても、値段が高すぎて庶民にはなかなか手が出ないという難点がある。脂が強い養殖マグロが好きで人が増えているのは、天然ものに比べて、養殖マグロはずっと安いこともある。このようにみていくと、養殖マグロと天然マグロとは消費の点でも、生産の点でも、うまく棲み分けることができると思われる。しかしながら、いずれの点でも、持続的資

## OPRTセミナー

PWM軸発電で講演  
27%も燃油削減

責任あるまぐろ漁業推進機構（OPRT）は1月28日、東京・港区の三会堂ビルで平成27年度第3回OPRTセミナーを開き、新潟原動機(株)東北支店の畠山茂参事が「遠洋マグロはえ縄漁船搭載のPWM軸発電システム(※)の仕組みと省エネ効果」と題して講演した。

PWM開発のきっかけは、17年頃に起きた燃油高騰。遠洋マグロはえ縄船では、1航海で5000万円から1億円の赤字と言われていた。関連業界と協調し、22年に大洋電機(株)の試作機が完成。C P P（可変ピッチプロペラ）底びき網船に搭載した。25年には村田漁業のF P P（固定ピッチプロペラ）遠洋マグロはえ縄船に採用が決まり、26年4月から操業を開始した。

開発目標は、マグロ船主から採算ラインと聞いていた1日2キロに燃油消費量を抑えること。「どうしてもP



WMを成功させ、究極の省エネ船を実現したい」という思いが募った。F P P船での軸発電システムの実現にもこだわった。

実操業で、PWMを導入した遠洋マグロはえ縄船が、27%の燃油削減に成功した。一日あたりの燃油削減量は858ℓ。補機の稼働時間・燃料消費量も激減した。通常は主機関だけの運転のため居住区も静かで、主機関は常時運転となり投縄後の漂泊時も運転を停止しないため、起動するための準備作業がなくなり機関員の負担も減った。

今後については「マグロ漁船の50%省エネ」を目標に掲げている。PWM中心の省エネシステムを構築し、関連業界が結集し、漁獲量の増加が見込めない状況下でも経営の健全化に貢献したいと思っている。そ

のためには、PWMシステムの導入に加えて、従来捨てている排気と発熱等を活用し発電を行ったり、発生した電気を蓄えたりすることが課題になるという。

マグロはえ縄船は後継者への技術継承が課題。畠山氏は次世代型省人化30%船の実現も目指しており、気仙沼地区で次世代マグロ漁船を検討している。次世代型マグロ船の早期実現に向け、国や県、関係団体の支援、業界団体あがりの取り組みが必要と指摘し、「省力化、収入アップで若手が魅力を感じるマグロ漁業になってほしい」と熱く語った。

(※) PWM (Plus Width Modulation、パルス幅変調) 軸発電システム：主機関駆動発電システム(軸発電)とPWM電源装置を組み合わせたシステム。

発電機用機関(補機)に比べて燃費効率の良い主機を使用した発電。周波数の変動幅が大きいので交流電流をまず直流に変換し、再び60Hzの交流に変換した上で船内に供給する。省エネのほかに補機の台数削減も可能となるメリットがある。

(No.73に関連記事)

「豊洲元年」幕開け  
築地最後のマグロ初セリ  
最高値は一本1400万円

東京・築地市場で1月5日、平成28年の初市が開かれた。今年11月に豊洲市場へ移転するため、これが築地で最後の初市だ。注目のマグロのセリでは、東都水産が上場した青森県大間産200kgの生鮮クロマグロがキロ単価7万円の最高値(一本値1400万円)で落札。築地80年の歴史に幕を閉じ、新市場で新たな歩みを始め「豊洲元年」が幕開けした。

生鮮マグロ卸売場では、東都水産の関本吉成社長が「11月7日には豊洲での営業が始まる。今年はずいぶん豊洲元年」。築地の80年の歴史に感

謝しつつ、新市場で不安なく取引を開始できるよう一致団結して取り組む」などとあいさつ。

東京築地魚市場大物業会の早山豊会長はマグロの資源問題に言及し、「太平洋クロマグロは、ワシントン条約締約国会議が今年開かれることもあり、関係国が管理を進めている。しかし、供給の大部分を占めるメバチは国際的な枠組みも不十分で、管理も極めて遅れている。関係国の中で水産庁が中心的役割を果たすように要請していく」などと述べた。

最高値をつけた大間産クロマグロは、寿司チェーン「すしざんまい」を運営する(株)喜代村が落札

した。25年に史上最高値の一本約1億5000万円を付けたが、一昨年から買い付け競争は一服している。それでも今年が一番マグロは「脂乗りも色もよく、満点の質」(卸)で、昨年の相場の約3倍の値をつけた。

また、築地最後の初セリとあって、例年より多い36社81人の報道陣が殺到。最後まで話題を提供し続けた。



## 編集後記

冒頭の東京築地魚市場大物業会早山豊会長のメバチ資源の悪化への懸念、同資源の回復の必要性を訴える言葉からは、築地市場でメバチを含むマグロを長年取扱ってきたプロフェッショナルの危機感が感じられます。ついては、メバチを含むマグロ資源を持続可能な形で将来にわたって利用できるようにすることは関連する地域漁業管理機関の主要な使命の一つであることを関係国担当者に改めて確認してもらい、日本でメバチを取扱う人々のみならず、日本に搬入されるメバチの漁獲、搬送等に携わる、数多くの外国の漁船や人々のためにも、この資源の回復に向けて有効な措置を早急にとることを訴えていく必要があります。

(長島)