

— 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…IATTC、科学者の目
4面…FAO白書・天然刺身
マグロキャンペーン

包丁で変わるマグロの味わい

貝印(株)刃物営業開発室 林泰彦マネージャー

みなさんは、包丁を何本お持ちですか？万能な三徳包丁1本ですか？料理人さながらに、刺身用、野菜用など用途別にお持ちという方もいると思います。包丁は自分で研ぎますか？切れなくなったら買い替えて、と割り切った方がいるかもしれません。包丁は調理器具のひとつですが、実は奥の深い道具です。切れ味の違いで、食材のおいしさが変わるとい研究成果もあります。今回は、よりおいしくマグロを食べるために知っておきたい包丁のあれこれを、「関孫六」ブランドで知られる貝印(株)の刃物営業開発室マネージャーで、刃物マイスターでもある林泰彦さんに聞きました。

(インタビュー・浮須雅樹)

— 貝印で扱う包丁の種類は？

林 当社だけで約600種類あります。全国にある「KAISHOP」の取り扱いだけでも150種類はありますね。地域によって違いがあり、たとえば、片刃が一般的な出刃包丁も、土佐（高知）では両刃があったりします。その理由までは詳しくわかりませんが、どの地域も食文化と密着した関係があり、それが種類の多さにつながっているようです。

— そんなにあると選ぶのが大変ですね。

林 どのように使われているのかで選ぶ包丁が変わってきます。基本的に洋包丁か和包丁から始まり、家庭用か、プロの料理人として仕事で使うのか。また、主にどんな用途で使うのかでも大きく選択肢は変わります。たとえば家庭用なら、通常、どんな食材も手軽に1本で間に合わせたいという方が多いと思いますので、洋包丁の三徳包丁か、少し大きい牛刀がオススメです。丸のままの魚

を捌くならば、やはり和の出刃包丁ですし、魚は捌かないけど刺身に徹底してこだわりたいと言うなら、断然、刺身用の柳葉包丁になりますね。

— お刺身に使うなら、やはり専用の包丁がいいですか。

林 刺身用の包丁には、先のとがった関西の柳葉包丁、先が四角い関東の蛸引き（たこひき）包丁があります。刃渡りが長い点ではどちらも同じで、あの長い刃渡りをめいっばい使って切るのが刺身に適しているということでしょう。地域が違ってても基本的に同じ形状になるのは興味深いですね。実際に、長い刃で引くように切れば細胞が壊れず、ドリップも出にくくなります。あの形状は理にかなっています。

— 包丁の切れ味で、食材の味も変わりますか。

林 昨年、弊社は慶応大学発のベンチャー企業と共同で、彼らが開発した食味センサーを使い、包丁の切れ味が食材にどのような影響を与え



るのかを調査しました。比較したのは新品の包丁と、1か月、2か月、4か月と研がずに切れ味が落ちた包丁で食材を切った場合の変化です。その結果、マグロでは、切れ味の悪い包丁ほど旨味成分が少なくなり、苦味成分が増すなどセンサーの数値に違いが出ました。ピーマンでは切れ味が悪いほど苦味や酸味が増し、トマトは旨味や甘味が減ります。

— いいマグロを手に入れても、切れない包丁を使えば台無しになってしまうと。

林 そうですね。調査に使った味覚センサーは人の味覚を再現したものです。せっかくのおいしいマグロを、最高の状態で食べるには、包丁にも気を配る意味はあると思います。（2面につづく）

(1面からつづく)

——包丁の切れ味を維持するにはどうすればいいですか。

林 使い方で違うので、一概には言えません。よく、トマトが切れなくなったら研ぎ時と言いますが、正直言って、トマトが切れなくなった段階は重症ですね。少し切れ味が落ちたかな、と思う段階で研いでもらうのが一番です。

ちょっと語弊があるかもしれませんが、包丁にとって食材は、所詮食材なんです。魚の骨を頻繁に切るとか固いものをよく切る場合はともかく、食材の違いで切れ味の落ち具合はそれほど変わりません。包丁の刃が切れなくなるのは、食材の先のまな板にどれだけ当たったか。あの「トン、トン」と刃がまな板に当たる瞬間は、包丁にとってみれば、刃を潰す作業をずっとやっていることになるんです。一概に研ぎ時を示せないのはそのためです。

——自分で研ぐのは簡単ではないですよ。

林 弊社のホームページに研ぎ方が紹介されています。一度チャレンジしてみてください。慣れれば、だんだんコツもわかってくると思います。研ぎ棒や研ぎ機などを使ってもいいと思います。

——貝印では、研ぎ直してもらうことはできますか。

林 全国のホームセンターなどに、「KAISHOP」があります。今年はずでに7か所が新たにオープンし、全国に10数か所になりました。有料ですが、そこでは常時、私のように研ぐ専門スタッフが包丁の研ぎ直しを受け付けています。

——自分で研ぐのとはやはり違う？

林 家庭で研ぐのと違うのは、包丁の使い方によって研ぎ方を変えられるところです。わたしたちは、使った包丁を見れば、どんな風に使われているかある程度はわかります。たとえば、まだよく切れるのに研いでほしいと持ってこられるお客様には、ピンピンに研ぎあげます。刃に相当ダメージのある使い方をされた包丁を持って来られる方には、ご相



談の上あまりピンピンに研がず、少しでもいい切れ味が長く続くように耐久性を重視した研ぎ方をします。

——包丁は研ぎ方次第ということですか。

林 極端に言えば、そうですが、包丁は、刃に使用している材料、熱処理などの製造工程、刃付けの良し悪しで決まります。

お客さんに4,000円ぐらいの包丁と1万円台の包丁を試してもらくと、最初に試した4,000円の包丁でも「良く切れる。これで十分」との反応が返ってきます。しかし、その後、1万円台の包丁を試すと、あまりの切れ味に笑いだす方さえできます。それぐらいの違いはあります。価格の差を研ぎでカバーすることも可能ですが、やはり切れ味や切れ味の耐久性は、価格に比例していますね。

——包丁選びのコツはありますか。

林 何に使うかによりますが、たとえばマグロの刺身をおいしく食べるためには、ベストの選択は柳葉包丁です。ただ、刺身のために柳葉包丁を別にそろえるのは難しいということでしたら、当社の製品で言えば、関孫六ダマスカスシリーズの牛刀などはどうでしょうか。21センチくらいの刃渡りがあれば、刺身包丁のように使えます。良く切れて長く使える包丁ですので、マグロのサクも、食べる直前に切れれば舌触りもよく、ドリップも出にくく、旨味の多いマグロの刺身が楽しめると思います。

——手入れのコツは。

林 使用後にはなるべく早く洗い、水気を拭き、切れ味が落ちたら研ぐなどちゃんとメンテナンスをしていただければ、長く気持ちよく使っていただけたらと思います。

——包丁のことがよくわかりました。林さんマグロは好きですか。

林 大好きですね。自分で買って食べるというより、お店で食べる方が多いですが。

——天然の魚類資源は、えてして獲りすぎとなり、将来の世代が、今の我々と同じように食べられるか心配といわれることがあります。特に、マグロ資源の今後について、どのように思われますか。

林 先にも言いましたが、包丁は食文化とともに歩んできたものです。日本人の食卓に欠かせないマグロが持続的に利用できてこそ、包丁も存在価値を持つことができます。それに弊社は創立から108年の歴史を持ち、次の100年に向けて、より良い商品を適切により良い形で提供することを使命としていますので、マグロを持続的に利用できることと通じるところがあると思います。マグロを食べられる環境があってこそこの包丁です。天然のマグロを持続可能な形で将来にわたって利用していただくの取組みは重要であり大いに進めてもらいたいと思います。

——ありがとうございました。

IATTC

クロマグロ管理、「2年継続」合意ならず

WCPFCとの合同会合は承認

全米熱帯まぐろ類委員会（IATTC）第90回会合（年次会合）が6月27日から7月1日まで米サンディエゴ市・ラホヤで開かれ、太平洋クロマグロは「現行の保存管理措置を2018年まで2年継続する」ことが合意に至らず、引き続き関係国で協議し、10月の会合で結論を出すこととなった。

太平洋クロマグロの現行措置は、商業漁業について15年及び16年の年間漁獲上限3,300トン原則とし、2年間の合計が6,600トンを超えないよう管理。30%未満の漁獲比率は50%まで削減するよう努力する内容で実施している。

今回の年次会合では、今年3月の

北太平洋まぐろ類国際科学小委員会（ISC）の資源評価結果を踏まえ、IATTC科学事務局から勧告された「現行措置を2年継続すること」について議論した。

米国は現行措置の2年継続に付随して、さらに長期管理方策の議論に関するスケジュールを決めるように提案。他国は「太平洋クロマグロは東側と西側で漁獲しており、東側のIATTC水域だけスケジュールを決めるのは時期尚早。西側を管轄する中西部太平洋まぐろ類委員会（WCPFC）とともに、全体的な議論が必要」（水産庁）と反対し、合意に至らなかった。

WCPFCとIATTCの合同作

業部会の開催は承認された。作業部会は今年のWCPFC北小委員会会期中に開催され、太平洋全域でのクロマグロの適切な管理を目指す。

▽メバチ・キハダも合意ならず

メバチ・キハダについては、現行の保存管理措置では、まき網漁業は62日間の全面禁漁と、沖合特区での1か月間の禁漁を実施している。はえ縄漁業では国別メバチ漁獲枠を設定し、日本の漁獲枠は3万2,372トンとなっている。

今回の年次会合では、IATTC科学事務局による「まき網漁業の禁漁期間を62日から87日に拡大すべき」との勧告について議論したが、中南米諸国の反対が強く、合意に至らなかった。

14年のIATTC水域における日本漁船の操業状態は、はえ縄船約80隻がメバチ1万3,468トン、キハダ2,652トンを漁獲している。クロマグロの漁獲はない。

以前、大西洋クロマグロの資源状況が悪くなったときに、減少している親魚の卵質、つまり健全な子孫となる要素に関し、より高齢の親魚の方が若齢の親魚より優れているので、大型の親魚を保護する必要がある、という論文が話題となったことがある。

この論文はクロマグロについての論文ではなく、寿命の長いメヌケやタラ等に関して出された仮説

（母系効果と呼ばれる）であるが、同じ長寿命のクロマグロにもそういうことがあるのでは、ということで、環境保護団体や一部の研究者が

注目することになった。この仮説は関連する文献を集めて、推論したもので、実証されたものではなく、対象とした魚類も限られている。

その後、大西洋クロマグロの資源回復基調が確認され、この仮説に関するマグロ類に関する論議は聞かなかったが、この仮説がほかの魚種で成り立つのか否かを、飼育実験で検証しようという研究がサバやカタクチイワシで始められ

ている。

さて、マグロ類の資源評価における親魚資源量の見積りは次のようになる。

漁獲等の影響で資源が減少する場合、まず、大型魚から減少が始まる。これは、大型魚がより値段が高いので集中的に漁獲されるばかりでなく、漁獲圧が強まるにつれて、魚が成長して成熟する前に小型魚を漁獲するようになり、親

り、再生産にとって、より重要な役割を果たしている」があれば、従来の資源評価で考慮されていない新たな要素を親魚資源量の計算に考慮する必要がある。

先に述べたサバやカタクチイワシは、マグロ類に比べて寿命が短いので、クロマグロ類のような長寿の魚で、母系効果があるかどうか気になる場所である。母系効果の有無は資源評価の親魚資源量の推定にも重要なかもしれないし、クロマグロ養殖にとっても、生き残りが良く成長の速い卵を生み出す最良の親魚年齢があるか否かは

重要であろう。ただし、あまり高齢魚になると、老齢のため、逆に卵質が悪くなるのではないかとという疑問もある。事実、比較的寿命の長いブリでは、2-3歳魚の母系効果が高く、その後は低くなり、必ずしも年齢が高くなれば上がるものではないようである。

クロマグロは飼育が長期にわたって可能であり、今後母系効果の実態が明らかにされることを期待したい。

鈴木治郎

マグロあれこれ 科学者の目

第36回

より高齢の雌親魚は若齢魚より健全な子孫を残すか？

魚が減少するからである。さらに親魚が非常に減少すると、生まれてくる次世代まで減少し、深刻な乱獲となる。

資源評価では、若齢の親魚でも高齢の親魚でも、生み出される子供の成長や生残には変わりはないものと想定している。

先に述べた母系効果、すなわち、「大きくて高齢の親は若齢の親より質の良い大きい卵を生み出し、成長の速い子孫を残すことによ

水産物消費、1人当たり年間20キロ超に

FAO白書 海洋資源には警告

FAO（国連食糧農業機関）は7月7日、「世界水産白書2016（世界の漁業・養殖業生産動向）」をまとめた。

それによると、2014年の世界の1人当たり水産物（海藻など除く）消費量は、養殖業の伸長と堅調な消費に支えられ、初めて年間20キロ超えを記録した。また、海洋生物資源の状況は、一部地域で目覚ましい進展がみられるものの「改善されていない」と指摘。すなわち漁獲量は1974年の約3倍になったが、「漁業資源の約3分の1が生物学的に持続不可能な状態にある」と警告している。

14年の世界の漁獲量は過去2年間と比べて若干増加し9,340万トンとなった。最大漁獲魚種はスケソウダラで、白書史上初めてアンチョビと魚種交代した。効果的な資源管理が奏功した証左といえる。このほか、マグロ類、ロブスター類、エビ類、イカ・タコ類など主要4魚種の漁獲量も報告されている。

14年の世界の漁船は460万隻。このうち9割がアジアとアフリカの漁船。長さ24m超の漁船は6万4,000隻

にとどまる。

14年には、人間の直接の消費に向けられる魚介類の生産量で史上初めて養殖が天然を上回った。

水産物は人類が消費するタンパク質の6.7%を供給。5,700万人が漁業・養殖業の1次生産に携わり、このうち3分の1が養殖業に従事していた。

全貿易取扱高での水産物の割合は1%で、農水産物輸出に占める割合は9%超だった。

14年の水産物の世界輸出総額は1,480億ドルで、1976年の80億ドルから18倍の急増。このうち発展途上国は80

0億ドルで、食肉やタバコ、コメ、砂糖を加えた貿易額を上回る水準となっている。

FAOのホセ・グラツィアーノ・ダ・シルバ事務局長は、「水棲生物の持続的な開発の課題としては、これまでの食料の供給という問題から、気候変動による生物種の変化に対処していくことが求められている。報告でも示した通り、漁業資源の持続的な管理は可能で、著しい発展を遂げている養殖業は人類に食料供給だけでなく、雇用を生み出している」と述べている。

IUUや過剰漁獲など議論

7月開催のFAO水産委員会

国連食糧農業機関（FAO）水産委員会が7月11日から15日まで、イタリア・ローマのFAO本部で、約120カ国の政府のほか約80の国際機関・非政府組織（NGO）が出席して開催され、IUU（違法・無報告・無規制）漁業、過剰漁獲能力、水産物貿易、養殖、及び小規模漁業の発



展など、各国水産業が抱える問題について熱心な討議が行われた。

今年も
やります！

「10月10日はマグロの日」

天然刺身マグロキャンペーン



平成27年度キャンペーンの様子

OPRTは、毎年全国の鮮魚小売店等と連携して実施している「天然刺身マグロキャンペーン」を今年も10月1日（土）から10日（月）にかけて実施する。今年で13回目。

天然刺身マグロの新鮮さ、美味しさ、手軽さ、栄養面でのすばらしさを改めて消費者に訴える。マグロプレゼント企画も実施する。

また、恒例の関連イベントは、9月30日に三会堂ビル（東京・赤

毎年大盛況のセミナー&試食会



坂1-9-13）で開催する。今年もセミナーと関連試食会を予定。

詳しくは、後日OPRTホームページで掲載する。キャンペーン実施鮮魚小売店などについても合わせて発表するので、お店で配布するパンフレットを手にとりて欲しい。

編集後記

刺身とは切っても切れない仲の包丁について、本号では貝印(株)の包丁マイスターのお話を伺いました。ご家庭でも、良く切れる包丁で刺身マグロをご堪能戴ければ幸いです。なお、両刃の出刃包丁は、鯛などの骨の硬い「兜」の部分を偏りなく二つに割るのに良いと聞いたことがあります。

(長畠)