

— 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…I CCAT: 大西洋クロマグロ増枠
3面…WCPFC: メバチ管理措置で議論白熱
4面…I CFA、日かつ漁協出前授業

天然クロマグロを消費者に

(株) 銚子丸 本村公弘 取締役商品部長

アイルランド沖のクロマグロといえば、天然冷凍マグロの中でも高級寿司店で提供される最上級の魚です。以前は資源が悪化して供給量が少なく、一般消費者が口にする機会はなかなかありませんでした。近年は厳格な資源管理の結果、資源が着実に回復し、供給量が増えてきました。その好機を捉え、首都圏のグルメ系回転寿司チェーン「すし銚子丸」(千葉県)が89店舗で、アイルランド沖の天然クロマグロフェアを開催しました。フェアのきっかけや、本物のおいしいマグロを食べたお客さんの反応などを、(株)銚子丸の本村公弘取締役商品部長に聞きました。(インタビュー・戸潤史帆里)



—アイルランド沖の天然クロマグロフェアを企画したきっかけは。

本村 アイルランド沖のクロマグロは供給量が少なくて価格も高く、私たちが扱える商材ではありませんでした。しかし、築地市場のセリ場を見ていると、以前はほとんどなかったキロ2,000円から2,500円の魚が昨年からは出るようになり、これなら私たちが使えるのではないかと思います。3、4か月かけて1か月分のフェアで使う35トンを買い付け、2貫一皿で大トロ580円、中トロ420円、上赤身300円で提供しています。

アイルランド沖のクロマグロは最も北の水域に生息し、非常に冷たい水温で餌が豊富な所で泳いでいます。獲りに行くのは大変ですが、200~300キロと大型で、脂が乗ってコクがある本当においしいマグロです。ぜひお客様に食べてもらいたいと思

いました。

—お客さんの反応はいかがでしたか。

本村 今は養殖がほとんど、天然と養殖の違いが分かる人はなかなかいませんが、お客様の様子を見ると、顔を見合わせて「おいしい」と驚いていました。天然か養殖か分からなくても、直感的においしいと分かるようで、喜んでいただいています。皿数にも正直に表れていて、養殖は2皿4貫ぐらいでいいというお客様も多いですが、天然は3、4皿召し上がるお客様がいます。いつも1皿しか食べない子供さんが、3、4皿食べたという話も聞きました。

また、アイルランド沖のクロマグロとなると、普段は高級な寿司店でしか食べられないマグロですから、マグロ好きの通のお客様にも喜んでもらえます。築地市場で働く方々に

も来ていただいている、価値をよく分かっているから、アイルランド沖のクロマグロを販売するなんて、すごいね」と言っています。

店で天然と養殖を同じ時期に提供することはオペレーション的に難しく、食べ比べてもらう機会はありませんが、天然を一度食べればおいしさが脳にインプットされるので、その後もおいしさを憶えていただけたと思います。天然は食べやすい所が養殖と大きく違うので、天然の食べやすさ、おいしさを、もっとアピールしていきたいです。

(2面につづく)

(1面からつづく)

——他にも色々なマグロフェアを企画しています。

本村 マグロは色々な種類があるので、旬に合った時期のマグロを伝えたいと思っています。天然ミナミマグロのフェアは年に1、2回行っています。値段が落ち着いていて、品質も安定しているので、普段から少しずつ買い付けて、数量がたまったらイベントを行っています。天然ミナミマグロは際立った甘みと上品な脂が特徴で、酢飯との相性も抜群です。クロマグロと甲乙つけがたいおいしさですので、ぜひ味わってほしいです。

クロマグロやミナミマグロだけでなく、もっと幅広く言うと、メカジキもおいしいし、マカジキもよいものは高級商材です。今月(平成29年12月)はクロマグロと合わせてメカジキの寿司フェアを行いました。一般の人はスーパーで売っている100円の輸入物がメカジキと思っていますが、うちの店では脂のある選別したものを揃えて、トロメカジキとして提供しています。

——赤身の魚はどのように扱っていますか。

本村 メバチはこれまではリーズナブルな魚として提供してきましたが、今年はあまりに急激に値上がりし、特に下物(したもの: 価格が相対的に低いクラス)が上昇しました。品質が劣るものを高く買うくらいならと、うちでは品質のよいものを買付けすることにしました。通常より高いものを買っていますが、販売価格は変えず、一皿180円で提供しています。キハダはメバチと値差がないので、扱っていません。メバチの方が赤色がきれいですし、寿司に向いていると思います。

ビンチョウも品質のよいものを買っています。今年は一時期ビンチョウが市場に溢れましたが、その中でS1(活メブライン凍結一級品。一本釣り漁で釣り上げた魚を血抜き処理し、急速凍結したもの)と呼ばれ

るものから、本当に脂が濃いものを選別してもらい、トロビンチョウとして一皿250円で提供しています。ビンチョウ好きな人には喜んでいただいています。

——仕入れで心掛けていることは。

本村 天然は個体差があるので、個体差を極力小さくしていい魚を集めることが大きな仕事の一つです。養殖を扱うのは簡単ですが、天然にはその時期にしかない旬があります。その旬を伝えたいという思いで、築地市場に毎日通い、よい魚を少しずつ集めています。

——資源についてはどのようにお考えですか。

本村 アイルランド沖の天然クロマグロのフェアを開催できたのは、大西洋クロマグロについて厳格な資源管理が行われ、資源が着実に回復しているからです。今年は大西洋まぐろ類保存国際委員会(ICCAT)で、総漁獲可能量(TAC)が現行の2万3,600トンから、2020年には3万6,000トンまで増枠することも決まりました。資源管理の効果がすぐく出て

いると思います。

一方、気になっているのは、日本近海の太平洋クロマグロの管理です。どこまで資源を回復するかという長期的な目標や、資源が回復してくれば増枠できるルールもできましたが、国や漁業者が一体となって皆が我慢できる仕組みをつくり、国際的な合意を守っていかなくてはいけないと思います。太平洋クロマグロと大西洋クロマグロは、味も全く違うので、太平洋クロマグロも資源が増えてほしいです。

——最後に本村さんにとって、マグロとはどのような商材ですか。

本村 一言で言えば、寿司に欠かせない商材です。マグロなしで寿司は始まりませんし、マグロがないと、寿司の盛り合わせも絵になりませんが、近年はサーモンの人気も高いですが、うちの店でいちばん売れるのはやはりマグロです。今回のクロマグロフェアは、お客様に本物の天然マグロを食べていただくよい機会になったと思いますし、これからも天然マグロの旬のおいしさを伝えていきたいと思っています。



左から、大トロ(580円)、中トロ(420円)、上赤身(300円)



大きなのぼりで、天然マグロをPRしている

ICCAT

大西洋クロマグロ、増枠合意 2020年に3万6,000ト

大西洋まぐろ類保存国際委員会（ICCAT）年次会合（第25回通常会合）が11月14日から21日までモロッコで開かれ、資源が増加傾向にある東大西洋クロマグロの総漁獲可能量（TAC）を増枠することで合意した。2018年2万8,200ト（現行2万3,655ト 比19%増）、19年3万2,460ト（同37%増）、20年3万6,000ト（同52%増）と段階的に引き上げる。20年の3万6,000トは2000年以降では最大の水準となる。

日本の割当は、18年2,279ト（現行1,930ト比18%増）、19年2,528ト（31%増）、20年2,801ト（45%増）となった。全体の漁獲枠に対する日本の割当比率は、現行の8.5%から20年に7.8%となる。

東大西洋クロマグロは資源の悪化から、03～06年に3万2,000トあった漁獲枠を、11年には半分以下の1万2,900トまで大幅に削減した。07年からは小型魚（30キロ未満）の漁獲を全海域で原則禁止にするなど、厳格な管理措置を実施してきた。

その結果、資源は回復傾向にあり、15～17年は毎年漁獲枠を2割ずつ増加。17年は2万3,655トまで拡大した。今回の会合に先立ち開かれた科学小委員会では、現行より5割以上増となる3万6,000トまで段階的に引き上げても資源に問題はないとする勧告が出されていた。



水産庁に連携し要望

メバチ回復へ実効的措置を マグロ4団体

日かつ漁協（山下潤組合長）、遠かつ協（池田博会長）、近かつ協（三鬼則行会長）、責任あるまぐろ漁業推進機構（OPRT、堤芳夫会長）の4団体は10月16日、中西部太平洋のメバチ資源回復に向け、水産庁の太田慎吾審議官に要望書を提出した。

4団体は10月3日に中西部太平洋まぐろ類委員会（WCPFC）のテオ事務局長宛てにOPRTが提出した要望書の写しを手渡し、12月に開かれるWCPFCで見直される熱帯マグロ（メバチ・キハダ・カツオ）の

管理措置が、公正かつ実効的なものとなるように、日本が主導的な対応をとることを求めた。

特にメバチ資源悪化の主な要因とされる、まき網の集魚装置（FAD）規制の強化を要望した。また、本年8月の科学小委員会で実施されたメバチの資源評価についても、不確実性が高く楽観的であると指摘。今後の科学的作業において、日本の科学者が関連データを活用して主体的役割を發揮することを求めた。

OPRTの長嶋大四郎専務は「中西部太平洋のメバチ資源の保存管理は、日本など主要はえ縄国が漁獲枠の下で制約を受ける一方、まき網は隻数削減が進まず、漁獲抑制も強化されていない。特に外国のまき網について、メバチの漁獲比率が高いことが問題視されてきた。本年夏の科学小委員会におけるメバチの評価は新たな管理措置の基礎とするには時期尚早である。資源回復を図る真に効果的な措置が、早期に策定・実施されることを切に願う」と話している。

WCPFC

「若干の緩和で妥結」 メバチ措置議論で延長戦

水産庁は12月11日、3～7日にフィリピン・マニラで開かれた中西部太平洋まぐろ類委員会（WCPFC）第14回年次会合の結果について記者会見を行った。太田慎吾政府代表（水産庁資源管理部審議官）に代わり会見した田中健吾参事官は「（日本だけが規制強化を主張する）多勢に無勢の交渉だった。1年間の暫定措置で、全体的に若干の緩和で妥結した」と振り返った。

会見によると、会合の大半はメバチ・キハダ・カツオの保存管理措置の議論に割かれ、7日の閉幕予定を超えた8日午前3時に合意に至った。

メバチ・キハダ・カツオの保存管理措置については、まき網のFAD（集魚装置）規制など現行措置の期限が今年いっぱい。1か国でも反対して合意できなければ、来年1月以降、措置が全くない状態となる。新たな措置の合意は必須であり、田中参事官は「一定の措置が合意されたことは評価できる」と述べた。

太平洋島嶼（しょ）国をはじめとする日本以外の国々は、現行措置の

緩和を主張した。今夏の科学小委員会でメバチの資源評価が、「乱獲かつ過剰漁獲」から「乱獲でも過剰漁獲でもない」へと、大幅に変更されたためだ。

日本だけが規制強化、少なくとも現行措置の維持、を強く主張した。科学小委員会も、従来と異なる方法で行ったメバチの資源評価は不確実性が高いと指摘しており、「漁獲死亡は増やさない方がよい」との勧告が出ている。カツオの日本沿岸への来遊減少も背景にある。その結果、FAD禁漁期間は、排他的経済水域（EEZ）内で現行の4か月から3か月へ、公海で12か月から5か月へと規制が緩和された。特に公海の議論は白熱し、米国を中心とする先進国が、周年のFAD禁漁は全面的に改めるべきと緩和を強く主張した。一方、島嶼国は公海操業の自由度が高まることで、EEZ内操業による入漁料収入が減ることを懸念し、日本とともに現状維持を求める場面があった。

▽FAD基数制限を導入

規制強化の面では、日本の提案によりFADの基数制限がWCPFC海域で初めて導入された。FADの基数制限は、インド洋まぐろ類委員会（IOTC）と全米熱帯まぐろ類委員会（IATTC）で導入されており、田中参事官は基数制限の導入について「非常に意義があること。各地域漁業管理機関（RFMO）で定着してきている」と見解を述べた。

今回合意された「一隻あたり常時350基以下」の措置はIOTCを参考にしたもの。1隻あたり1,000基以上のFADを投入する外国の大型まき網船には、「かなりの制限になる」（同）と説明している。

公海操業の日数制限も強化された。従来は先進国のみの適用だったが、島嶼国がチャーターする船にも適用することとなった。これまでは中国が島嶼国のチャーター船で公海操業を行っていたが、規制の抜け道がなくなった。

ただし、今回の合意は1年間の暫定措置である。来年の年次会合で再び議論が行われる。

なお、北小委員会で作成された太平洋クロマグロの措置案は「全く異議なく採択された。審議は10分程度で終わった」（同）。

ICFA

持続可能な漁業へ連携強化 マグロ資源管理などで議論

国際水産団体連合（ICFA）と国連食糧農業機関（FAO）の意見交換及び、ICFA年次総会が11月9日と10日の両日、イタリア・ローマで開かれた。出席した大日本水産会の白須敏朗会長は11月16日に記者会見し、国家管轄権外区域の海洋生物多様性（BBNJ）や、マグロの資源管理、エコラベルなどについて意見を交わしたと報告。「より厳しい漁業管理を求める環境団体に対し、国際機関や国際会議で持続可能な漁業の推進を働き掛けるICFAの姿勢が明確化してきた」と強調した。

BBNJについては、公海の海洋生物多様性の保存と持続的利用に関し、国際的に法的拘束力を持つ条約

の作成が進行中。2018年以降の政府間会議で作業が本格化する見通しとなっている。これに対して日本は、「海洋保護区（MPA）の拡大など、科学に基づかない規制に結びつかないよう、FAOと地域漁業管理機関が主導して対応すべき」と主張。引き続きICFAとFAOが連携し、各国政府に働き掛けることとなった。

マグロの資源管理では、日本が「FAOの2016年の報告ではカツオマグロ主要7魚種のうち41%が乱獲状態にあり、資源回復のための管理措置が必要とされている」と説明し、「漁獲能力を持続可能な水準に調整することが極めて重要」などとICFA会員に要請した。

10月10日は「まぐろの日」

日かつ漁協出前授業

11校・約900人にPR

日かつ漁協（山下潤組合長）は10月10日の「まぐろの日」の浸透に向け、都内の小学校で実施する遠洋マグロはえ縄漁業の出前授業を10月6日にスタートさせた。6年目を迎えた今年度は、11校・906人を対象にする予定で、日本船が漁獲した天然マグロのおいしさを伝える。

10月6日に港区立赤羽小学校で小学5年生45人を対象に行った。授業



では、児童が楽しみながら学べるように作成した、穴埋め式の教科書を用いた。日かつ漁協の担当者が「はえ縄漁業はマグロを一本一本丁寧に獲る漁法」「マグロは国際的なルールを守り、資源管理しながら獲っている」などと説明し、マグロが食卓に届くまでに多くの人の仕事や努力があることを伝えた。

休み時間には持ち込んだ本物の漁具や冷凍マグロの頭、船上の作業着に児童が殺到。直に触れてマグロの大きさを体感したほか、作業着を実際に着てはしゃぐ児童の姿も見られた。

いちばん盛り上がったのは、マグロの漬け井作り。ご飯を取り分け、第58福栄丸が太平洋で漁獲したメバチを乗せ、トッピングを盛り付けて完成。児童らは待ちきれない様子でかきこむと、「おいしい!」「うまい!」と目を輝かせていた。

出前授業は天然マグロの消費拡大に向け、2012年度から始まった。日

▽サメ利用や捕鯨に理解を

ワシントン条約（CITES）に関しては、サメ類の附属書掲載提案が近年採択されている。背景には、環境NGOの強い働き掛けに加え、十分な作業期間が与えられないなど手続き上の問題があり、日本政府が手続き改善の提案をCITES常設委員会に提出している。今後の審議にあたり、各国政府に支持を働き掛けるよう、ICFA会員に要請した。

反捕鯨やサメ利用の反対運動については、種類の多様性や豊富な資源量が無視されているとし、「日本から資源状態についてのイラスト入りの啓発資料を提供した。資源の持続的利用に向けた広報として高く評価された」。

なお、日本からは、大日本水産会の白須会長、西村雅志資源管理室長、日本トロール底魚協会の吉田光徳会長、責任あるまぐろ漁業推進機構の長嶋大四郎専務が出席した。

かつ漁協の担当者は「試食後の児童の反応がとてもよい。日本船が漁獲した天然マグロのおいしさを知ってもらい、マグロファンを増やしたい」と話している。

OPRT賛助会員

134人に天然マグロ

年末抽選会を実施

責任あるまぐろ漁業推進機構（OPRT）は12月4日、恒例の天然冷凍刺身マグロの年末抽選会を実施した。11月30日までに賛助会員登録及び更新を行った370会員（法人65社を含む）を対象に抽選し、134人（うち50人以上会員74人含む）を確定。当選者には、天然超低温刺身マグロ3サク（700～800g）が14日頃までに届けられた。

（当選者の会員番号はホームページに掲載）

編集後記

メバチの供給が振るわず、価格の高騰に多くの方々のご苦労された一年であったと存じます。今年夏に、3年振りに実施された中西部太平洋のメバチの評価は、「従来から、過剰漁獲でも乱獲でもない」と、目を疑うような内容でしたが、日本のデータ・研究者がしっかり関与した見直しかなされるべきでしょう。資源の評価内容が好転し、漁獲枠が引き上げられるような状況は、本来漁業関係者として歓迎すべきものなのですが、太平洋のメバチ資源に対しては、「本当に大丈夫か、将来、大変なことにならないか」という疑念が拭いきれません。

（長嶋）