

— 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…WCPFC、IOTC、IATTC年次会合結果  
 4面…OPRTウェブセミナー、ICFA総会、  
 賛助会員年末マグロ抽選会

## 広く明るい店構えで顧客を魅了

さかな屋 Ocean(矢田商事(株)) 矢田 信吾社長

「ハマのアメ横」と呼ばれ、八百屋や肉屋、魚屋などが並ぶ神奈川県横浜市保土ヶ谷区の松原商店街の中でも、新鮮マグロとその他の魚介類に定評があるのが「さかな屋Ocean」です。プロの料理人が毎朝仕入れに来るほか、間口が広く明るい店構えは一見のお客さんも入りやすく、平日の昼間でも客足が途絶えません。看板商品は天然マグロで、クロマグロ、ミナミマグロ、メバチなどを取り揃えています。ケーブタウン沖など特級漁場の、希少価値の高いメバチも扱うマグロの目利き・矢田信吾社長に話を聞きました。

(インタビュー・黒岩裕樹)



### ——「入りやすい」と感じる店構えが印象的です

**矢田** 出入口を3か所設けています。現在の店舗は2015年7月にオープンしましたが、元は更地だったため、設計の時点でお客さんが外から覗きやすく、我々も荷物の出し入れをしやすいレイアウトにしたいと考えました。

1か所だけの出入りでは、「何か購入しないと外へ出にくい」とお客

様を感じてしまいがちです。また、ショーケースだけの店内では「それ見せて」と気軽に言い辛く、敷居を上げてしまいかねないことから、手に取ってもらいやすいパック詰め品を多く揃え、陳列することにしました。

### ——お買い得感に驚きます

**矢田** 小売りのほかに卸売業にも携わっているためです。飲食店や保育園のほかに、珍しいところでは海上保安庁の食材も扱わせてもらっていて、そのため、店で売る以上に量も品数も仕入れることができます。

料理店が好む食材も店頭で扱うことができますし、その中で「カツオもカンパチも1尾では多いかな」とい

う料理店には半身や四分一(ロイン)に切って納めるなど、各店の営業規模に合わせた卸売りができるようになりました。結果として来店されるお客様には、よりお得な値段で、多くの魚種から選んで食べてもらえるようになります。小売りと卸売り、どちらか片方だけの商売では、今のスタイルはできません。

### ——品揃え豊富で鮮度も抜群です

**矢田** 鮮魚は横浜市中心卸売市場本場をメインに、川崎北部市場、横浜南部市場で仕入れています。

一度サクに仕立てた物は、その日の売り切りが基本で、例え鮮度がよくても、残った場合は翌日に同じ形で店頭には並べません。マグロと白身、青魚または貝類の、刺身3点盛り(2面につづく)



良質なマグロが毎日数種類並ぶ

**(1面からつづく)**

回します。そのため、ハタやクエ、活けめのシマアジなど、とても1皿600円の商品には出せない魚が入ることもあります。売る側としては、悩ましいところではありますが、こうしたルールを決めてしまった以上、仕方がありませんね。

**――扱うマグロの種類は**

**矢田** クロマグロ、ミナミマグロ、メバチは毎日揃えていて、基本は全て天然・冷凍です。生鮮もよいものがあれば回してもらおうようにしています。マグロは、売り上げの3割を占める看板商品であり、マグロ抜きでは商売ができません。

冷凍マグロは三崎市場や豊洲市場に卸している商社から直接仕入れていて、自社で専用の超低温冷凍庫も構えます。使う前日に冷凍庫から店舗の解凍庫へ搬入して、丸のまま解凍しています。

そのため色が良く、日持ちがすると喜んでいただけます。もちろん、マグロもサクにして売れ残れば、翌日の刺身3点盛りに使います。



お得感が満載の刺身三点盛り

**――特に人気のマグロは**

**矢田** メバチですね。11～3月に入ってくる良品を選んで仕入れるようにしています。中でもケープタウンやダーバン、ポートエリザベス、フリーマントルといった高緯度の冷海水で育つ、特殊(希少)漁場のメバチを常備できるよう努力しています。

食べ盛りの子供のいる若い人は赤身を選ぶ傾向がありますが、脂の乗った部位を決まって購入する常連さんも沢山います。こうした質の良いマグロは解凍後の色持ちがさらに長く続きます。

これからも店には揃えて使い続けたいのですが、こうした上質のメバチが減っていることに危機感を募らせています。

**――なぜでしょうか**

**矢田** 私は二十歳の頃から35年ほ



丸魚から切り身、パック刺身までとところ狭しと魚が並ぶ

どマグロを売ってきました。その中で、近年は天身(背側の赤身部分で中骨に沿った辺り)の先近くまで脂が伸びるメバチを見かけなくなりました。地球温暖化による漁場の水温や餌の変化だけでなく、クジラが増えてマグロの餌を食べてしまっているという話も聞きますが、いずれにしても近年は質の良いメバチが出て来なくなりました。

「昔に比べマグロの相場が下がった」という話を聞きます。豊洲の市況をみても、特に高値は年々低下傾向にあります。それは単に景気だけの問題でしょうか。マグロ自身が持つ品質面の価値にも変化があるためだと考えます。

加えて今年は、新型コロナウイルスの影響で各船とも出漁が遅れてしまいました。南インド洋漁場の操業船には、フリーマントル沖でメバチを獲る時間が取れずに直接、ミナミマグロ漁場へと向かった船も多いようです。来年以降に販売するマグロは、量も質も確保できるのか。販売している立場から、この点も気がかりなところです。

**――コロナ禍でお店も変化がありますか**

**矢田** 飲食店が営業自粛を強いられた関係で、卸売業に大きなダメージがありました。保育園のお休みも痛手でした。とはいえ、お店で食べられないからこそ、良い魚を求めて遠くからも来店いただけるお客さんも増えていて、週末は特に小売りで賑わっています。

市場流通するサイズの大きなマグ

ロはコロナ禍にあって、「色が変わる前に売り切る自信がない」と、敬遠されていましたが、私は小売りも卸売りもやっているメリットを生かし、大きなマグロを扱うことができました。ロインで買うよりも仕入れ値を抑えることができた分、お得感を持ってもらえる販売ができました。

**――今後の予定は**

**矢田** 横浜駅西口周辺の店舗を想定した、飲食店の営業を考えています。計画はコロナ禍の影響で延期になっていますが、魚屋ならではの質と品揃えの魚料理を出していきたいですね。

**お店情報 さかな屋 Ocean**

住所：神奈川県横浜市保土ヶ谷区宮田町2-160-1 (松原商店街)

最寄駅：天王町(相鉄線)

電話：045-340-3030

定休日：水曜日

(年内は31日まで営業)

営業時間：10時～17時

※なお、良い魚はすぐに売れてしまい、夕方にはほとんど残っていないそうです。



WCPFC

メバチ管理など1年延長

中西部太平洋まぐろ類委員会(WCPFC)第17回年次会合は12月9～15日の間、ウェブ会議方式で開かれ、熱帯カツオマグロ類(メバチ、キハダ、カツオ)の管理措置を1年延長することで決着した。また、10月の北小委員会で合意された未利用枠(獲り残し数量)の翌年繰越率17%と、小型魚(30kg未満)の枠を大型魚に振り替える措置は、いずれも1年延長することが承認された。

今回の年次会合は、来年2月で期限を迎える熱帯カツオマグロ類の現行措置の見直しがテーマとなっていた。しかし、世界中で拡大する新型コロナウイルスの感染症の影響から、他の地域漁業管理機関(RFMO)同様に年次会合をオンラインで開催することとなった。

【熱帯カツオマグロに関する2021年の主要保存管理措置】

【まき網漁業】

- a) 集魚装置(FADs)禁漁措置  
EEZ内:3ヶ月、公海:5ヶ月
- b) 操業日数制限  
公海・EEZ別、国・地域別に上限を設定
- c) FADs 個数制限:  
1隻当たり常時350個以下

【主要はえ縄国・地域のはえ縄漁業によるメバチの漁獲枠(アルファベ

ット順)】

中国	: 8,224ト
インドネシア	: 5,889ト*
日本	: 18,265ト
韓国	: 13,942ト
台湾	: 10,481ト
米国	: 3,554ト**

注\*:暫定的数値。今後のデータ集計や検証の結果によって変わり得る。

注\*\* : この漁獲枠のほか、米国の海外領土(北マリアナ諸島)に1,000トの漁獲枠が設定されている。

適正なメバチ資源管理を

OPRTがWCPFC事務局長に要望

責任あるまぐろ漁業推進機構(OPRT)は11月18日、中西部太平洋まぐろ類委員会(WCPFC)のフェレティ・P・テオ事務局長あてに、メバチ資源の適正な管理の実現を求める要望書を送った。8月の科学小委員会(SC)の資源評価に「不確実性が依然として存在する」と指摘して、12月の年次会合で予防的な保存管理措置の採択を求めた。

要望の背景を長畠大四郎専務は、中西部太平洋メバチ資源に「取り返しのつかないダメージが生じることをぜひとも避ける必要がある」と述べた。SCは14年から16年まで維持した「12年に乱獲状態に陥った」との評価を、17年に「過剰漁獲状態にも乱獲状態にもない」と転換。不確

いるキハダ資源についても、資源状況が改善していないことから、実効的な措置の決定に向けて来年3月に、キハダ資源管理措置に特化した特別会合(定例年次会合とは異なる)を開催する予定。

このような状況下で、21年の資源管理は現行措置を継続する。14年水準で5,000トを超える漁獲があった国に対しては、同年の漁獲量からまき網で15%、はえ縄で10%を削減する。削減を達成できなかった場合の超過分は、翌年の枠から差し引く。日本は対象外。

まき網漁業の集魚装置(FADs)は、一隻当たり一度に設置できる数を350個、1年間に最大700個に制限。

次回年次会合は21年6月の開催を予定している。

IATTC

熱帯カツオマグロ管理措置についての合意に到らず  
来年特別会合開催

全米熱帯まぐろ類委員会(IAT

実性の高い成長式や新たな海区分けを導入したことによる。

SC自身もこの結果を「高い不確実性が存在する」と認めている。だが、18年漁期からはまき網による集魚装置(FADs)操業の禁止期間が短縮されるなど、17年にはこれまでに適用した規定を相当緩和した措置が採択されることになり、20年まで適用されている。

今年8月のSC(オンライン会合)でも、同様の不確実性は引き継がれたため、要望書では現行の保存管理の後継措置を検討する際に、新たな資源評価を使用するのは「時期尚早」とし、予防的アプローチを適用した、リスクの低い措置とするよう強調した。

また、メバチやキハダの若齢魚が多獲されるFADs操業が、最大持続生産量(MSY)を引き下げ、再生産能力の低減を招くことにも触れ、目標管理基準値の設定には関係漁業間のバランスをとったものにするよう是正を求めた。資源的的確な保存管理を実現する漁獲量規制が適用されるまでの間は、「まき網漁業は素群れ操業の一層の促進を図るべきだ」との考えも示している。

要望書はOPRTが例年6月に各国会員と協議した内容を、書簡として送っている。ただコロナ禍の今年には会合を開催できず、昨年までの会員の見解を基に、新情報を織り込んで作成した。

TC)の第95回年次会合が11月30日～12月4日の間、ウェブ会議方式で開催された。2020年で期限切れとなる熱帯カツオマグロ漁業の管理措置を新たに採択することが予定されていたが、合意に到らず、2021年の東太平洋のメバチ、キハダ、カツオに関する管理措置が宙に浮いた状況になった。2020年までの管理措置は、まき網操業の72日間の全面禁漁や、主要はえ縄国ごとの漁獲枠の設定などが含まれていた。この事態に対して、来年、特別会合を開催し、議論を継続した上で、8月後半の開催を予定する年次会合での合意を目指すと考えた。IATTCが管理する東太平洋水域では、メバチ、キハダの資源が悪化傾向にあり、まき網のFADs操業の効率向上が、IATTC事務局の科学スタッフにより数年前から指摘され、当該操業の漁獲努力量を減じるための規制強化が求められていた。従来と同様に、最大のまき網漁業国のエクアドルが難色を示したとのこと。

IOTC

実効的措置の採択へ  
キハダ管理措置を議論

インド洋まぐろ類委員会(IOTC)第24回年次会合が11月2～6日の間、ウェブ会議方式で開かれた。キハダの資源管理は、現行措置の継続では、資源の回復が見られないことから、2021年3月に特別会合を開催することに合意された。また、いまだ合意の得られない総漁獲枠導入についても21年は複数回の会合を開き、議論を加速することになった。

メバチやキハダなど、IOTC対象魚種の総漁獲可能量(TAC)を決めるために設定する国別漁獲割当について、これまでの年次会合では各国の思惑が入り乱れ、合意に至ることがなかった。本会合では最終化に向けた議論を加速するため、21年に複数回の会合を開くことを決めた。

過剰漁獲かつ乱獲の状態に陥って

## OPRTウェブセミナー

## 漁業の持続可能性向上がテーマのFAOシンポジウムを紹介

責任あるまぐろ漁業推進機構（OPRT）は、会員を対象とした今年度第2回セミナーを、ウェブ上の資料掲示方式で10月22、23日の両日に実施した。国連食糧農業機関（FAO）が2019年11月に主催した「漁業の持続可能性に関するシンポジウム」の概要を長嶋大四郎専務が和訳、構成したもので、科学と政策の結び付きを強化する道筋などがまとめられている。

掲げられた8つの課題は、生態学的持続可能性の達成や食料安全保障との連携、漁業の経済的持続性など。違法・無報告・無規制（IUU）操業撲滅に向けた努力の必要性などに

## ICFA年次総会

## 白須大日本水産会会長が報告

大日本水産会の白須敏朗会長は10月28日、国際水産団体連合（ICFA）年次総会の結果を報告した。日本側は新型コロナの水産業に与える影響および対応や、エコラベル認証の状況についても報告した。

例年はイタリア・ローマで開催されるが、今年はウェブ会議方式で9月10日、10月13日および20日の3回に分けて開催され、世界16か国の水産関係団体の会員のうち13か国が出席した。日本からは大日本水産会の白須会長ほか、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（OPRT）の長嶋大四郎専務らが出席した。

日本側は新型コロナの影響で水産物の輸出入ともに落ち込んでいる状況とともに、政府の補助事業などについて説明。9月下旬に開催したジャパン・インターナショナル・シーフードショーについては、中身が濃いイベントとして開催できたと報告した。

マリン・エコラベル・ジャパン

も言及されている。

OPRTは、同シンポジウムの開催や諸勧告を含む成果文書の取り纏めを評価するとしつつ、長嶋専務は特に規模の大きな漁業が影響を及ぼす資源を維持・回復させるために、①資源を持続可能な形で利用できる水準に見合う漁船規模に是正する、②漁獲関連技術の進展に応じて漁獲努力量を減じる一の2点も「盛り込まれるべきだと考えられる」として挙げた。

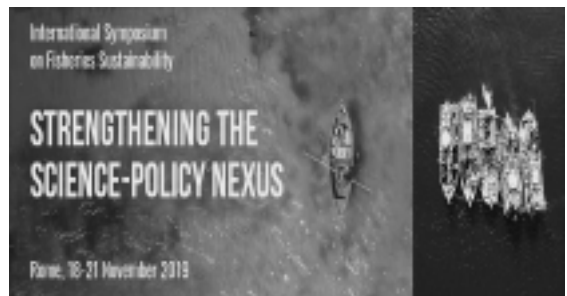
特に、①に関して、本年6月に公表されたFAO 2020年版水産白書（FAO SAFIA 2020）において「カツオマグロを漁獲する漁船は、引き続き相当な過剰能力の規模にあり、漁獲制御規則（HCRs）の実施を含む効果的な管理措置が必要」としていることを指摘した。

（MEL ジャパン）が昨年12月に世界水産物持続可能性イニシアチブ（GSSI）から世界で9番目、アジア地域では初めて承認された件については、各会員から祝福を受けたという。

懸念材料として、日本側から2019年8月に開催されたワシントン条約（CITES）第18回締約国会議（COP18）で、アオザメが付属書Ⅱに掲載されたことを挙げた。これに関して、昨年9月開催のICFA年次総会で日本から提案し採択された決議「水産商業種の附属書掲載提案に対しては、FAOの専門諮問パネルの見解等科学的助言に沿った投票を各国が行うよう、各国の業界は自国政府当局に働きかけること」に改めて言及した。また、国連での策定作業がコロナ禍で遅延している、国家管轄権外水域における海洋生物多様性（BBNJ）協定についても、底魚漁業に影響を与えないようICFAの会員団体からCITESと同様に各国政府へ働き掛けるよう要請した。

白須会長は「日本は（団体が）政府当局である水産庁と連絡をとりながら進めているが、会員各国の中に

同シンポジウムは、昨年11月18-21日の間ローマで開催され、漁業の持続可能性についての世界の現状や改善に向けての課題、漁業が果たすべき役割などについて明確にすることが目的であった。同シンポジウムの諸勧告は、第34回FAO水産委員会会合（COFI34）時に開催予定の「責任ある漁業のための行動規範採択25周年式典」に提出され、COFIからの承認を受ける予定であったが、同会合はコロナ禍の下、明年2月に延期された。



はそうではない国も多い。政府との連携をとって進めてほしいと訴えた」と説明。

これまではICFA総会後に声明や決議書を採択し、国連食糧農業機関（FAO）に届けたこともあったが今年はウェブ会議方式での開催となったこともあり、会員間での情報・意見交換のみとなった。

## 109会員に天然マグロ年末マグロ抽選会実施

## OPRT賛助会員

責任あるまぐろ漁業推進機構（OPRT）は、12月3日、恒例の天然冷凍刺身マグロ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なった287会員（法人60会員を含む）を対象に抽選し、109会員を確定（うち5口以上加入の個人66会員には無抽選で当選）。当選者には、天然冷凍刺身マグロ3サク（700～800g）が送られた。

なお、抽選結果は、OPRTホームページに掲載されている。

## 編集後記

さかな屋Oceanさんには、昨年10月上旬のまぐろキャンペーン中にお邪魔しました。角地で通り2面に展開する店舗で、お客さんもパック詰めの商品に手が伸ばしやすく、盛況だったのを知っています。三つ星グレードのメバチが減り調達が難しくなったことは、他の小売店の方からも良く伺います。資源の悪化が大きな原因と見なされますが、その詳細に興味をお持ちの方は、関連する本年3月のOPRTニュースレター（英語版の和訳）をご参照下さい。

URL : [http://opr.or.jp/eng/wp-content/uploads/2020/03/OPRT\\_72.pdf](http://opr.or.jp/eng/wp-content/uploads/2020/03/OPRT_72.pdf)

（長嶋）