

OPRT ニュースレター No.108

2021年6月

〒107-0052 東京都港区赤坂1-9-13 (三会堂ビル9階)
 電話: 03-3568-6388 FAX: 03-3568-6389
 URL: <http://www.oprt.or.jp> E-mail: maguro@oprt.or.jp

— 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…水産研究・教育機構の組織再編、IATTC
 特別会合・IOTC年次会合結果
 4面…シブ・オブ・ザ・イヤー2020、船員募集動
 画の進捗、水産高卒者の20年度漁業就業

毎日のマグロに発見あり

(有)魚辰 大武 浩社長

東急大井町線沿い、尾山台の台所といわれる「尾山台いちば」は、八百屋や惣菜屋、花屋などが集約する市場スタイルの店舗で、その最奥に魚辰があります。「魚は魚辰」と地元の人に愛されている、天然マグロが一番人気のお店です。三代目の大武浩社長は東京魚商業協同組合の常任理事であり、過去には全国水産物商業協同組合連合会青年部連合会の会長も務めておられました。毎朝豊洲市場へ買い出しに向き、自らの目利きで魚を選んでいます。対面販売で伝えるマグロの魅力や、現在の魚食について話を聞きました。

(インタビュー・黒岩裕樹)



—魚辰にとってマグロはどんな存在ですか

大武 ウチからマグロを取ったらお客さんが離れてしまう。ナンバーワンの商材です。

回転寿司のネタの人気ランキングではサーモンに追い抜かれたという話を聞きましたが、当店で「子供が好きだから」という理由で買っただけの商材は、マグロが群を抜きます。「おいしかった」と褒めてもらえることが多く、嬉しい存在です。

—どのようなマグロを揃えていますか

大武 クロマグロ、ミナミマグロ、



毎日並ぶ天然マグロ

メバチ、キハダなど。天然の生マグロが中心で、年末には冷凍メバチやアイルランド沖のクロマグロも扱います。

「絶対にこれだけは欠かさない」という物は決めていません。天然の生き物は、いつも同じ品質のものが入るわけではなく、あくまでもその日の仕入れ次第。だから「メバチばかり」となる日だってあります。

マグロは1年中どこかで獲れている魚で、四季を通じてうまい産地がある。頭の中には「そろそろ〇〇だな」と、季節でおいしいマグロの種類と産地のカレンダーが出来上がっていますが、それでも毎日の仕入れに発見があります。

いい意味で裏切られる掘り出し物にも出会うし、それが仕事をする上での楽しいことでもあります。

—マグロ惣菜も人気だと聞きました

大武 「まぐろの串焼き」は中トロを串焼きにしています。オリジナルの甘辛タレをつけて焼いた、濃厚

な味です。串に刺せない部位はハンバーグにしました。コクを出すためにマグロの脂も混ぜていて、100%マグロが堪能できます。

どちらも仕込みの中での出る端材を活用しているため、格安で提供できる人気の商品ではあるのですが、数に限りがあるのが難点です。

—豊洲市場で仕入れる理由は

大武 世界からマグロが集まり、沢山の選択肢があるため。築地市場から移転する時には不安もありましたが、閉鎖型の場内は空調がしっかりと効いており、低い温度に保たれて、仲卸さんの店頭で魚を冷やす氷が溶けない。魚にも快適な市場です。

吹き抜けの構造で、夏には温風が
(2面につづく)

(1面からつづく)

吹いていたような築地時代と比べれば、鮮度や衛生面が各段に向上しています。

築地ブランドは偉大でしたが、すでに「世界の市場は豊洲」という認識が浸透しているのではないのでしょうか。

——「尾山台いちば」はどんな施設ですか

大武 施設内をひと周りして、野菜も魚も買える立地です。ウィンドウショッピングのようにあちこち覗きながら、夕飯を考えるお客さんを多く見かけます。店舗同士に仕切りがなく、店を覗く敷居が低いためでしょうが、新しいお客さんも含め、ひっきりなしに人が入れ替わり立ち替わり訪れます。

中で働く私にとっても良い環境です。隣の八百屋さんの大将とは、お互いに自分で仕入れた商品を手にニヤニヤしながら、「今日は良い物を仕入れた」「買いすぎて並べきれないよ」など、つぶやきを聞かせる問柄。それが刺激でもあります。

——尾頭付きの丸魚から切り身、刺身パックなど、販売形態も様々です

大武 市場に行くと欲しい物ばかりで、手あたり次第に買ってしまふ癖があるのです。

もちろん、店に並べる時の見栄えも考えてのことですが、毎日来る人にも「今日は何かがあるかな?」「おいしそうだね」とワクワクしてもらえようなお店でありたいと考えています。

——根っからの魚好きなのですね

大武 ところが子供の頃は魚が好きでなく、あまり食べていなかった。母も苦労したと思います。それでも家業は継ぐものだと思っていて、子供の頃から手伝いをしていましたし、専門学校を出てから30年以上、ここで働いています。



大人から子供まで人気のマグロ串焼

自分で食べて、味を分かっていると、「お客さんに薦められないな」と思ったことがきっかけで、今はしっかりと克服。魚の伝道師になりました。

肉に比べ魚は種類が豊富で味も香りも姿も違う。季節感もある。「魚屋は、なってよかった」と思える仕事です。

——好きな魚は?

大武 マグロが一番好き。1週間くらい晩酌の肴がマグロだった時もあります。醤油をつけるだけでおいしい。いつ食べても、ほっとする味です。

——魚辰の客層はどういった方々ですか

大武 圧倒的に地元の人が多いのですが、ホームページに掲載する「お食い初めの鯛を焼きます」の文言を見て、当店を探し当てた人もいます。こうした尾頭付きの魚など、ハレの日用の注文は尾山台周辺で根強く、ロコミでも「魚辰でやってくれる」と、広がっているようです。

そのため、若い夫婦からの注文が今もあり、「せっかくだから両親や友人を呼んで、自宅で一緒にお祝いしよう」と、刺し盛りなどの追加もいただきます。量販店ではできない対応を評価し、選んでいただけているようです。

——コロナ禍でお店に変化はありますか

大武 飲食店の営業の自粛や時間短縮が行われて需要が減り、明らかに魚価が下がっています。これまでならば手が届かなかったノドグロや、神奈川県のアオリイカ、東京湾の大型タチウオなども、店頭で頻繁に登場するようになりました。

新しいお客さんも増えています。コロナ禍で寄り道をせず、まっすぐ家に帰る習慣がつき、家庭内で食事をする機会が増えたことや、在宅業務・時差通勤を選択する企業が増えたためでしょうか。

丸魚を買う男性は、自分でさばくようですね。インターネットで当店



「尾山台いちば」の最奥に、大きなショーケースを構える

を探して、わざわざ足を運んでくれる人もいます。

——若い人の魚離れをどう感じていますか

大武 確かに魚離れとは言われませんが、「アクアパツァしたい」「じゃあこれがおすすめ」といった会話が、コロナ禍で増えたように思います。外食と比較すれば安く材料を揃えられるためか、「豪華な気分を味わいたい」と、レシピの相談も受けます。もちろん、コロナは無くなって欲しいのですが、こうした機会は魚屋にとってチャンスでもあります。

——今後やってみたいことは

大武 これまでにも地元のイベントや料理教室など、地域の食育活動に積極的に参加してきましたが、コロナ禍の今はそれができません。若い人たちは「調理が大変」と言いますが、それ以上に魅力的で、おいしい魚の情報を発信していきたい。インスタグラム (@oyamadai_uotatsu) もほぼ毎日更新していて、お店のおすすめ情報をアップしています。

お店情報 魚辰

住所：東京都世田谷区等々力
4-1-1 尾山台いちば
内

最寄駅：尾山台(東急大井町線)

電話：03-3701-1702

営業時間：10時～夕方

定休日：日曜日



国立研究開発法人水産研究・教育機構

研究開発部門を再編

まぐろ類は水産資源研究所へ統合

国立研究開発法人水産研究・教育機構は、組織体制が調査研究の必要性に必ずしも一致していないことや施設の多くが老朽化していることから、従来9つの研究所で構成していた研究開発部門を、令和2年7月に「水産資源研究所」(横浜市)と「水産技術研究所」(長崎市)の2つの研究所に再編した。

これまでマグロ類の研究を行ってきた「国際水産資源研究所」(静岡市清水区)は「水産資源研究所」の2つ設けられた部門の1つである、水産資源の適切な管理と水産業の適切な管理と水産業の成長産業化への科学基礎となる資源評価を行う、とされる「水産資源研究センター」に統

合された。

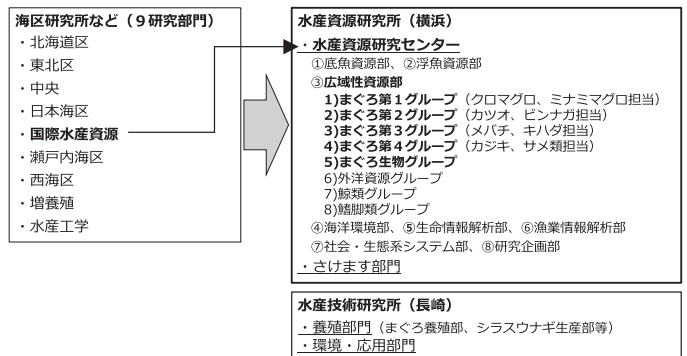
「水産資源研究センター」は、7つの研究部に200人を超える研究者を配置し、まぐろ類については、サンマも含めた高度回遊性魚類資源、公海域における底魚資源、鯨類などの広域性資源とともに広域性資源部が担当する。

広域性生物資源は、次の3つの柱で評価管理に関する研究開発を推進すること：

- 1) 資源状態の評価や加入量の早期把握のための調査研究
- 2) かつお・まぐろ類、サンマ・底魚魚類及び鯨類を管理する国際機関などへの対応
- 3) 海鳥・海亀、トドなどの漁業混獲種などの保安全管理に向けた研究開発

広域性資源部は、組織面では、さらに8つのグループで構成され、うち5つのグループでマグロ類を担当する、とのこと。

水産研究・教育機構の天然資源及び養殖担当組織再編



IATTC FADs規制合意ならず

全米熱帯まぐろ類委員会 (IATTC) の第97回会合 (特別会合) が6月7日から10日まで、ウェブ会議形式で開催された。2022年からのメバチ・キハダの資源管理措置として、まき網漁業による集魚装置 (FADs) 操業の規制強化などを議論した

が、合意には至らなかった。8月下旬の年次会合で引き続き議論することになった。

IATTCが管理する東部太平洋の熱帯マグロ類 (メバチ・キハダ) の管理について、水産庁によると参加各国に「現状維持でよい」という認識はなく、強化を否定する意見も上がらなかったという。ただ、その実行手段がまとまらなかった。

FADs規制についても、使用で

きる数の制限や禁漁期間の延長などの方策、規制の対象とする船の大きさが提案された。しかしながら、総論賛成・各論反対で意見がまとまらなかった。

議論を前進させるには、事前に規制措置の提案項目を絞ることが重要になるが、8月の年次会合もウェブ会議形式での実施が想定されている。

IOTC キハダに漁獲上限設定 日本は約4,000トン

インド洋まぐろ類委員会 (IOTC) 第25回年次会合が6月7日から11日まで、ウェブ会議方式で開かれた。懸案事項だったキハダ資源の管理措置は、国別の漁獲上限を設けることに各国が合意した。漁獲実績に応じて制限するもので、日本船にもキハダの漁獲量上限を設定、2022年は約4,000トンとなる。

新たなキハダ資源の管理は22年の単年措置として設定。漁獲上限はまき網、はえ縄の漁法で分けず一括して算出した。

14年の漁獲量または17~19年の平均漁獲量が5,000トンを超えた国は、14

年水準から21%削減する。ただ、インドなど自国の排他的経済水域 (EEZ) 内でも操業する小型船が多い国は、「影響が大きい」と反論。沿岸途上国は11%、さらに島嶼 (しょ) 国は9%へ削減率を軽減する措置も採用された。

17~19年の平均漁獲量が2,000~5,000トンの国は、同期間の最大漁獲量以下を上限とする。日本はこれに該当。日本の漁獲報告では4,002トンが22年の漁獲上限となるが、IOTCの公表値が未公開のため現時点で暫定値となる。同期間の平均漁獲量が2,000トン未満の国は、2,000トン以下に制限する。

これまでの管理方策では、削減を達成できなかった際の超過分を翌年に繰り越せたが、今回はそうした措置を採用していない。

まき網船5隻に対し2隻までとした

運搬船の利用は、22年にまき網船10隻当たり運搬船3隻へ削減する。集魚装置 (FADs) の設置数上限は決め切れず、22年までに別途協議を行う。

インド洋のキハダ漁獲量は、ソマリア沖の海賊活動が沈静化した11年後半から急激に再拡大した。そのため12年以降は「乱獲・過剰漁獲」の資源評価が続く。19年の総漁獲量は約42万トン。

17年からは、14年水準で5,000トン以上の漁獲があった国に対し管理措置が設けられたが、回復の兆しは見られなかった。20年の年次会合で措置の見直しを予定したが合意できず、早期解決を図るため、21年3月には特別会合も開き議論を重ねていた。

当該海域で日本船は19年時点で、はえ縄50隻、まき網3隻が操業している。次回会合は22年5月中旬を予定。

第一昭福丸が部門賞受賞 シップ・オブ・ザ・イヤー2020

日本船舶海洋工学会は5月13日、シップ・オブ・ザ・イヤー2020の漁船・調査船部門に、(株)白福本店(気仙沼市)の次世代型遠洋マグロはえ縄漁船・第一昭福丸を選定したと発表した。「乗組員ファースト」を意識した漁船が「これまでの船内空間を一新した」と評価された。

第一昭福丸(486ト)は「人が集

新人募集動画の効果じわり

乗船希望の問い合わせ増

日かつ漁協の新規就業者募集動画「遠洋漁師になるって夢を叶える動画っ!」の公開が3月31日に始まり3か月近くが経過した。動画投稿サイト・YouTubeでは毎週1本の新作をアップロードしており、動画制作に協力した宮城県北部船主協会(気仙沼)には視聴者から、乗船に関する問い合わせが増えている。

動画は「エピソード0」を含む本編12本と番外編3本の計15本で、毎週水曜日に順次掲載している。6月16日には12本目の「エピソード11」を公開した。総再生回数は5月31日時点で約1万7000回に達した。

水産高卒者の20年度漁業就業 コロナ禍でも再び増加へ

全国水産高等学校長協会がまとめた2020年度の水産・海洋系高校卒業生の進路は、漁業就業が前年より12人多い243人で、2年ぶりに増加に転じた。新型コロナウイルス禍にあっても漁業の求人数は減らず、漁船乗組員確保養成プロジェクト(PJ)などを通じて、水産会社と学校が情報交換をしやすい環境にあったことが要因として挙げられている。ただ、少子化に伴う高校への入学者数の減少は、特に水産系高校に顕著で、今後は商船などとの卒業生の奪い合いが必至になると予想される。

就業者数の内訳は、本科で漁船漁業が112人(対昨年度比18人増)、養殖など漁船漁業以外の漁業関係が96人(16人減)、家業の自営漁業が35人

まる魅力ある漁船」をコンセプトに、気仙沼市の(株)みらい造船で建造され、20年2月に竣工した。遠洋マグロはえ縄漁船では初となる大型バルバスバウ、バトックフロー船型を採用し、水からの抵抗を低減させて燃油使用量を大幅に削減している。

洋上での長い生活を少しでも快適に過ごせるよう、内装を工夫し、居住空間を出来るだけ陸上に近づける工夫をしている。Wi-fi環境も整備されている。

外装は白福本店の屋号にある、山と星、一の字を分解し再構成したデ

出演者の一人で企画プロデューサーでもある船主協会の吉田鶴男事務局長は、「関心をもつ人がしっかりと視聴している」との見方を示す。YouTube版のエピソードごとの視聴回数は、漁業というカテゴリにあって、各回2~3千回を獲得。再生回数に大きな変動はないが、チャンネル登録者数は緩やかだが右肩上がりに増え、350人を超えた。

吉田事務局長はYouTubeの抜粋版を、個人でショート動画アプリ「TikTok(ティックトック)」で紹介している。興味のある動画の種類やカテゴリが自動的に、おすすめ動画として流れるレコメンド機能により、最も再生回数が多い動画は40万回を超えたという。

これらの動画は「漁師になりたい」

(10人増)となった。専攻科も漁船漁業を主体に計28人(9人増)となっている。

昨年度はコロナ禍により、漁船乗組員確保養成PJの漁業ガイダンスや就職説明会の開催回数が激減。現役高校生に漁業就業を促す機会は極めて限定的だった。ただし、文部科学省初等中等教育局産業教育振興室の西澤美彦教科調査官は、17年度から同PJを継続したことで、水産企業が学校に求人相談する窓口が明確になり、漁業就業が増えることで学校側も、OBの就職先に現役生徒を紹介しやすいなど、好循環が生まれた、と評価する。

特に、海技士資格と関係の深い漁業や工学系学科の生徒数が減少傾向にあり、商船は50人以上も就業者を減らす中、漁業は増加に転じた。就職の傾向は年により異なるが、西澤

ザインを施し、「船体は白一色」という、これまでのマグロ漁船の概念を覆すデザインで、20年度のグッドデザイン賞も受賞している。

シップ・オブ・ザ・イヤーは毎年、日本国内で竣工した話題の船舶から選出される。31回目の今年も13隻が候補に挙がった。20年の全体での大賞は、国内造船所で建造された初の大型LNG(液化天然ガス)燃料自動車運搬船のSAKURA LEADER(株)新来島どっく建造)が選ばれた。授賞式は7月9日に海運クラブで行われる。

と共感する若者を増やす効果を狙っており、実際に北部船主協会には、乗船に関する問い合わせが毎日のように来ている。中・高生向けを意識して作成した動画だが、意外にも40~50歳代からの相談もあるそうだ。

借金の解消など、「誤解や偏見の多いマグロ船の悪印象を払拭する」という目的も動画制作に込めていた。エピソード6の「人が集まる魅力ある漁船これが第一昭福丸だ!」の公開後は、「イメージが変わった」などの連絡もあったという。

日かつ漁協は今年度も、新規就業者の募集動画作成を決めた。6月から撮影の準備を始める。担当者によると「漁労長らの協力を得て、沖の操業風景など貴重な映像も組み込みたい」としている。

調査官はこの点を踏まえ、「数字以上の効果がある」と分析する。

しかし、全国的な課題である少子化による生徒数の減少は水産系高校で著しく、特に直近の1、2年は入学者数が激減している。今年度から福島県立いわき海星高校が同小名浜高校と統合し、小名浜海星高校となったほか、学校によってはクラス数の削減や定員割れが加速している。

今後も漁業就業者を安定確保するために、西澤調査官は、コロナの状況を勘案しつつ、水産企業・団体に対しては漁業ガイダンスへの参加を促す。また、昨年11月に静岡県立焼津水産高校で開催した漁業ガイダンスには初めて中学生も参加したが、漁業の魅力や格好の機会であり、「水産系高校へ進学する動機付けにもなる」とし、他校への波及を展望する。

編集後記

今の世の中、残念ながら食料品の小売店に感じられないのが「ワクワク感」ですが、巻頭インタビューで、大武社長はまさしくこの点を大事にされている、と伺い感服いたしました。さて、私、去る6月22日開催の令和3年度通常総会で専務理事の職を辞しました。8年間有り難うございました。マグロはえ縄漁業のご発展を今後ともお祈りします。

(長島)