

## クロマグロの天然物と養殖物一食味の評価

鈴木治郎（旧遠洋水産研究所浮魚資源部長）

時代や年齢層によって日本人の食味嗜好は変化してきた。全般的な変化は、甘くなり、脂・油がきつくなってきたことである。私が子供のころの梅干しは塩辛くすっぱいものだったが、最近はそのような梅干しは珍しくなり、甘塩な梅干しが主流となっている。昔は下種の扱いであったマグロのトロが今では大人気になっているし、すしネタとしてマグロをしのぐ人気の養殖サーモンも脂の乗ったものである。一方、スーパーマーケット等でよく見かける外国から輸入される養殖クロマグロは、脂が強すぎ身質が柔らかすぎて敬遠する人もいる。一方、天然物は高いので、天然物よりも比較的安価でトロ部分が多い養殖物を好む消費者もいるようである。養殖と天然のクロマグロの食味の差や嗜好の変化等について触れてみる。

### 日本における評価

天然物と養殖物の両者を食べないと比較にはならないが、両者を食べなれている人は少ない。しかし、両者を食べたことのある人なら、値段の方はさておき、天然物が養殖物より旨いと評価する人が多いのではないか。脂の乗り具合や身質の柔らかさは個人の好みであろうが、天然物と養殖物を比べた際に最も差が出るのが香りだと思う。養殖物はどうしても天然物のようなさわやかな香りに欠けるところある。しかしながら、天然物のセリでは外見は同じような大きさのものでも、1本1本で驚くほどの値段の差があり、これは食味のばらつきが大きいことを意味する。一方、天然物より養殖物が多く出回るので、養殖物しか知らない人だと、それがマグロの本来の味であると思い、養殖物はこってりしていて、うまいし、先に述べたように天然物より割安であるので、養殖物を好むことになるのではないかと思う。年代的に見ると若い世代は脂っこいものを好む傾向が強いので養殖物を、私のような年配世代は香りとはほどほどの脂ののりの天然物を好むのではないだろうか。天然物も養殖物も大きさや漁獲時期が異なるとうまさが変わる。特に産卵後は肉質が著しく低下し、脂が抜けて、色見も黒っぽくなり、痩せてしまって、頭ばかり大きく見えるので、らっきょうマグロと呼ばれたりする。マグロの養殖（蓄養）は、もともとは、産卵後に痩せて商品価値の落ちたマグロを短期間給餌して肥育し、肉質を回復させて市場により高値で出すことから始まった。その後、トロ志向が高まり、産卵前のマグロも給餌してさらに脂をのせるようになった。トロは赤身や中トロに比べて高価であるので、出来るだけトロが多くなるように養殖するようになった。これは生産者が利益を上げようとして養殖トロマグロを消費者にPRしたせいなのか、あるいは消費者のトロ志向がそうさせたのか、恐らく両者が合わさって生じたものであろう。

### 海外における評価

外国人（ここでは、ヨーロッパ諸国）は天然と養殖の食味をどう評価しているのだろうか。そこ

で、ジブラルタル海域（地中海の入り口の海域）で定置網漁業をしている漁業者にその点を聞いてみた。異なる意見もあるかもしれないが、私の知らない情報だったので、参考のために紹介したい。この海域では、大半が蓄養に回されており、天然物は養殖物に比べて少なく、日本の延縄船が、アイルランド沖合海域で漁獲するもの代表的なものである。その他に天然物と呼べるものとして、ジブラルタル海域における一部の定置漁業では、入網後蓄養に回さず出荷しているものがある。さて、両者の食味の評価であるが、私は脂のある蓄養マグロに圧倒的に人気があるのではないかと思っていたが、スペインでは天然マグロに対する需要が増えているとのことであるし、天然物は他の EU 市場にも出荷されているようである。ちなみに、マドリードの中央市場では、かつて私が訪れた 20 年ほど前には大物としてはメカジキが圧倒的に多く、マグロ類はほとんど見当たらなかったのであるが、最近は、クロマグロの需要が増えたせいか、天然物のポストンのクロマグロが並ぶことがあるとのことである。このように天然物にこだわりを持つ外国人は日本の場合と同様に一定数いるようであり、それに該当するのはおそらく経済的な余裕を持つ健康志向の強い人々であろう。蓄養マグロは脂の乗りがすくなくと価格が低下するので、無理しても脂を乗せるようにするが、そうすると食味が落ちがちになり、この関係に蓄養業者の中にはジレンマを感じている人もいるようである。

### 複雑な要素が絡む食味の評価

食味の評価について私なりの意見を述べたが、色々の要素が複雑に絡み合っているようで、簡単には言い切れないというのが実感である。養殖物の生産量は天然物の漁獲量と比べると安定しており、ある程度計画的な生産が可能である点や価格が比較的安価である点で経済的に強みがある。しかしながら、養殖するために人間の食料となる餌を大量に使用することに批判がある。日本の延縄船が対象とする北大西洋高緯度域のマグロ操業の漁獲量は養殖物の生産よりもずっと少ないが、高価であるにもかかわらず根強い人気がある。ただ、多くの燃油を使って遠隔地まで出かけ、過酷な海況のもとで操業が行われることに何かしら割り切れない思いもする。それはさておき、大西洋クロマグロの漁獲量の大半を占め、その大半が蓄養に回る東大西洋におけるクロマグロの TAC は増加してきた。しかしながら、今後の TAC や世界におけるクロマグロの需給関係がどう変化するのかはわからない。ただし、安全性を十分見込んで資源の持続的利用が可能となるよう新たな資源管理体制（MP：資源管理手続き）を始めたので、TAC が大幅に増加し続けることは考えにくい。また、漁獲量のこれまで以上の増加は市場における過当競争を招くのではないかという懸念の声もある。ウクライナでの戦争で、エネルギー、食糧、環境問題等がこれまで以上に深刻化している。このような背景を踏まえて、天然と養殖のクロマグロの共存を踏まえた望ましい資源とその利用との関係を考えてみてはどうだろうか。