

OPRT ニュースレター No. 117

2022年12月

〒102-0083 東京都千代田区麹町3-4-3(シエルブルー麹町4階)
 電話: 03-6256-9138 FAX: 03-6256-9139
 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…ICCAT年次会合、CITES締約国会議、WCPFC年次会合
	4面…若手機関長の負担軽減、賛助会員年末抽選会、新刊紹介

「マグロの街」市民に浸透を

串木野まぐろ大使 竹原 勇輝氏(たけどん)

遠洋マグロはえ縄船の船籍数が日本有数の鹿児島県いちき串木野市は2021年9月、同市観光物産センター職員の竹原勇輝氏ら3人を「串木野まぐろ大使」に委嘱しました。竹原さんはNHK大河ドラマで「西郷(せご)どん」が放映された後、その風貌を前面に押し出し、今では「たけどん」の愛称で親しまれています。市を代表する有名人であり、優れた情報発信力とマグロへの造詣の深さが、選考の決め手になったそうです。大使就任から1年が過ぎた竹原さんに、活動の内容や反響など伺いました。

(インタビュー・黒岩裕樹)



——竹原さんのプロフィールを教えてください

竹原 いちき串木野市出身の43歳です。大学への進学と卒業後の就職で、しばらくは県外にいましたが、29歳の時にUターンしました。

家業の自転車販売店を手伝いながら、地元商店街の町おこしイベントなどを手掛ける「くしきの盛り上げ

隊」の隊長に就任し、その縁で2018年に鹿児島県いちき串木野観光物産センターに就職して、現在は「観光案内所の西郷どん」と呼ばれながら働いています。

——市が初めて選考した「串木野まぐろ大使」に選ばれました

竹原 観光案内所がある「食彩の里いちきくしきの」敷地内には、串木野市漁協直営の「海鮮まぐろ家」があります。同漁協に所属する遠洋マグロはえ縄船が漁獲したマグロを食べさせてくれる飲食店で、希少部位なども販売しています。

ここで頻りに食事をして、その様子をSNSで発信していました。純粋にマグロを食べることが好きだけだったのですが、同店の諏訪田克浩支配人が「こ

れだけ体格のよい人がおいしそうにマグロを食べていたら、それだけでPR効果がある」と、まぐろ大使に推薦してくださったのです。

——大使として、どのような活動をされていますか

竹原 例えば今年10月ならば「いちき串木野まぐろ祭り」や、ご当地グルメの先駆けになった「串木野まぐろラーメン」の20周年祭、マグロの日の10月10日には「まぐろ直売会」もあり、これらのPRをおこなっています。

こうした企画は主催者などがマスコミ各社へプレスリリースを送っていますが、毎日多くの情報が寄せられるテレビ局などでは埋もれてしまいがちです。

(2面につづく)



串木野まぐろ大使を委嘱された竹原氏(⑥から2番目)と歌手のジミー入枝氏、発酵料理研究家の塩田亜那子さん

(1面からつづく)

そこで私の場合は、「くしきの盛り上げ隊」で知り合ったディレクターの方々に直接連絡をして、「カメラを回してくれないか」と出演交渉をしています。その結果、テレビ番組などでレポーターを務める機会も増え、メディア露出の機会が増えています。

ほかにも、私がパーソナリティを務めるラジオ番組（FMさつまさんだ「たけどんのDON!DON!サタデー」）や、SNSを通じて情報発信にも、引き続き努めているところです。

——地元南日本新聞の折り込み情報紙でも存在感を発揮しています

竹原 今年10月から月1回(全5回)掲載している広告で、たけどんとしてマグログルメの情報を紹介しています。マグロ料理が市内各所で食べられることをアピールするだけでなく、定休日や営業時間も掲載することで、「せっかく食べ歩きに来たのに閉まっていた」ということが起きないように気を付けています。



南日本新聞の情報紙「フェリア」に掲載された広告

幸いなことにいちき串木野市は、昼も夜も、平日も週末も、どこかで必ずマグロが食べられるほど、各店が力を入れています。

——地域でマグロを食べられる店や、マグロを売りにする企画が、市内には増えてきました

竹原 まぐろ漁業母港基地化推進協議会や、串木野市漁協、鹿児島まぐろ船主協会、鹿児島まぐろ同友会といった漁業関係団体のほか、「いちき串木野まぐろ祭り」を主催する市観光特産品協会、串木野まぐろラーメン共栄会、私が勤める市総合観光案内所など、係わる全ての人で街全体を盛り上げようとしています。

「まぐろ祭り」では、刺身や寿司といった定番の食べ方だけでなく、飲食店も参加して洋風、中華風の料理を提供し、マグロ消費のすそ野を



テレビやイベントなどで引っ張りだこの竹原氏

広げる努力をしてくれました。関係者の間では、いいチームワークができてきていると感じます。

ただ、参加した団体・会はそれぞれの目的をもって立ち上がったため、多少の垣根は存在します。そこで大使の出番です。利害関係がなく、ただ純粋にマグロが好きで私たちが潤滑油となり、横のつながりを強化することで、「マグロの街」を強く発信していきたいです。

——市民にも、いちき串木野市が「マグロの街」だという認識があるのでしょうか

竹原 実はその点が重要です。というのも、私が小学生の時は「お父さんが遠洋マグロはえ縄船の乗組員」という人がクラスに何人かいました。父の世代までさかのぼると、生徒の3分の1程度が、マグロに関わる産業に就いていたそうです。

地元船が串木野港に帰港した際は、例えば私の実家でも、子供にプレゼントする自転車が大量に売れました。市内の飲食店や宝飾店、出港前には燃料や食料の積み込みなど、地元への経済効果は相当に大きかったと聞いています。

「〇〇丸の船頭はすごい」などという会話も日常で、だからこそ地元から乗組員が輩出される環境があったのでしょう。

現在も日本屈指の船籍数を誇りますが、母港水揚げが難しい状況です。一番の原因は冷凍マグロを長期保管する超低温冷蔵庫が不足していることです。地元の基幹産業でありながらも、船や働く人を日常的に目にしないため、小中学生は「なぜマ



グロの街なのか」と、首をかしげています。

——どういった対策が必要でしょうか

竹原 「市内で船員を養成する学校がつかれないか」と、漁業関係団体らと話をしています。コロナ禍に入り、仕事に直結できる専門性の高い学校が人気を集めるようになりました。新規に船員養成学校などを立ち上げるのが難しければ、市内の農業高校に水産の学習課程を設けられないか。串木野で漁業について学ぶことで、「将来はマグロ船に乗ろう」という雰囲気をつくりたいです。

——目標とする街づくりは

竹原 母港水揚げの復活で、マグロを中心に経済を回すことです。ただ、その日を迎えるためにも、いちき串木野市が「マグロの街」であり続けなければいけません。

そのためには、大使である私たちが広告塔になり宣伝する必要があります。超低温の冷凍マグロが生鮮マグロよりも鮮度がよいこと、安心・安全でおいしいことなどを地元で周知を図り、浸透させることで全ての市民が「マグロの街だ」と胸を張れるよう、これまで以上に頻りにマグロのことを発信していきたいです。



再開を待ち望む串木野港での陸揚げ

ICCAT年次会合の結果について

大西洋まぐろ類保存国際委員会 (ICCAT) の年次会合が、11月14～21日にポルトガルで開催された。ICCATの年次会合は、コロナ禍において2020年は中止（メールベースで実施）、2021年はオンライン会合となったが、今年は実会合とオンラインを併用するハイブリッド形式で開催された。実会合とオンライン合わせて500人以上が参加した。

今次会合の主な成果としては、まず大西洋クロマグロの管理手続き (MP) の採択とこれに基づくTACの導入が挙げられる。大西洋クロマグロは、過去において科学委員会の助言を無視してTACを設定した結果資源が悪化したという事実があり、また資源評価もデータの不確実性が大きく、科学委員会がTACを勧告できない状況が続いていたことから、不確実性やリスクを十分考慮したMPの設定が必要とされてきた。このため、ICCATは管理戦略評価 (MSE) のプロセスを通じて数年間に亘ってMPを議論してきたが、今次会合でついに最終化された。これはICCATにとっては北大西洋ビンナガに次いで2番目のMPとなるが、クロマグロの場合、資源が東西に分かれ、かつ東西資源の混交率が漁場によって異なるという点を考慮しており、より複雑な構造となっている。MPが算出するTACは東海域が36,000トから13%増の40,570トとなったが、西海域は2,726トの現状維持となった。東海域の増加分4,570トの配分については、沿岸国、途上国及び小規模漁業国に一定の配慮がなされた形で合意が形成された。

他方、熱帯マグロについては議論の進展はなかった。熱帯マグロ、特にメバチの保存管理措置については、2021年に資源評価が行われた結果、TACの一定の増加が可能な状況となっている。しかしながら、科学委員会の勧告について加盟国間の解釈に隔たりがあり、多くの国が現行の62,000トから73,000トへの増加を主張したが、これに反対する国やTACの増加に伴うメバチ小型魚漁獲量の増大を抑制する措置がなければTACの増大には賛成できないとする国もあり合意に至らなかった。また、現行の措置は加盟国の漁獲上限を全て足すとTACを超えるといういびつな形になっており、TACの増大に伴

いこれを解消するとともに途上国の漁業開発の権利を確保すべきとの考えから新たな割当方法についても議論が行われたが、合意はできなかった。このため、現行措置を1年延長し、2023年3月及び6月に中間会合を開催して議論を行うこととなった。

メカジギについては、北大西洋資源は資源状況に問題はないため現行措置の1年延長となった。また2023年にMSEを通じてMPを策定することとなり、このための科学者行政官会合が2回開催されることとなった。他方、南大西洋資源については資源状態が悪く、2023～2026年のTACを現行の14,000トから10,000トまで下げることとなったが、近年の漁獲量が10,000トを切っていることから各国の漁獲上限については変更しなかった。

南大西洋ビンナガ資源については、資源の回復に伴いTACの増加が可能な状況となっていたことから、TACを現行の24,000トから28,000トまで増加させ、これに伴い各国の漁獲上限も増加した。

来年の年次会合は11月13～20日までエジプトにおいて開催されることとなった。

CITES第19回締約国会議の結果について

絶滅のおそれのある野生動植物の種の国際取引に関する条約 (CITES : 通称ワシントン条約) の第19回締約国会議が、11月14～25日までパナマにおいて開催された。

今次会合には、パナマ等15か国によりヨシキリザメを含むメジロザメ科のサメ類を全て附属書Ⅱに掲載する提案が提出されていた。会合では、まずパナマが附属書掲載の発効を12か月遅らせる修正提案を行い、15か国が支持した。FAOは、専門家会合はいくつかの種は附属書Ⅱ掲載基準を満たしていないと指摘し、アイスランドとモーリタニアは、FAOの専門家会合とCITES事務局の見解に齟齬があり両者はより緊密に調整すべきとした。アンティグア・バーブーダ及びパプアニューギニアは、提案は科学的根拠がなく途上国の沿岸コミュニティを脅かすとして反対した。ペルーは、ヨシキリザメを除けば支持可能とし、米が支持したがニジェールは反対した。日本は、35種類の類似種の削除を提案し、加、インドネシア、ラオス、南アが支持したがリベリア、ニジェール及び米は反対し

た。中国は、作業部会を設置して議論することを提案したが、議長は投票を行うとし、まず日本提案が投票にかけられた結果、賛成43、反対81、棄権12で提案は否決された。次にヨシキリザメを除外するペルー提案が投票にかけられ、賛成33、反対86、棄権14で否決された。最後にパナマの修正提案が投票にかけられ、賛成88、反対29、棄権17で可決された。

WCPFC年次会合の結果について

中西部太平洋まぐろ類委員会 (WCPFC) の年次会合が11月29日～12月3日までベトナムで開催された。WCPFC年次会合はコロナ禍において2020及び2021年はオンライン会合となり実質的な議論が出来なかったが、今回は3年ぶりの実会合（一部出席者はオンライン参加）となり実会合とオンライン合わせて500人以上が参加した。

今次会合の主な成果としては、まずカツオの管理手続き (MP) の採択が挙げられる。これは、WCPFCが初めて採択したMPであり、今後熱帯マグロの保存管理措置見直しにおけるTACやTAEの設定に際して参考にされる。他方、同じ熱帯マグロであるメバチ及びキハダについては、MPの出発点となる管理目標について意見が収束せず合意できなかった。新たに改訂された管理戦略ロードマップによれば、この管理目標は2025年に合意し、2026年にカツオ、メバチ、キハダを扱う複数種MPの合意を目指すこととなる。

また、委員会はサメの保存管理措置の修正にも合意した。現行措置ではワイヤーリーダー又はシャークラインのいずれかを禁止するとなっているものを今回米加が両方を禁止する提案を提出した。議論の結果、対象海域を北緯20度以南南緯20度以北の海域に限定して両方が禁止されることとなった。これは資源状態が悪く現在船上保持禁止の対象となっているヨゴレとクロトガリザメの2種の漁獲の9割がこの海域で起こっていることを踏まえ、両種の保護のために導入されたものである。

今年2回のワークショップが開催された漁船員の労働問題については、来年の作業計画と将来的に管理措置に含めるべき項目についてのみ短時間の議論が行われた。

来年の会合はクック諸島で開催されることとなった。

若手機関長の負担軽減に

遠隔監視システム

陸の専門家からアドバイス

乗組員不足が深刻な遠洋マグロはえ縄船では、特に機関長を確保できず、操業開始が遅れる船が年々増えており、そのために操業自体を断念する労務廃業も少なくない。将来も漁業経営体を維持できるかは、乗組員の確保・育成にかかっている。

若手機関員の資格取得も進んでいるが、経験不足による自信のなさや業務内容の重圧、周囲の目もあり、若くして機関長へ就くことに難色を示す人もいた。彼らの早期育成と同時に、機関長業務の負担を軽減し、経験の浅い若手機関士でも機関長へ就任しやすい環境をつくる必要がある。

高知県土佐市の㈱太和（籠尾啓太社長）は、2020年に竣工した第88太和丸で、21年航海から機関部の遠隔監視による船内支援を始めた。主機や補機などの船内機器にセンサーをつけ、回転数や排気温度、圧力などの情報を常時モニタリングし、陸上の支援者と共有している。今年7月からの航海では、冷凍庫内の温度もモニター項目に加えた。

機関部の遠隔監視は、高速衛星通信で船内にWi-Fi環境を整えるインマルサットFleet Xpress (FX) を導入することで実現した。

機関部の遠隔監視システムは、高知・奈半利町の㈱カゴオ（籠尾ドック、籠尾寿仁社長）において、第88

太和丸が初航海を終えたドック期間中に、設置した。初年度は機関部に約50個のセンサーを設置し、1分間に1回の間隔で項目ごとに稼働状況を観測し、パソコン上に集約して可視化させるとともに、このデータを衛星通信で陸上に送っている。

モニタリングの頻度について籠尾ドックの籠尾社長は、「トラブルは急に発生する場合と、徐々に悪化して起きる2つのケースがある。間隔が短いことに越したことはない」と解説。数値だけを転送するため、通信速度が遅くなる海域でもデータ送信が途切れることはなかったという。

この航海中に、同船の一等機関士から「何かがおかしい」と2度、相談があった。その違和感を陸上の籠尾ドックが確認、「これが原因では」と判断して船内へ報告、対応したことで、早期に問題が解決されたそうだ。

大事故を未然に防ぐことは、安全確保につながり、また、操業の中断を防ぎ、船の保守管理費の削減にもつながり、経営にも大きく貢献する。大事にはならない些(さ)末な異常だったとしても、船内で生じた課題を経験豊かな技術者とリアルタイムに共有し、相談できることで機関士の負担は大幅に緩和されるはずだ。

■緩和できる機関長の能力

日かつ漁協の調査によると、遠洋マグロはえ縄船の機関長の年齢は、50歳以上が96%、60歳以上が86%で、船長（航海士）以上に高齢化が著しい。ベテラン機関長の引退数に対して、若い機関長の確保や、定着率の

向上が追い付いていないという。

籠尾啓太社長は機関関係を1から10まで教える人も、機関長を育てる時間もないことが現実。機関士の能力について、自分で考え、経験を積み重ねてすべて自分で調整や修理する技術も大事だが、「これからは現状を陸上の技術者に正確に報告し、反映できる能力が、より重視されるようになる」との見方を示した。

今後は、船舶機関遠隔監視システムを高度化することで、「例えば機械いじりが好きな工業高校の卒業生でも機関長への道が拓かれ、リクルートの幅が広がる」とも展望する。

同社は第88太和丸での費用対効果を検証して、ほかの所有船への横展開も検討するそうだ。

100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5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270会員（法人60会員を含む）を対象に抽選し、100会員を確定（うち50口以上加入の個人65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。

◎新刊紹介

「魚食べ！コノヤロー!!!」

著者＝森田釣竿氏 時事通信社刊

千葉・浦安市の鮮魚店「泉銀」の3代目店主である森田釣竿氏の初めての著書「魚食べ！コノヤロー!!!」が発刊された。森田氏は海と魚介類をテーマに楽曲を発信する、フィッシュロックバンド「漁港」のボーカルを務めるほか、5月からNHK総合で放送されている「超ギョギョッとサカナ★スター」に出演するなど、異色な魚食普及活動も有名だ。

本書にはさかなクンとの魚談議や、カツオを例に魚を丸ごと食べ切る手法、魚食の勧め、魚屋としてのエピソードなどが、独特の世界観で展開されている。定価1600円（税別）㈱時事通信出版局＝☎03-5565-2155

「マグロの科学」

編著＝中野秀樹氏 朝倉書店刊

「シリーズ水産の科学」の最新刊として、「マグロの科学」(写真)が発刊された。本書は、日本人が最も好む魚の一つであるマグロについて、利用の歴史、生理・生態、漁獲と資

源管理、流通・経済、食品、養殖といった様々な点について、研究や技術開発を各々専門とする研究者が解説しており、マグロに関する課題を幅広く網羅した入門書として、マグロに直接関係していない人にとっても興味深い内容となっている。定価3800円（税別）朝倉書店＝03-3260-0141



編集後記

冷凍マグロの消費を促進するために色々な取り組みが行われていますが、いちき串木野市の場合は、イベントに加えてご当地キャラを前面に出してよりインパクトのある活動を行っていることに感銘を受けました。この活動により、いちき串木野市が「まぐろの街」として更に発展することを願っています。

(太田)