

OPRT ニュースレター No. 122

2023年10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 F A X：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…CCSBT年次会合、OPRTセミナー、葛西臨海水族園開園記念トークイベント |
| | 4面…天然・刺身マグロキャンペーン、HPをリニューアル |
| | |

泉井なくしてマグロ揚がらず

(株)泉井鐵工所 北村 和之 社長

遠洋マグロはえ縄漁業は、枝縄(えだなわ)と呼ばれる餌と針と重りがついたマグロ用の太いテグス(20~50m)を、幹縄(みきなわ)と呼ばれる長いロープに一定間隔に取り付けた漁具を海に流します。船によりますが、枝縄の数は約3000本、幹縄の長さは150キロにも及びます。魚がかかればなお重いこの幹縄を船へ巻き上げる「ラインホーラー(はえ縄巻き上げ機)」を発明した泉井鐵工所が今年、創業100周年を迎えました。発明の経緯やマグロ漁業と歩んだ歴史、今後の展望について、北村和之社長に話を聞きました。

(インタビュー・黒岩裕樹)



「全て安心な漁はできないか」との思いを持ち続け、それがラインホーラーの発明につながったのです。

——泉井氏はマグロ漁船の船員を経て物作りの道に進んだのですね

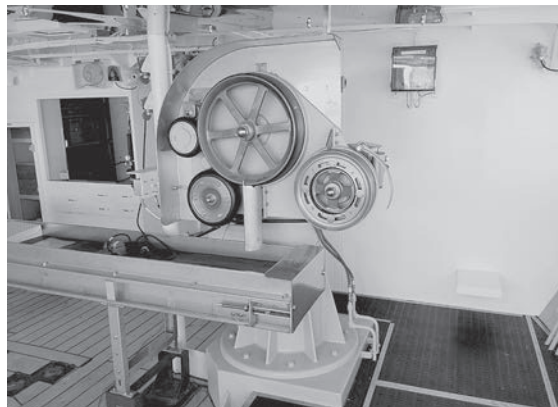
北村 大阪と神戸の鉄工所の5年間で旋盤の腕を磨いた安吉は、21歳で故郷の室戸に戻り、親族の出資を受けて鉄工所を設立しました。1923年のことです。当時の室戸は沖合に海山が発見され、そこに集まる魚を目当てに県内外から多くの船が入り出す港町でした。漁船の焼玉エンジンの修繕が主な業務でしたが、創業の翌年に早くもラインホーラーの試作1号機を完成させたのです。

——人力から機械での巻き上げになり、漁業者は喜んだことでしょうか

北村 ところが評価は厳しいもの
(2面につづく)

——泉井鐵工所について教えてください

北村 高知県室戸市に生まれた創業者の泉井安吉が、同市で1923年に設立した会社です。私が5代目社長になります。国内で唯一、製造・販売するラインホーラーや、プランリール(枝縄巻き上げ機)などのマグロはえ縄用漁業機械を軸に、長年培った油圧装置の製造技術を生かして、近年はトロールなどの漁業ウインチ



150キロにもなる幹縄を巻き上げるラインホーラー

やウインドラス(揚錨機)など、各種ウインチの製造も行っています。

——ラインホーラーはどのような経緯で発明されたのですか

北村 捕鯨船乗組員の三男として生まれた泉井安吉は、15歳で漁船の乗組員として働き始めました。カツオ釣りやマグロはえ縄を兼業する船でした。当時は今のように幹縄を巻き上げる機械はありません。人力で幹縄を引き上げる過酷な仕事でした。

麻でできた幹縄は固くて重く、手袋をしていても手がこすれ、血がにじみ、やがて固くなると、今度はひび割れに悩まされたと聞きます。そのうえ、掴んだ縄ごと冬の海に落ち、1時間も漂流した後に救出されたこともあったそうです。

1年ほど漁業に従事した後、従兄の誘いで大阪の鉄工所に勤めましたが「安

(1面からつづく)

でした。動力源に馬力が大きすぎる焼玉エンジンを直接使っていたので、縄を巻く力が強過ぎたのです。

マグロが掛かっても取り上げの際に口が切れ、釣獲できないことが散見し、さらに幹縄がこすれて損傷、切断もありました。

そのため、販売には結びつかず、実証実験に協力してくれる船も見つかりません。

——では、どうやって開発を進めたのですか

北村 自社で船を購入し、マグロはえ縄漁業に従事しながら機械の試作研究を繰り返したのです。

そして工場で消防車の修理をしている時に、自動車のクラッチを応用する案を思いつきました。これは、針にかかったマグロが船に近づくと、摩擦で回転数を制御する多板式クラッチ方式の原型で、現在の製品にもつながる技術です。

1929年に『イズイ式ラインホーラー』が完成し、販売を始めました。省人・省力化に加え、「安全で安心な漁をしたい」と身をもって希求した創業者の思いが詰まっています。

——製品化を実現させたのは御社だけだったのでしょうか

北村 巻き上げ機としては、他社製もありました。ただ、人の手の感覚でしかできなかった巻き上げ速度の調整が、クラッチの応用で機械でもできるようになったことが革命的だったのです。回転数を制御することで、マグロを大事に取り込むことができ、縄の切断も魚を逃がすトラブルも回避されました。

他社製品にはない特徴が好評で、国内の主要マグロ基地でも販売されたほか、台湾への輸出も盛況で、1932

年に特許を出願、1935年に登録を果たしました。

——当時は漁業も成長期でした

北村 太平洋戦争中には製造を中止せざるを得ませんでしたが、終戦後は食料増産の国策も追い風に、再び漁業が注目される時代が来ました。

機械で幹縄を揚げられるならば、幹縄をもっと長く伸ばして枝縄を増やしたい。それに合わせ、機械もパワーアップして欲しい。こうした時代ごとの要望に、試行錯誤で答えてきたのが弊社の歴史です。

戦後、木造漁船が鋼鉄船になると、船は大型化され、冷凍機の搭載も始まりました。1952年にマッカーサー・ラインが撤廃されると、より遠くの海で操業できる大型の遠洋船の建造が相次ぎます。

枝縄(針数)を増やすために、さらに長くした幹縄を揚げるラインホーラーの開発に成功したことで、マグロ業界に「泉井なくしてマグロ揚がらず」と言ってもらえる存在になりました。

——マグロ漁業と二人三脚で成長してきました

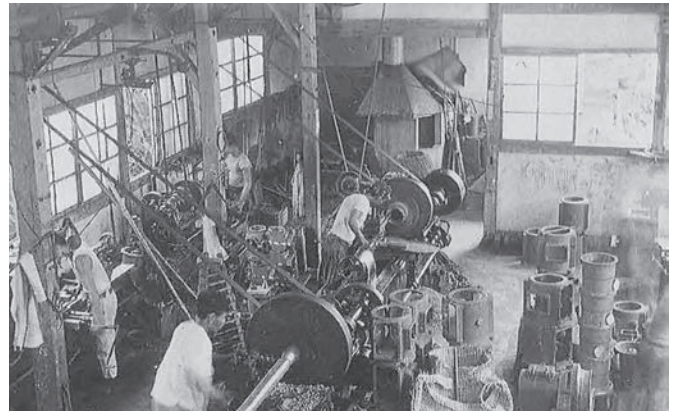
北村 ラインホーラー1万台突破は1962年に達成し、バブル景気の1990年には弊社の歴史で最高売上額を達成できました。

ただ、オイルショックや200海里問題、国内で2度の減船と台湾での減船、景気の後退も合わせ、マグロはえ縄漁船用漁労機械の市場が、縮小しているのが現実です。

——次なる一手は

北村 2004年に川崎重工業(株)(当時は(株)カワサキプレジジョンマシナリー)から商船用ウインチのOEM生産を受託しました。弊社の巻き上げ技術が評価されたのです。

その後、同社が漁労機部門を閉鎖することになり、弊社へ漁撈関連事業を譲渡する契約を締結。2013年に、漁船向けの各種ウインチ事業が移管



1939年の室戸工場の様子

されました。

同年に宮城県の漁業調査指導船・みやしおに各種ウインチを納入し、以降も水産高校・大学の実習船や大中型まき網漁船、沖合底びき網漁船のウインチを扱っています。

——ウインチ部門が事業の新たな柱に加わりました

北村 2017年にはウインチ製造の拡張に向け、高知県香南市の工業団地に香南工場を新設しました。2020年には隣接して組み立て棟を増設しました。

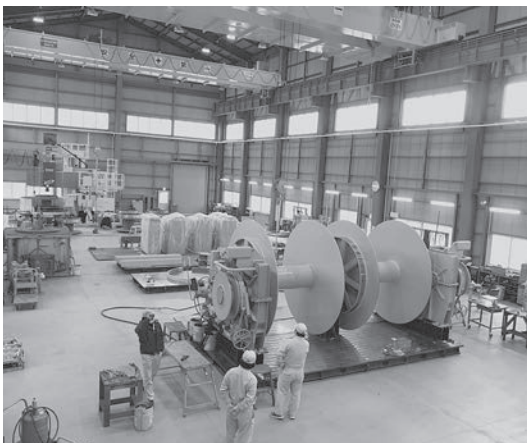
今年3月に竣工した水産庁の漁業調査船・開洋丸が、トロール曳網調査で利用するワープネットウインチもここで製造しました。

高知市から近い香南市は、高知県内で3番目に生産年齢人口の多い街で、県東部の室戸市では限られる人材の確保が容易であり、海岸から約6キロ離れた高台の立地への工場建設は、南海トラフ大地震に備えたBCP(事業継続計画)策定の一つとしています。

——次の100年に向けた展望を教えてください

北村 マグロはえ縄船の新造隻数は減りましたが、国内の遠洋はえ縄船では弊社のラインホーラーがシェア100%を誇ります。引き続き業界へ部品供給や保守整備に対応する責務を全うしてまいります。

そのうえでウインチ部門も含めサポート業務を重視し、不具合があった時の早期復旧に努める。漁業が継続できなければ、われわれも生き残れません。技術面から漁業を支えるのがメーカーの役割です。業界から求められる、省エネ・省力・省人への取り組みに寄与できる製品の開発にも積極的に取り組みます。



ウインチ製造を行う香南組み立て工場

CCSBT

第30回年次会合開催

2024～26年のTACと割当に合意

みなみまぐろ保存委員会(CCSBT)第30回年次会合が10月9日(月)～12日(木)に釜山(韓国)で開催され、EUを除くメンバーが参加した。

議論の結果、科学委員会の勧告に従い、2024～2026年までの毎漁期のTACを現在から3,000トンを増加し20,647トンとすることが合意された。2024年からのTACは、本来ならば昨年の年次会合で決定すべき事項であったが、NZが豪州のミナミマグ

ロ蓄養量を正確に把握するためのステレオビデオカメラの導入について進展がないこと及び日本市場における流通量に疑義があることを理由にTACの増枠に反対したため今年再度議論されることとなった。

今回の年次会合に先立って開催された遵守委員会においては、豪州からステレオビデオカメラの試験運用の具体的な計画が提示され、日本もCCSBTの漁獲証明制度と輸入貿易統計に齟齬が無いよう確認するとしたため、NZはTACの増枠に反対しなかった。

また、国別割当についても表のよう

| | 現行割当 (トン) | 2024～2026の各年 の割当(トン) | 増加率 (%) |
|--------|--------------|-------------------------|------------|
| 日本 | 6,245 | 7,295 | 16.8 |
| 豪州 | 6,245 | 7,295 | 16.8 |
| 韓国 | 1,257 | 1,468 | 16.8 |
| 台湾 | 1,257 | 1,468 | 16.8 |
| インドネシア | 1,095 | 1,315 | 20.1 |
| NZ | 1,102 | 1,288 | 16.9 |
| 南アフリカ | 428 | 500 | 16.8 |
| EU | 11 | 13 | 18.2 |

なお、これまで同様日本からインドネシアに21トン及び南アフリカに27トン、豪州からインドネシアに7トンが毎年移譲される。このほかに調査用の漁獲枠として6トンが設定されている。

次回年次会合は、2024年10月に台湾で開催される予定。

OPRTセミナー

2023年国際漁業管理の改善に関する
米国国家海洋大気庁の議会への報告書

OPRTは9月27日(水)～29日(金)、2023年度第1回目のセミナーをウェブ上への資料掲載方式により開催した。これは今年9月に公表された国際漁業管理の改善に関する米国国家海洋大気庁(NOAA)の議会への報告書の内容を要約したものである。

NOAAは、2年に一度米国議会に対して、(1)所属する漁船が違法・無規制・無報告漁業(IUU漁業)に従事した国・地域、(2)保護種を混獲し

た国・地域、(3)サメを公海上で非持続的な方法で漁獲している国・地域、(4)地域漁業管理機関の保存管理措置の効果を減殺している国・地域を特定し報告することになっており、特定された国について改善が見られずネガティブと認定された場合には、漁船の入港拒否や水産物の輸入禁止措置がとられる可能性がある。

今回の報告書においては、IUU漁業について7つの認定が行われ(メキシコ、中国、ロシア、ガイアナ、コスタリカ、セネガル、台湾)、このうちメキシコ、中国、ロシアがネガティブ認定を受けた。保護種の混獲について29の認定が行われ、このうち

アルジェリア、バルバドス、象牙海岸、キプロス、フランス、ギリシア、イタリア、マルタ、ナミビア、セネガル、スペイン、トリニダード・トバゴ、チュニジア、トルコがネガティブ認定を受けた。また、新たに、IUU漁業に関してアンゴラ、グレナダ、メキシコ、中国、台湾、ガンビア、バヌアツ、サメの漁獲に関して中国とバヌアツが特定された。

また、同報告書は国際漁業管理に関する米国政府の基本的方針が書かれており、その中には漁船上の強制労働問題の解決に向けた米国政府の努力(2国間及び多国間)も含まれている。

葛西臨海水族園

開園記念トークイベント

「マグロの未来を語ろう！」

クロマグロの大水槽が人気の葛西臨海水族園(東京・江戸川区、錦織一巨園長)と水産研究・教育機構(水研機構)は10月7日、開園記念トークイベント「マグロの未来を語ろう！」を、同園でオンラインも併用して開催した。マグロの生態や、遠洋漁業の魅力、資源管理の取り組みも解説。これからはマグロを食べ続けるために、身近な行動として「商品ラベルに注目して欲しい」など、参加者に呼び掛けた。

遠洋マグロ漁業の正しい情報を動画で発信する日かつ漁協指導部の佐藤康彦部長代理は、はえ縄漁法の説明や船内生活を紹介した。参加者の中には遠洋マグロ漁業は、24時間労働や借金返済のために乗船するなど、「厳しい労働環境」というイメー

ジをもつ人が多数いた。佐藤部長代理は「日本船ではそのような実態はない」と断言しつつ、「楽な仕事ではないが、ほかの仕事で得られないやりがいがある」と強調した。リゾート地でもあるスペイン・カナリア諸島のラスパルマスに入港して、船員が休暇を過ごす様子や、船内に通信環境が整っていること、高収入などの魅力を伝え、参加者のイメージを払拭した。

また、マグロに関するクイズが出題され、正解した5人には、日かつ漁協から1万円相当のマグロ食べ比べセットがプレゼントされ、会場は大いに盛り上がった。

水研機構の大関芳沖顧問は「マグロを食べ続けるためのヒント」として、「まずはスーパーに並ぶマグロの商品ラベルに注目を」と述べた。ラベルには魚種や価格、獲れた場所(国産なら漁獲水域または水揚げ港、輸入は原産国)のほか、養殖、冷凍などの情報が書かれている。しかし、

どんな漁法で漁獲した魚かを知ることが難しい。そこで「例えば同じ魚種でも一匹ずつ船上処理するはえ縄と、一度に大量に漁獲するまき網では価格が異なるので推測できる」と説明した。

また水研機構は、サスティナブル(S)でヘルシー(H)なうまい(U)日本(N)の魚「SHUN(しゅん)プロジェクト」で、水産資源の水準や漁業管理の状況、食品としての栄養・安全性をまとめ、消費者に公表している。スマホアプリでダウンロードも可能で、「興味をもって魚を見てほしい」と呼び掛けた。

葛西臨海水族園飼育展示課の小味亮介氏から、マグロの体の仕組みや飼育での工夫などを説明。水研機構水産資源研究センターの青木良徳主任研究員がマグロの種類や資源評価について、水産技術研究所マグロ養殖部の高志利宣熟成制御グループ長は、クロマグロ完全養殖技術について講演した。

天然・刺身マグロキャンペーン

OPRT、全水商連

OPRTと全国水産物商業協同組合連合会(全水商連)は、全水商連傘下の鮮魚小売店132店舗や各地のマグロ組合のイベント、漁業者の直売所で10月1～10日に「第20回天然・刺身マグロキャンペーン」を実施した。

今年は2004年に第1回のキャンペーンを開始してから20回目と節目の年となった。

今年の標語は「10月10日はマグロの日 もっとエンジョイ 刺身マグロ!」。キャンペーン店ではポスター掲示のほか、多彩なマグロ料理を紹介するリーフレットも配布した。

リーフレットではOPRT国内外会員(12団体)の扱うマグロが、漁獲後すぐに処理され、超低温凍結されお店までコールドチェーンで運ばれた高鮮度品で生食に最適だということ、また、

刺身だけでなくサラダや山かけなど、マグロの“赤”を生かした手軽な調理例を紹介した。

キャンペ

ーンにおいては、抽選で150人に天然・冷凍メバチのサク約700gが当たるプレゼント企画も実施した。

参加店訪問

「さかな屋オーシャン」(横浜市保土ヶ谷区)は天王町駅に近い賑やかな洪福寺松原商店街に店を構え、ひっきりなしに買い物客が訪れる。ケーパタウンやダーバン、フリーマン、トル沖など高緯度・冷海水域の特殊漁場で獲れるメバチを扱う。「『特殊漁場のメバチでない』というお客さんのために、通年販売できるようにしている」と、矢田信吾社長は店の強みを説明した。ミナミマグロも含め天然・冷凍物を中心にまとまったロットで仕入れて、冷凍庫に保管してもらい、販売する分ずつ冷凍庫から出して、店舗で丸のまま解凍している。普通の魚屋は解凍を仲卸に任せるか、ブロックを解凍しているため、この点も同店の強みだ。

「魚梅」(横浜市中区)は横浜屈指の高級住宅街である山手に店を構える。生鮮クロマグロや冷凍メバチを扱っており、1人前から大皿の刺身盛り合わせまで細かなニーズに応じ、客層はほぼ近隣住民で占められており、店主の明沢重明氏は「好みは分かっている。だからこそ、おかしなものは出たくない」と、常連さんをイメージして毎朝、仕入れに出るそ

うだ。また、奥様が中心となって作る魚弁当が人気で、常連さんはもとより、工事関係者や近くの進学校の高校生が夕食に買いに来ることも。

「保土梅」(横浜市旭区)は鶴ヶ峰駅前前の鶴ヶ峰商店街に店を構え、冷凍メバチ専門に扱う。「この辺りの人は赤身を中心に価格が手頃なメバチが好きだね」と、店主の飯島光夫氏は語る。刺身盛り合わせや漬けを売れ筋とし、手作り無添加のお惣菜を真空パックした商品も人気だ。これは奥様とイタリア料理店で修業した経験のある息子さんの仕込みで、マグロやカジキなどの和風の煮魚・焼き魚のほか、「トマト煮」さらに「ホタテカレー」などの変わり種も提供している。店先には、プレゼントの応募用に記入台を設置して、予め応募ハガキを切り取っておき、マグロを購入したお客さんに応募を勧めていた。



さかな屋オーシャン：矢田信吾さん



魚梅：明沢重明さん、良子さん



気仙沼における北かつ組合のPRイベント



保土梅：飯島光夫さん、節子さん

ホームページをリニューアル スマホでも見やすく

OPRTは、9月27日、ホームページ(HP)を全面リニューアルした。シンプルな画面に再構成し、パソコンだけでなく、スマートフォンからも閲覧しやすくした。

新しいHPは、まずトップページ

に4つの情報「マグロの持続的利用」「マグロはえ縄漁業」「マグロ」「OPRTについて」に集約し、そこから必要な情報へアクセスしやすいよう工夫した。活動についても、項目別に具体的な説明を加え、理解と促進を図る。

これまで日本語版と英語版は異なる構造で、簡単に移動することがで

きななかった。そのため、言語の切り替えだけで簡単に行き来できるようにした。セキュリティ強化に伴い、HPアドレスも<https://www.oprt.or.jp>に変更(<http>→<https>)している。



※このQRコードから
HPを閲覧下さい

編集後記

ました。

現場で感じた問題を自ら製品を作って解決しようとする姿勢や、漁業者に相手にされなくとも漁船を購入して機械の試行錯誤を繰り返す姿勢からは学ぶべきことが多々あると感じました。(太田)