

OPRT ニュースレター No. 123

2023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、WCPFC年次会合
	4面…セレノネインの未病効果発表、amu(株)と北かつ
	連携協定を締結、賛助会員年末抽選会、 前号の記事一部訂正

マグロ釣り針シェア日本一

(株)小松啓作商会 小松 慎作 社長

日本の遠洋マグロはえ縄漁船で7~8割という、圧倒的なシェアを誇る釣り針が、高知県東部の東洋町にある小松啓作商会で作られています。江戸時代末期の創業から150年以上もの間、釣り針製作一筋で培ってきた同社のルーツは、刀鍛冶にあると言います。1本の太い針金を門外不出の熱処理技法で鍛えることで、300キを越すマグロが暴れても折れたり曲がったりしない強靱な釣り針が誕生するのです。貴重なマグロを釣り落とさない釣り針を作り続ける、6代目の小松慎作社長に話を聞きました。(インタビュー・黒岩裕樹)



—150年以上も前に当地で釣り針製造が始まった経緯を教えてください

小松 土佐藩の下級武士だった創業者の小松曾平は、江戸時代末期に土佐藩の大阪屋敷で長年働いた後、打刃物で有名な泉州堺(大阪府堺市)の刀鍛冶に師事して、鍛冶の技術を習得し、故郷の甲浦(カンノウラ、現:安芸郡東洋町)で商売を始めました。

ですが東洋町は、昔も今も漁業の

町です。帰郷後にその腕を振るおうにも、刀鍛冶としての需要は乏しく、また高知県は土佐打刃物が有名で、街には既に鍛冶屋もあったのでしよう。生活のために、需要のある釣り針づくりを始めたと言われています。

創業当初は川魚向けの釣り針製造が主体でした。長さ3リ程度でアユなどを釣る小さな針です。そこからやがて沿岸漁師用の釣り針製造へ、そして時代とともに沖合、遠洋漁業用へと進出していったと言われています。

—「小松啓作、さんが初代ではないのですね

小松 現在の社名は、3代目の虎之助が命名しました。息子で後に4代目となる啓作が満州へ出征し、無事に復員したことが本当に嬉しかったのでしょね。そのタイミングで「小松啓作商会」と名乗り始めました。

私の父で5代目の玉男

代になっても変わらず名乗り続けていたため、そのまま1985年に法人化しました。

マグロ針の製造は、虎之助の代から始まりました。200海里時代が到来する以前の遠洋漁業全盛期には、注文に応えるので精一杯だったと聞いています。

—マグロはえ縄漁業者からの支持率が高い理由はどこにあるのでしょうか

小松 300キ超の巨体で時速80キを越すスピードで泳ぐマグロが掛かり、必死に逃げようと暴れても釣り上げる針の強靱さです。「硬い」と「強い」はイコールではありません。強く靱(しな)やかな、強靱さが求められます。



遠洋マグロはえ縄漁業に使用される釣り針

(2面につづく)

(1面からつづく)

釣り竿をイメージすれば分かりやすいでしょう。竿は硬ければ良いわけではありません。しなることで、元のまっすぐな竿に戻ろうとする力が働きます。

針も同じです。しなりながら、元の形に戻ろうとする力が重要だと考えます。

——硬さこそが最も重要だと思っていました

小松 もちろん、魚が掛かって折れない硬さは重要です。これは机上の空論かもしれませんが、針がしなって戻る力も加算されて、魚の口に針がしっかりと掛かるのだと考えています。

この「剛」と「柔」のバランスが、「釣果が上がりやすい針だ」と、評価をいただく理由なのではないでしょうか。

掛かり方と魚体の重さにもよるので100%とは言えませんが、釣獲時に生じた加重で、変形するような針は作っていません。同じ針を何度も利用いただけます。

——強靱な釣り針はどうやって出来上がるのですか

小松 針金状の硬鋼線材を一定の長さに切り、片方の端に糸を通す穴を開けます。ここまでは機械で自動的に行いますが、あとは全て職人の手作業になります。

焼きなまし・焼き入れ・焼き戻しといった、焼いて針を鍛える工程は刀や包丁の作り方と一緒に、初代の曾平から伝わる堺の「ソギタキ流」の熱処理技術です。詳細は企業秘密のため、お答えできません。

——オーダーメイドの釣り針もあるのですか

小松 かつては船頭さんそれぞれに考えがあり、全て規格が違っていました。魚の口から針が外れにくく



機械化される前は、この型に当てて「し」の字に針を曲げていた



硬鋼線材を切断し、糸を通す穴を開けた後、炎で焼き鍛え真っ赤になった針を1本ずつセットし、釣り針型に曲げる

する「返し」の大きさや、「し」の字の釣り針の軸から先端にかけ、右または左に少しの角度「振り」を設けるなど、どのような針に仕上げるのかは様々です。今でもこだわりの強い船頭さんは、個々に注文をいただいています。

掛かった魚を逃さないために、魚の動きを想像しながら、さらに知恵を絞って提案をしてくださる熱心な船頭さんの要望に応じてきたことで、弊社に今のノウハウがあります。

針は人間が仕掛けた漁具に、魚が最初に接する大事な部分です。こだわる船頭さんの注文には、できる限り協力していきたいです。

——全国のマグロ船で支持されている理由が分かりました

小松 とはいえ、原料や資材価格の高騰で、値上げが続いてしまっているのが心苦しいです。そのため、価格の安い海外産に切り替えられることもあります。

ある時、海外産と同じ型の針を作って、漁業者にどちらが良いか試してくれないかとお願いしたところ、「やはり小松啓作の針でないといけません」と、戻ってくださる船もありました。

同じ性能の釣り針を海外で、安価に大量に作れるのなら、弊社のような小さな会社は、とくに倒産しています。それほど品質には自信があります。

——製造現場を見せてもらいましたが、手際の良さに驚きました

小松 冷えて固くなってからでは、加工ができません。熱された状態で素早く仕上げる必要があります。

昔は鋼を原料にしていたのですが、今は遠洋マグロはえ縄船ならばほぼ100%ステンレスです。さびにくく、さらに表面処理も施して、耐食性を

増しています。

一連の工程では職人の目と手に委ねられる部分が多いのですが、全て手作業ではありません。マグロ針を作り始めた3代目の虎之助が、需要に応えるために、生産効率を上げる必要に迫られ、手作業を支援する機械化を進めました。

虎之助は知識や技術を習得するのに貪欲な人だったうえに、「独りで考えるより、頭を下げて教えてもらう方が得ですよ」と言っていたらしく、柔軟な考えも持ち合わせており、工業関係の見本市には頻りに顔を出していました。中には独自で研究して一から考案した機械もあり、現在の生産ラインにもつながっています。

——今後の展望を教えてください

小松 残念ながら遠洋マグロはえ縄船は、年々隻数を減らしていますが、はえ縄漁業こそが持続可能な漁業で、残って欲しいと考えています。針の数しか魚は釣れませんし、針の大きさに見合った魚しか釣れないからです。

だからこそ、新しい船ができたという話を聞くと、「まだこの仕事を続けられる」という自信になります。

これからも船頭、船員、船主の皆様のご要望に応え、持続可能な漁業のお手伝いができるよう、よい品質の釣り針を作っていきます。



出荷を控え梱包されたマグロはえ縄用の釣り針

ICCAT 年次会合の結果— 熱帯マグロの管理措置
またもや合意できず —

大西洋まぐろ類保存国際委員会 (ICCAT) の年次会合が11月13～20日までエジプトのカイロで開催された。

熱帯マグロ (メバチ、キハダ、カツオ) については、2019年に保存管理措置に合意して以来、主として総漁獲可能量 (TAC)、メバチの割当及びまき網集魚装置 (FAD) 管理措置の修正を議論してきており、今年も年次会合における合意を目指して2回の中間会合を開催した。TACについては、資源回復を受け、多くのメンバーが現行62,000トンを73,000トンまで増加させることを支持したが、割当については、5つのグループ (①アフリカ諸国、②中米諸国及びキュラソー、③ブラジル、日本及び南ア、④EU、及び⑤カナダ、英国及び米国) が各々異なる主張を行い、議論が収束しなかった。FAD管理措置については、メバチのTACを更に増やすためにはFAD管理措置を強化して小型魚の漁獲を削減すべきとする意見と、現行のFAD使用

禁止期間 (72日) は大きな負担となっており、この措置が維持される限り割当が増えても使用できないとする意見が対立した。約3分の1のメンバーがオンライン参加していたこともあって議論が進まず、最終的に現行措置を1年間単純延長することとなった。

はえ縄漁業で漁獲されるヨシキリザメについては、今年、北資源と南資源の見直しが行われた。北資源については、資源評価の結果、現行のTAC (39,102ト) は高すぎるとされ、議論の結果、30,000トで合意し、国別割当については先進国のみが削減となった。南資源については、2019年にTAC (28,923ト) に合意していたが、国別割当がなかったため総漁獲量がTACを超える状況が続いていた。また、資源評価の結果、TACは27,711トまで下げるべきとされていた。議論の結果、TACは27,711トとし、主要漁獲国について2019～2021年の漁獲実績を基に先進国が途上国より多く削減を行う形で国別割当が合意された。

北大西洋ピンナガについては、2019年に管理手続き (MP) が合意され、これに基づき計算されたTAC (47,251ト) が合意され、これ

に基づき各メンバーの割当が増加することとなった。

北大西洋メカジキについては、今年、委員会はMPに合意して新たなTACを計算すべく3回の中間会合を開催したが、年次会合において合意はできなかった。このため、TACを含む保存管理措置については1年間単純延長することとなった。

大西洋クロマグロについては、昨年MPに合意して新たなTACを計算したが、MPの重要な構成要素である「MPが想定していない例外的状況が起こった場合にとるべき措置」については議論が先送りにされていたことから、会合期間における議論に基づきこれが合意された。

気候変動がマグロ漁業に与える影響について議論を体系的に進めるため、英国が常設の作業部会設置提案を提出した。これに対していくつかのメンバーが、科学委員会は既に気候変動が資源や漁業管理に与える影響を評価し始めているが、科学委員会の作業が過大になっており、これ以上気候変動に関する作業を増やすことは難しいとした。このため、常設作業部会の設置は見送り、2024年に再度会合を開催して今後の進め方を含め議論することとなった。

WCPFC 年次会合の結果— 熱帯マグロ管理措置
修正される —

中西部太平洋まぐろ類委員会 (WCPFC) の第20回年次会合が12月4～8日までクック諸島のラロトンガで開催された。

熱帯マグロの保存管理措置については、(1)現行のFAD禁漁期間3か月は島嶼国にとって不当な重荷となっているので撤廃又は縮小すべき、(2)メバチの資源回復を受け、メバチ漁獲上限を増加させるべき、(3)米国に対する特別措置 (3つの海外領土のメバチ漁獲上限を1,000トずつ米国本土に移譲) は廃止して米国の漁獲上限を3,000ト増やすべき、(4)まき網漁船のオブザーバーカバレッジ100%に対してはえ縄漁業はわずか5%であり、これを30%まで増やすべき、との主張が行われ、議論の結果、(1)まき

網のFAD禁漁期間がEEZ内については現行の3か月が1.5か月に、公海については現行の5か月が2.5か月に縮小、(2)メバチの漁獲上限については、オブザーバーカバレッジを現行の5%より増やした場合は、それに応じて増加 (ただし上限10%)、(3)米国に対する特別措置を廃止し、米国の割当を3,000ト増加、することが合意された。

洋上転載に関する規制措置については、これを強化すべきとして、運搬船に加えて転載を行うはえ縄漁船についてもオブザーバーを乗船させることや、転載に関する情報をより詳細、頻繁かつ迅速に報告させることについて議論が行われたが、合意が出来ず、2024年に中間会合を開催して引き続き議論を行っていくこととなった。

漁船乗組員の労働基準については、本年、中間会合を通じて議論を行ってきたが、依然としてメンバー

間の意見の隔たりが大きいことから、今次会合においては基準案の議論は行わず、2024年に2回中間会合を開催して議論を続けていくこととなった。

海鳥の混獲回避措置については、2024年に2回非公式会合を開催して現行措置をレビューし、その結果に基づき来年の年次会合で修正を検討することとなった。

サメについては、現行措置において、原則サメの鰭を胴体から切り離すことが禁止され、切り離して船上に保管する場合の代替措置が定められているが、この代替措置を採用しているメンバーはその実施及び監視方法について情報を提供し、これに基づき現行措置の修正の必要性を検討することとなった。

気候変動については、気候変動が漁業や現行管理措置に与える影響を検討していくこととなった。

セレノネインの未病効果発表

血合い肉で長寿遺伝子がアップ!

神奈川県・三浦市の三浦商工会議所（鈴木金太郎会頭）に設置されている「まぐろ未病改善効果研究会」（山本浩司会長）は11月14日、フィッシャリーナ・ウォーフ「うらり」で、マグロ未病改善効果のキックオフイベントを開催した。令和3年から開始された臨床試験の結果、マグロの血合い肉に多く含まれる抗酸化物質「セレノネイン」に未病改善効果があると確認され、健康食として三崎マグロの新たな価値を創造し、地域活性化を促進する。

冒頭のあいさつで鈴木会頭は血合い肉の活用により「地域経済の活性化に繋げたい」と強調、吉田英男三浦市長は「血合い肉を観光や医療に生かし、三崎の新たな魅力として発信したい」と意気込んだ。

研究成果発表では、水産研究・教育機構の世古卓也研究員がセレノネインの機能性研究の成果を発表。効果は強力な抗酸化能に加え、大腸がんの予防やメラニン合成の抑制作用などが確認されているという。メバチでセレノネインの含有比率は、「血合い筋は赤身の92倍含まれている」と説明。健康増進に期待ができると強調した。

聖マリアンナ医科大学難病治療研究センターの遊道雄センター長は日本初となるセレノネインの有効性

を検証する臨床研究の成果を発表した。血合い肉を継続的に食べた被験者は動脈硬化やがん、老化の原因である酸化ストレスの減少が確認された。また3週間にわたり週3回の頻度で血合い肉を食べると、全身の細胞を若々しく保つ長寿命遺伝子タンパク（サーチェイン遺伝子）が20～30%アップすることも明らかとなった。

神奈川県水産技術センターの白井一茂主任研究員は、血合い肉は変色（メト化）しやすく取り扱いが難しい一方で「健康食として魅力ある食材」とPRする。活用方法として、血合い肉料理の提供と「未病改善ステイ」を提案した。

三崎の飲食店で高品質な刺身や料理の提供に加え、今後は品質基準の制定や加工品の開発、認証制度やマークの策定などに取り組む。

血合い肉料理の試食会

当日は三崎の飲食店や加工業者が作った料理が振る舞われた。山本会長は、「血合い肉には悪いイメージもあるが、とにかく一度食べてほしい」と訴え、「三崎に観光で訪れた人が、地元の料理人がおいしく料理した血合い肉を食べて健康になれる町にしたい」と伝えた。

地元の料理店「まつばら」は、メバチ血合い肉の刺身を提供。醤油又はゴマ油と塩で味わう。三崎の仲買人が選び抜いた血合い肉は臭みが一切ない。「海舟」は、30年以上にわたり愛される「血合のステーキエスカルゴ

風」を提供。「くろば亭」では、「イタリア風カツレツ」と、ブルーベリーで味付けた「鮪血合のバルサミコ煮」を披露した。いずれも店舗で販売している。



「ミサキ串カツ」の試食を勧める山本会長㊦

93会員に天然マグロ

賛助会員年末マグロ抽選会

OPRTは、12月4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252会員（法人62会員を含む）を対象に抽選し、93会員を確定（うち5口以上加入の個人60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（700～800㊦）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。

廃棄はえ縄を資源に

amu(株)と北かつ連携協定を締結

廃漁具のアップリサイクルに取り組む宮城・気仙沼市のamu(株)（加藤広大社長）は11月2日、同市の宮城県北部鯉鮪漁業組合（北かつ、勝倉宏明組合長）と連携協定を締結した。遠洋マグロはえ縄漁業で使い終えた幹縄や枝縄を回収し、ナイロン素材にリサイクルする。

傷や劣化により交換した漁具は日本へ持ち帰り、産業廃棄物として有料で専門業者に処分してもらっていた。気仙沼は母港としている漁船が日本一多く、その量も多い。加藤社長は2021年11月に、廃漁具をリサイクルする事業計画を北かつ理事会で

説明。各社の倉庫で山積みになっていた廃棄縄の提供を受ける道筋をつけ、すでに10トンの廃棄漁具を漁業者の費用負担なしで回収し、リサイクルに成功している。

今回の提携により、より多くの漁業関係者がamu(株)の廃漁具回収サービスを活用して、さらなる資源化を推し進めることが可能となる。

「気仙沼から全国、世界へ挑戦して欲しい」と勝倉組合長からの応援も受け、加藤社長は「ここ（気仙沼）での実績をもとに、全国・世界の漁業者へと輪を広げていきたい」との意欲を表明した。

amu(株)はリサイクルで再生したナイロン素材を「amuca®（アムカ）」というブランドで売り出す。

加藤社長によると、ケミカルリサイクルによりバージン素材と同等品質のナイロン素材となり、様々なナイロン製品に活用できることから、高いリサイクル率での「サーキュラーエコノミー（循環経済）」を実現している」とのこと。

【前号記事の一部訂正】

ニュースレターNo.122(2023年10月)4面「天然・刺身マグロキャンペーン」の参加店訪問写真の絵解きが間違っていました。正しくは「魚梅：明沢重明さん㊦、節子さん」「保土梅：飯島光夫さん㊦、良子さん」です。誤りにつきお詫びして訂正します。

編集後記

「硬い」と「強い」はイコールではありません。強く韌（しな）やかな強靱さが求められます。と言うのは、釣り針だけでなく人が生きていくうえでも重要なことだと思いました。