

— 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…太平洋クロマグロの資源回復—研究者のシレンマ  
 4面…IOTC 年次会合、OPRT2022年度通常総会  
 OPRT 事務所移転

## 路地裏の名店の看板マグロ

こみや鮮魚店 小宮 高之 店主

東京都中野区のコみや鮮魚店は、住宅地の路地裏に店舗を構えます。車1台がやっと通れる程度の狭い道路沿いのため、近隣に住む人が歩いて買い物に来る魚屋でしたが、交流サイト（SNS）で高評価の投稿が相次ぎ、コロナ禍の家飲み需要の拡大もあって、新規顧客が増加。2つある冷蔵ショーケースの中の“今日のおすすめ”は、目まぐるしい勢いで入れ代わります。「お客さんの期待に応えるために」と、毎朝豊洲市場で看板商品のマグロなどを、自らの目利きで選ぶ店主の小宮高之さんに話を聞きました。

（インタビュー・黒岩裕樹）

——人通りの多い商店街でないにも関わらず、客足が途絶えませんか

**小宮** これまでは、近所に住む常連さんがお客さんの中心でしたが、コロナ禍以降、新規のお客さんが増えています。

当店からはSNSで発信をしていますが、晩酌に良い肴を求める人が、インターネット上の口コミの中から探して、わざわざ電車に乗って来てくれている人もいます。

例えば今日は活け物のマアジとメイチダイを仕入れましたが、こうし

たちょっと特別な魚がお目当てのようです。

彼らのSNS投稿が、さらに新しいお客さんを選んでくれます。3月末にまん延防止等重点措置も解除されて、より自由に行動できるようになったためでしょうか。ここにきて一段と増えた印象がありますね。

外出を自粛していた高齢者が、再び散歩がてら訪ねてくれるようになったことも嬉しいです。

——ショーケースの中の品物が、テンポよく入れ替わっています

**小宮** 客層に合わせて限られたス



ペースを使っています。保育園のお迎えから帰る若いママさん、パート帰りの主婦、仕事を終えて晩酌の肴を求めるサラリーマンなど、時間により来店するお客さんが求める魚は異なります。

煮物や焼き物は、早い時間から作り並べますが、刺身は午後3時くらいから切り始めるようにしています。遅い時間にしか来られない人にも良い刺身が買えるよう配慮しています。

「何かおいしい物を」と意気込んで来てくれる人がいますし、「孫が来たから旨い魚を見繕ってよ」と、うれしそうに声を掛けてくださるお客さんもいます。体力的に厳しくても、彼らの信頼を裏切らない魚を売り続けられるよう、心がけています。

（2面につづく）



冷凍・生鮮どちらも小宮店主が毎朝豊洲市場で選んでくる

**(1面からつづく)****——売れ筋の商品を教えてください**

**小宮** 「刺身はこみやで」と言ってくれる人も多くいますが、味噌漬けもよく出ます。解凍品は使わず、生魚を漬けたシンプルなものです。

日によって異なりますが、サケやサバ、サワラなど常時5~7種類くらいが並ぶでしょうか。「2枚ずつ全種類」とリクエストするお客さんもいて、魚を漬けたバットを1日に何度も入れ替えるほど、忙しい日もあります。

**——マグロはどのような物を扱っていますか**

**小宮** 天然・冷凍のクロマグロやミナミマグロ、メバチが主体です。マイナス60℃の超低温ストッカー（冷凍庫）も導入していて、店舗で解凍します。

この時期は国産の天然生マグロが多く揚がっているため、最近では生鮮

の扱い量も増やしています。

冷凍も生も毎朝豊洲市場に通い、必ず自分の目で見て、納得したものだけを買っています。これだけは仲卸さんに任せることができません。

**——どの点を注視してマグロを選んでいきますか**

**小宮** 色と見た目。水分が多いマグロは早く色が飛びます。これは冷凍も生鮮も一緒です。次の日に色が悪くなるようなマグロを、お客さんには出せませんから。

刺身盛り合わせならば、白身の中に1つでも赤い色の魚やエビが入ると、バランスが良くなります。それが色のよいマグロならば、さらにお客さんに喜んでもらえます。

**——お店にとってマグロはどんな存在ですか**

**小宮** マグロがあってこそこの魚屋。逆にマグロがなければ、他にどんな良い魚があったとしても、お客さんがお店に来て、魚を選んでくれ

ません。マグロはそのくらい重要な役割を担っている魚だといえるでしょう。

これはどの魚屋も同じでしょうが、やっぱりマグロが一番売れます。

ただ、おいしいマグロでなければ、リピーターとなってくれません。実際に、自信をもって選んだマグロを切ってみると、水っぽく品質がイマイチな時もあります。そうした時は、煮魚に回すしかありません。

時には儲けが出ず、多少損をするとか分かっていても、いいマグロを提供することを心がけています。

**——築地から豊洲へ市場が移転して3年以上が過ぎました。豊洲市場の印象を教えてください**

**小宮** 閉鎖型の場内は衛生的で管理も行き届いています。築地市場に比べて仲卸の閉店時間が早まっているため、外に出ている時間が短くなって、魚の温度が上がらず、乾燥もしにくい。その点だけでも魚の質は確実に上がっていますよ。

**きっかけは離乳食****若いママさんも立ち寄り**

息子で後継者の佑介さん

昭和42年（1967年）に創業したこみや鮮魚店は、2代目店主の高之さん夫妻と息子の佑介さんの3人で切り盛りしています。

「魚屋の客層は高齢化が進む」と言われるなかで、こみや鮮魚店には

若い女性も多く立ち寄ります。高之さん曰く、「これは3代目（佑介さん）の功績」とのこと。離乳食に魚を使いたい女性の相談に佑介さんが応じたのがきっかけだったそうです。

佑介さんによると、保育園では離乳食からの魚食を勧めているのですが、「若いお母さんは何を選んでよいか分からず、自信がない」と言います。魚を扱うプロであり、自身も7歳になる娘の父親という経験から、「〇歳なら消化の早いこの魚を」、「この魚はこう料理してみては」とアドバイスしてきたそうです。

「父もお客さんが何を欲しているかを接客の中で聞いていて、それが大事なことだと感じていました」。自らの知識と経験を生かしたことから、ママ友の口コミで若い女性の来店が増加したと言います。

きっかけは離乳食用の魚でも、晩御飯のおかず、旦那さんの晩酌の肴にと、徐々に購入アイテムを増やして、子供が大きくなる頃には、こみや鮮魚店の魚がしっかりと定着した家庭もあるそうです。

お店のある中野区は子供がいる家庭が増えています。「だから、保育園が終わる時間が結構忙しくて」と、高之さんがうれしそうに教えてくれました。



子供連れで買い物に来る若い女性の姿も多く見かける

**お店情報 こみや鮮魚店**

住所：東京都中野区中野 5-11-11（天神商栄会）

最寄駅：JR 中野駅

電話：03-3387-0116

営業時間：10:30~20:00

定休日：日・祝日、第3月曜日



## 太平洋クロマグロの資源回復—研究者のジレンマ

鈴木 治 郎 (旧遠洋水産研究所浮魚資源部長)

### はじめに

資源が悪化していた太平洋クロマグロ資源は、2014年に決定されたWCPFC (中西部太平洋マグロ委員会) の資源回復計画を順調に達成しつつあり、暫定回復目標である親魚資源の歴史的中間値は期限である2024年までに高い確率で達成されると予測されている。これを受け、太平洋の東西で本種を管理するIATTC (全米熱帯まぐろ類委員会) とWCPFCの両方において、規制開始後初めて本種の漁獲上限が現状よりも約15% (ただし小型魚は除く) 引き上げられた。現在の状況が続けば、親魚資源レベルを次期回復目標である初期資源の20%レベルに2034年までに回復させることも可能であると予測されている。資源回復は喜ばしいことではあるが、太平洋クロマグロ資源のように回復が急速に進むと、漁業、水産庁、研究分野で、新たな問題に直面することになる。

### 直面する問題点

資源回復に伴い好漁となるため、より短期間で漁獲量が漁獲上限に達し、それ以降は、漁業者は漁具にかかったクロマグロを放流しなければならなくなる。このことにより、管理責任を負う水産庁は、漁業種別や県別の漁獲上限の変更や、遊漁者を含む全ての漁業者・団体からの漁獲報告徴収の強化など複雑で難しい問題に直面する。さらに、全体の漁獲上限が増えれば、他国との国別漁獲上限に関する交渉も必要となる。

研究サイドでも大きな問題を抱えることになる。すなわち、好漁により漁場・漁期が縮小したため、データの無い時空間が増えており、例えば2017 - 2018年漁期に沿岸漁業で小型魚の漁獲上限を超過する恐れがあった時には、およそ半年で全ての沿岸漁業が操業停止となった。特に資源評価に使われる日本の曳き縄と延縄漁業の操業回数は、近年は規制が始まる前の20~30%にまでに低下しており、このような状況では、漁業からはこれまで通りのデータが得られなくなるし、これを防ぐためにIQ (漁業者ごとに割り当てられる許容漁獲量) が導入されたりすると漁業パターンが変化する。その結果、資

源量指数が変質し、信頼性が著しく低下したり、使用できなくなったりする。一般に、同一の資源量指数を長年にわたって使用することは、漁具の仕立ての変化や漁獲効率の向上などがあるため困難で、時代ごとに分けた資源量指数を用いることが多い。しかしながら、新しい資源量指数を何とか工夫して計算しても、資源の動向をつかめるのは、数年先になるので、その間は情報が得られないことになる。

太平洋クロマグロの資源評価では、統合型モデルと呼ばれるモデルを用いて資源評価を行っている。このモデルでは、基本的情報として、漁獲量、漁獲物の体長組成、成長等の諸生物情報、漁業から得られる資源量指数を用いて、それらの情報が最も矛盾なく整合性を持つ資源変動を推定する。その際、基本的な情報が正しいほど推定はより信頼できるものとなり、逆にそうでない場合は偏った又は誤った推定となり、基本情報の正確さが重要である。基本情報の中で、最も懸念されるのが、モデル計算の中で資源動向を左右する重要な要素である資源量指数の質・量的な変化である。太平洋クロマグロの場合は、加入量と親魚に関して日本の漁業から得られる資源量指数が用いられてきたが、先に述べた理由で科学者が信頼をもってこれらを推定できない状態にある。また、無視できない量の放流があるようだが、その記録はないし、放流後の生残率も不明である。さらに、遊漁による漁獲量も不明である。このような状況では、他の重要な情報である漁獲量や漁獲物の体長組成も信頼性が低下する。ミナミマグロのような漁業と独立した資源量指数は本資源にはないので、資源が回復してきているのに、資源評価に使う基本情報は劣化してくるというジレンマに陥ることになる。

### ジレンマの解決に向けた取り組み

ジレンマを克服し、資源評価の信頼性を保つための対策としては、  
1) 死亡投棄が必ずしも報告されていないので、死亡投棄量の報告を徹底させる。  
2) 生存放流についても、その量と放流方法を報告させる。

3) 資源量指標の算出に使われている延縄と引き縄については、その主漁期、主漁場で十分な操業が可能となるよう漁獲上限を上げる。

4) 特定のモニタリング船を選定して十分な調査漁獲枠を与え、漁業管理の影響を受けない新たな資源量指数を計算するための調査を行う。

4) については、加入量の指数を得ることを目的に、曳き縄船をモニタリング船とした取り組みが始まっているようである。日本の場合、科学調査用の漁獲枠の設定がなされており、曳き縄モニタリング調査は、これが生かされたものである。親魚の指数の計算に使われてきた延縄も操業期間が急速に縮小しているため、曳き縄漁業のように、モニタリング船による標本資源量指数が計算できるように科学調査枠が設定されることが強く望まれる。放流については、全ての漁業および遊漁で放流量を把握する必要があるし、漁業者からの報告をより正確にするために、オブザーバーの操業時の立会いや水揚げ地や漁船の監視も重要な効果を果たすであろう。これらは、水産庁だけの努力で達成可能なものではなく、漁業者や業界、研究機関を含む全ての関係者の相互理解を深めながら、今後の漁業と資源管理のあり方を再構築する心構えで取り組む必要があろう。これ等の各問題について、解決に向けた工程表を作ってみることも関係者で考えてみてはどうかと思う。

### おわりに

太平洋クロマグロ漁業は、大西洋クロマグロやミナミマグロ漁業とは異なり、対象種とともに、他の多くの魚種を漁獲し、量的には、クロマグロは混獲魚種である場合が多い。また、漁業種類が多様で操業実態も大きく異なるので、その管理も大きな困難を伴うことは理解できる。それにもかかわらず、これまでの地道な努力で、資源状態を回復基調に導くことに成功してきたことは称賛されるべきである。しかしながら、さらに諸問題が山積しており、手放しで喜ぶわけにはいかないことも十分理解しておくべきであろう。これらはクロマグロに限って必要なことではなく、今後わが国が科学的根拠に基づいた水産資源管理を行っていくうえで全ての対象種において必要になることであり、太平洋クロマグロはその試金石になろう。

## IOTC

## キハダ削減案合意できず 日本は4000トン継続 メバチMPを採択

インド洋まぐろ類委員会 (IOTC) 第26回年次会合が5月16～20日に、セーシェルで対面とウェブ会議を併用して開催された。資源が悪化しているキハダの保存管理措置は、2021年に合意された漁獲量の上限引き下げが議論されたが、これに異論を唱えるメンバーが多く、23年は現行措置を継続、次回年次会合前に特別会

合を開催して議論を継続することになった。日本は4003トンの漁獲上限を継続する。

まき網の集魚装置 (FADs) の規制強化については、EUからFADs使用数の削減やFADs登録制度の導入等について提案が出されたが、沿岸途上国がICCAT、IATTC及びWCPFCで導入されているFADs禁漁期間の導入にこだわったため合意ができなかった。オブザーバーとして会議に参加したOPRTは、EU提案は不十分とはいえFADs規制強化において前進であり、今年はこれで合意しておいて来年FADs禁漁

期を議論すればよいと発言したが、その直前にEUが提案を取り下げたため議論は打ち切られた。

メバチは豪州の提案に基づき管理方式 (MP) が合意され、今後メバチのTACがこれに基づき予防的かつ自動的に計算されることとなった。これは世界で初めて熱帯マグロにMPを導入したケースである。

ただし、水産庁の担当者は、総漁獲可能量 (TAC) を決めても各国の配分を決めなければ意味がないとして、これが真に管理措置として機能するかどうかは楽観視できないとした。

## OPRT 総会

## 魚住会長らを再任

OPRTは6月21日、都内で2022年度通常総会および理事会を開催し、任期満了に伴う役員改選で、魚住会長、太田専務らを再選した。

ウェブ参加を含めたハイブリッド方式で開催された総会の冒頭、魚住会長は、喫緊の課題であるFADsによるメバチ小型魚の混獲問題などを取り上げながら、消費拡大キャンペーンでも「良質なメバチが少なくなっている」という声が挙がっていることを紹介し、OPRTとして「刺身マグロを孫・子の代にも安定して食べられるようにすることの実現」に向け、会員の支援と協力を求めた。

来賓を代表し水産庁の成澤かつお・まぐろ漁業室長は、OPRTが漁船の労働問題解決に積極的に取り組んでいる姿勢を評価したうえで、メバチ資源の回復に向けた働き掛けや、国際的なマグロ類の違法・無報告・無規制 (IUU) 漁業対策などOPRTの活動について、「豊富な知識・経験を生かし、大きな役割を果たすことを期待している」とあいさつした。

総会では21年度の事業報告として、ニュースレター英語版以外に外国会員向けの報告書として国際会議の動向などを8回にわたり発出したことや、前年度より多い250店舗での刺身マグロキャンペーン展開、マグロ地域漁業管理機関 (RFMO) の動向把握、登録漁船の管理などの実施を

報告。決算については、乗組員問題や燃油高騰などに端を発した会員船の休漁により対日輸出量が減少したことで会費収入が減少し、21年度収支は約770万円の赤字となったことなどを報告し承認された。

22年度の事業計画については、引き続きマグロRFMOなど国際動向の把握・分析を図るほか、実効ある資源管理の確保、漁獲能力抑制の推進、ニュースレターの作成や「10月10日マグロの日」を中心としたキャンペーンの実施などを進めていくことを報告した。

## 人権侵害のないマグロ船へ 漁船労働問題解決に向け決議

OPRTは総会で、マグロはえ縄漁船の労働問題の解決に向けた取り組みを決議した。国際的に関心が高まる漁船員の労働問題解決に向け、10項目を挙げ、日本をはじめとする14か国・地域の漁業団体など会員が真摯 (し) に取り組んでいくことを確認した。

決議の理由について提案・説明した太田専務は、国際的に漁船上の人権侵害問題が注目を集め、中でも遠洋マグロはえ縄漁船が取り上げられるケースが目立っていることやRFMOで漁船の労働基準に関する議論が始まっていることに触れた。そのうえで「この問題を放置すればマグロはえ縄漁業の漁獲物に対するボイコット運動につながりかねない」として、責任ある漁業を推進するOPRTとしてアクションを起こ

していく考えを強調。

今年3月のワークショップの議論をもとに作成した決議の具体案について、「マグロはえ縄漁船として最低限これだけは実行しようという内容」としたうえで、雇用契約の労使の共通認識と適切な給与の支給、安全・安心な労働環境の提供、外国人を含む船員に対する良質な食事や医療措置の提供、万が一の事故・病気に対する保険の加入、事故や病気の際の適切な報告など10項目を挙げた。

太田専務は「いずれもあたり前のことと思われる方がいるかもしれないが、これらを実行できず不幸な事件を起こした漁船がいたのも事実」とし、OPRT会員のコミットメントとして国際社会にアピールしていきたいとした。

## OPRT事務所移転

責任あるまぐろ漁業推進機構は、東京・港区赤坂の三会堂ビルの建て替えに伴い、千代田区麹町へ事務所を移転し、6月6日から業務を開始しました。

## 【移転先の住所、電話番号】

☎102-0083

東京都千代田区麹町3-4-3

シエルブルー麹町4階

TEL : 03-6256-9138

FAX : 03-6256-9139



## 編集後記

今年度の総会が無事終わりほっとしています。漁船員の労働問題については決議を採択しましたが、今後すべての会員がこれをしっかりと実践していくことがマグロはえ縄漁業のために極めて重要だと考えています。

(太田)