

OPRT ニュースレター No. 132

2025年6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:https://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…2025年マグロRFMO会合の見通し
	4面…OPRT総会、サンマ船でマグロ漁を兼業、「天井鮪」ラッピング電車、「トロまぐろいなり」駅弁が優秀賞

マグロは冷凍がうまい

天然マグロ専門店・(株)一番星 高川 航 社長

「おいしいマグロとは何か」と問われると、魚種や獲れた海域・季節、大きさ、天然・養殖などの選択肢とともに、生鮮・冷凍の違いを連想する人も多いでしょう。「生は鮮度が良いからおいしい」と思われがちですが、漁獲した直後に船上で超低温凍結処理を施す遠洋はえ縄漁船のマグロが、鮮度で劣っている訳ではありません。都内で天然マグロの卸売業と料理店「一番星」を経営する高川航社長は、小売店でも使え、家庭でも再現しやすい「高川式解凍」を通じて、冷凍マグロのおいしさを提唱しています。

(インタビュー・黒岩裕樹)



——「高川式解凍」について教えてください

高川 まず初めに、5%濃度の食塩水を準備しておきます。目安として冷凍マグロ1〜2サクならば、2ℓの水に食塩が約100gです。通常の水道水の温度で構いません。水で表面の削りカスを洗い流して、塩水に漬けます。

解凍は芯まで解かし切ることが肝心で、夏場ならば10〜20分程度、冬では30分以上かかるかもしれません。



5%塩水で解凍したミナミマグロの刺身

取り上げたらキッチンペーパーで十分に水分にふき取り、冷蔵庫で寝かせれば完成です。

——特に難しい技術や道具は必要なさそうです

高川 誰がやってもおいしくなる方法であることが、肝心なのではないでしょうか。そのうえで私は、解凍であるとともに、脱水の手段だとも捉えています。

細胞よりも少し高い塩水の中で生じる浸透圧により、適度に脱水されて、一般的な3%塩水解凍よりも細胞当たりの味が濃くなることから、この濃度での解凍にたどり着きました。

生マグロを仕入れた際も、一度冷凍して脱水の工程を挟みます。生の状態からでは芯まで脱水するタイミングがないためです。

細胞の中には、タンパク質などと結合して移動がで

きない結合水と、運動・移動ができる自由水があります。臭いや腐敗の原因になる自由水が多く残ることで、「水っぽい」「生臭い」となってしまいます。

この自由水を解凍しながら取り除く＝脱水するというイメージです。

——単に解凍するというだけではなく、マイナス要素を極力排除する必要がありますね

高川 日本に流通しているマグロの7〜8割が冷凍物と言われています。この冷凍マグロが生よりも劣っているとは思えません。

漁獲直後から船内・陸上での保管、販売に至るまで、超低温のクールチェーンが整備されていて、魚の品質が劣化する時間を止めています。

(2面につづく)

(1面からつづく)

ところが今の流通では、解凍の段階で劣化させがちです。マグロの実力が発揮されず、本当の味が知られないまま、「冷凍物は味が劣る」と、印象付けてしまっています。このことが、冷凍の人気を下げて、消費量を下げ原因のひとつになっているのではないのでしょうか。

プロの方には「冷凍の方がうまい」と、自信を持って扱っていただきたいです。少なくとも私はそう思って、この解凍方法を提案しています。

——しかし冷凍マグロの価値が、特に末端の量販店や家庭まで伝わっていると言いはり難い状況です

高川 そのためにも、再現性のある解凍方法であることが重要になります。「私にしかできない技術」と上からの目線では、消費拡大に結びつきません。

私は科学者ではないのですが、なるべく言語化して、客観性を持たせるようにしています。

本来は小売店や料理店などが、美味しく提供する責任があるはずです。このやり方ならば、濃度さえきっちり量れば難しくありません。ご家庭でも、冷凍マグロを購入して自宅で解凍し、おいしく食べて欲しいです。

——反響はいかがですか

高川 当店で食事をした人が「家でもやってみたが、おいしくできた」と言ってくれたほか、ある飲食店からも、これまでのやり方から変更してみたところ、「劇的に変わった」との連絡をいただきました。

サク以外の部位や、マグロ以外の魚でも冷凍物ならば同じ手法を使えます。臭みが消えて、魚の味をしっかりと感じられます。

——どうやってこの解凍法を考案したのですか

高川 実は前職で10年ほど大卸に勤めていて、旧築地市場と豊洲市場の冷凍マグロ卸売場で競り人として働いていました。セリの準備のために、毎日のように、切り取ったマグロの尾っぽをサンプル用に解凍していたのですが、雨が強く降った翌日は特に、上手に解凍出来なかった。

築地市場では河口域の海水をくみ上げて、ろ過・殺菌をして場内へ供給していました。雨により増水した

河川水を大量に含むことで、海水の塩分濃度(通常約3.5%)が変わったのが原因だったのでしょうか。この経験から、解凍と塩分濃度の関係に気が付き、試行錯誤の末に海水より濃い5%塩水に至りました。

——問屋業務も行いながら、飲食事業も行っています

高川 味が分からないとなかなか購買意欲が沸かないため、試食も兼ねた食事ができるようにしました。ただし、営業日や時間は限られています。また私は、料理が本業ではありません。素材としてのマグロの味を楽しんでもらうメニュー構成になっています。

——冷凍マグロの消費拡大に向け、われわれは今後どのように提案していけばよいでしょうか

高川 固定概念が邪魔をしていることがもったいないと思います。魚種や産地で優劣を付けず、個性を楽しむことで、よりおいしいマグロが食べられると考えます。

私がセリ人を務めていた20年前は、冷凍ミナミマグロでキロ1万円以上の値が付くことも珍しくありませんでした。需要も大きく関係しますが、当時とは味も変わっています。その思い出の品質と比較するのではなく、「今のミナミマグロはこうだ」「この食べ方がおすすめ」とPRすることが大事でしょう。

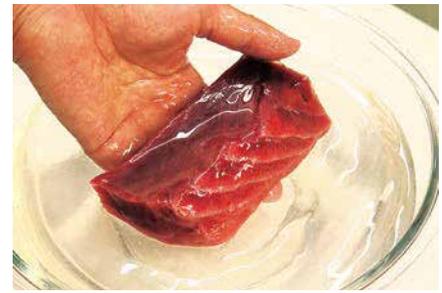
冷凍マグロに対して、実はもっと優れた解凍方法があり、更においしくなる可能性だってあります。探求心をもって考えることが、未来を明るくします。

——最後にマグロの種類ごとの特徴や、おいしい食べ方を教えてください

高川 クロマグロは脂が乗りやすく味が濃い。ただし、味に獣臭のようなクセも感じます。特有の酸味と合わせ、それを苦手とする人もいます。そのため刺身で食べる以上に、酢飯やノリとの組み合わせをおすすめします。

ミナミマグロは最もバランスのよいマグロです。クロマグロのような酸味もありません。薄く脂が乗る部位は刺身に、脂が強い部分は寿司で食べてはいかがでしょうか。

メバチはあっさりとしていて食べやすい。これをどう捉えるか。良い



塩水で芯まで解凍して脱水もする

マグロの定義を「たくさん食べても飽きない」とするならば、メバチが当てはまります。刺身マグロとして店頭にも並び機会も多く、価格も手頃です。食卓にもっと登場してもらいたいですね。

キハダはモチモチした食感が特徴です。特売用の赤身として利用される機会が多いのですが、脂が全身に入りやすい魚でもあります。脂のついたキハダは赤身がおいしい。キハダは、水っぽいという固定概念の被害を最も受けているマグロではないでしょうか。

おそらく皆さんの考える「おいしいマグロ」が、この順番かと思われまます。しかし江戸時代はマグロが下魚と位置づけられ、トロの人気が出たのは戦後以降だったそうです。こうした逸話からも分かる通り、価値は時代によっても変化します。

たまたま今この順番に、価値がついているだけかもしれません。「冷凍だから」「キハダだから」ではなく、魚の本質を見て「刺身で食べるならば」「寿司だったらどうか」と考えることも大切でしょう。

お店情報 一番星(料理店)

住所：東京都大田区大森北3-30-1 岩崎ビル102

最寄駅：京急平和島駅
(徒歩約10分)

電話：03-6404-8085

営業時間：10:30~19:00

営業時間：火/水/金/土曜日でランチは12:00~16:00、ディナーは19:00から。土曜日のランチを除き要予約



2025年マグロRFMO会合の見通し

本年4月にインド洋まぐろ類委員会 (IOTC) 年次会合がレ・ユニオンで開催され、メバチTACの15%増加、キハダTACの継続、冷凍サメのヒレ切に関する新たな措置等が決定されたが、本年9月～12月にかけて残る4つのマグロ地域漁業管理機関 (RFMO) 年次会合が開催されるところ、各RFMO会合の現状と見通しについて述べる。

(1)中西部太平洋まぐろ類委員会

(WCPFC: 年次会合は12月1日～5日にマニラ (フィリピン) で開催予定)

WCPFCは、昨年の年次会合で、太平洋クロマグロの2025年以降の措置として、増枠が決定された (小型魚4,725ト→5,125ト、大型魚7,609ト→11,869ト)。また同措置は2026年に見直すことが明記されている。

OPRT事務局としては、大幅な増枠を歓迎する一方、マグロ類全般の生産者価格下落を懸念しており、生産者サイドが、人件費や燃料費などコスト上昇で厳しい経営状況にある中、日本国内外の消費者に天然・冷凍マグロ類の購入量の増加により価格を支えていくための取組みが一層必要と考える。

また、2023年の年次会合において、2024～2026年の熱帯マグロに関する新たな保存管理措置 (CMM) が採択されたが、2024年会合においては、メバチの管理方式に重要な技術的要素となる候補TRP (目標管理基準値) に合意した。WCPFCは、メバチとキハダの管理手続きの導入に向けて管理目標に合意することを進めていく必要がある。

昨年の年次会合で、電子モニタリング (EM) システムの仕様に関する暫定最低基準が合意されたところ、今後ともOPRTメンバー間で世界的な課題として情報の共有を図る必要がある (3月7日にOPRT主催のEMに関するワークショップを開催した)。

船員労働基準については、昨年の年次会合で拘束力のあるCMMとして船員労働基準が合意され、2028年1月から発効することになった。これは、WCPFCが全RFMOの中で最初に導入した措置であり、船舶の安全な労働環境を確保し、船員の福利

厚生を向上させること等が目的であり、他のFROMへの議論の波及を注視する必要がある。

昨年年次会合で、サメに関する現行CMMがレビューされ、「ヒレと胴体の切り離し禁止」及び「代替措置」について、いくつかの条件下で3年間延長することになった。

洋上転載規制に関するCMMの強化については、昨年の年次会合でも合意ができなかった。今年の年次会合でも引き続き新たなCMMの採択を目指すことになる。

海鳥に関する現行CMMについては、昨年の年次会合でレビューされたが見直し案は合意されなかった。引き続き協議が継続される。

(2)大西洋まぐろ類保存国際委員会

(ICCAT: 年次会合は11月17日～24日にセビリア (スペイン) で開催予定)

熱帯マグロについては、昨年の年次会合でメバチの2025～2027年度の国別TACが決定され、総計は現在の62,000トから73,011トに増加された。TACの増加分は、主に個別割当のない国の留保枠となる。

キハダについては、近年、TAC 110,000トの水準を超えた漁獲量が continuing ものの本年度も同水準のTACを維持することとなった。なお、科学委員会は総漁獲量がTACを超えないよう漁獲割当を導入するよう勧告している。

FAD管理措置については、昨年の年次会合で科学的助言に基づきFAD操業禁止期間の時期変更と従来の72日間禁止が45日間禁止に短縮される一方、FADの1隻あたり使用制限数は、2025年は300個を継続するものの、2026年及び2027年は288個に削減される。これらの規制が安定傾向にある熱帯マグロ資源に与える影響を注視していく必要がある。

北大西洋メカジキについては昨年の年次会合で管理手続きが採択され、2025年から2027年までのTACは毎年14,700ト (2024年は13,200ト) へ増枠された。

サメに関しては、昨年の年次会合において、洋上におけるヒレの胴体からの切り離し禁止に関する提案がなされ大多数のメンバーが支持したが、日本がWCPFCにおける議論と結果を踏まえて本年の年次会合に提案を出すことを条件に継続審議となっている。

現在大西洋クロマグロのみが対象となっている漁獲証明制度については、2023年の年次会合で新たな作業部会が設置され、他の魚種に関する制度設計について議論が行われている。本件はIUU漁業排除に向けた重要な措置であり、OPRTとしても推進していく必要がある。

(3)全米熱帯まぐろ類委員会

(IATTC: 年次会合は9月1日～5日に開催予定。場所未定)

熱帯マグロについては、2021年に新たなまき網漁業の保存管理措置が採択され、これには、(1)メバチ漁獲に関するまき網船別上限 (当該船がメバチを1,200ト以上漁獲した場合FAD使用禁止期間が延長される) 及び、(2)漁船のサイズ毎に1回に使用できるFAD数を徐々に削減することが含まれている。

昨年の年次会合において、新たな資源評価結果に基づき、まき網漁業措置の見直しの議論が行われたものの同意に至らず、現行まき網措置やメバチの年間漁獲上限の設定は、2026年までの2年間延長を基本とした措置が採択された。

EMシステムの仕様については、昨年年次会合で暫定最低基準が合意された。OPRTメンバー間で世界的な課題として情報の共有を図る必要がある (3月7日にOPRT主催のEMに関するワークショップを開催した)。

(4)みなみまぐろ保存委員会

(CCSBT: 年次会合は10月6日～9日にバリ (インドネシア) で開催予定)

昨年の年次会合においては、資源回復が続くミナミマグロの2024年～2026年のTACが20,647ト (現行17,647ト) に決定、また、国別配分も現状維持で合意された。なお、新たな国別配分については本年の年次会合で議論される予定。

また、2027年度以降のミナミマグロTACについても議論が行われる予定であり、増枠が期待される一方、昨年来低迷している漁業者の生産者価格の動向は注視が必要である。

海鳥の混獲問題については、昨年の年次会合でハイリスク水域の特定とオブザーバカバー率の向上が提案されたが合意に至らなかった。本年年次会合でも本件の議論が続くことが見込まれる。

OPRT総会

OPRTは6月19日、2025年度通常総会を実会合とオンライン参加のハイブリッド方式で開催した。

冒頭、魚住会長は、OPRT創立25周年に際して、その設立の理念「まぐろ資源の持続的利用及び健全なまぐろ漁業の維持発展」について会員と共に務めた結果、マグロ資源が全海域で概ね良好な状態に回復したこ

とを述べた。ただ「健全なマグロ市場の育成」については、課題が山積しており、健全な価格形成がなされていないことが、漁業経営を圧迫している」と述べた。

今年度は、特に刺身マグロの消費の回復・拡大に重点を置き、戦略的にマグロキャンペーンを実施し、若い世代に対して消費促進運動を行うことを述べた。

また、来賓として出席した水産庁

国際課の鈴木かつお・まぐろ室長が挨拶を述べられた。

議事では、2024年度の事業報告と決算報告、2025年度の事業計画と予算、新たな会費徴収案の議案等が諮られ、承認された。

役員を選任で、中国遠洋漁業協会の黄宝善理事と大日本水産会の木上正士理事が退任された。黄理事は2012年に就任以来13年にわたりOPRTの運営にご尽力頂いた。

サンマ船でマグロ漁を兼業

富山・池田水産

サンマ棒受網とマグロはえ縄の兼業化に挑戦している池田水産(株) (富山県)の池田博人専務は5月30日、水産・食料研究会の第152回講演会に登壇し、取り組みの経緯や現状などを振り返りつつ、船体の大きさに制限がある点と専業船より操業効率が劣る点を課題として説明。解決策として、環境変化に応じた建造許可の柔軟な対応の必要性を説いた。

同社はマグロはえ縄漁とサンマ棒受網漁をそれぞれ専業船で操業してきたが、2011年の東日本大震災でサンマ船1隻が気仙沼港で被災し、13年に代船建造をおこなった。

その際、8～12月の5か月しか操業できず、それ以外は係船するサンマ操業では乗組員の周年雇用ができず、経営が安定しないという従来の問題を克服するため、資源の増加が注目されていたミナミマグロなどの兼業への挑戦を決断した。

新船では8～12月はサンマ漁を行い、空白だった2～6月に南半球の遠洋マグロはえ縄漁を操業する。

兼業は、遠洋まぐろ漁業への登録が実現した21年から始め、今年5年目。当初は船員の戸惑いやトラブルもあったが、若手を中心に経験を蓄積して漁師としての腕を上げた。

一方、サンマ漁の際には専業船に比べ船速が遅く、魚倉が小さいため豊漁時に機会損失が発生した。マグ

ロ漁でも魚倉問題と居住区が狭い点や燃料タンクが小さいため補給回数が増えるなどの課題に直面した。

これらの問題はサンマ棒受網船の大きさが199トンまでに制限されていることが主因で、「台湾の大型サンマ船のように、日本の船も建造要件が緩和されれば最適な船で操業できるのでは」と提案した。

本取組みは、ミナミマグロ資源の回復の一方、魚価低迷が続く中、新しい操業形態として注目されている。



「天上鮪」ラッピング電車

東洋冷蔵×静岡鉄道 社長対談

東洋冷蔵(株)は、自社ブランド「天上鮪」のラッピング電車を、2023年から静岡鉄道(株)で走らせている。このコラボをきっかけに5月26日、三谷泰雄東洋冷蔵社長と川井敏行静岡鉄道社長による社長対談が実現した。

「天上鮪」は日本のはえ縄船により、世界各地の特殊漁場と呼ばれる

高緯度の荒れやすい漁場等で漁獲された旬のマグロを、プロの目利きがさらに選別した最高峰のマグロだ。

三谷社長は「当社はマグロの価値向上を通じて業界を盛り上げる、社会的使命も担っている。」「地元静岡やマグロ産業に従事している人への感謝の気持ちも込めてラッピング電車を走らせており、「マグロ電車」や「刺身電車」などと親しまれている。」と述べた。

川井社長は「『清水はマグロの街』

をもっとアピールし、通勤、通学だけでなく観光も呼び込みたい。地元のお酒と一緒にマグロを楽しむ『マグロ電車』をぜひ走らせてみたい」と展望。

三谷社長は「未来永劫、マグロ産業をこの清水の地で続けていくことが、地域の活性化やマグロの刺身文化を国内外に発信していくことにもつながる。静岡鉄道とも何か取り組みが出来ればと思う」と前向きに答えた。

「トロまぐろいなり」弁当が優秀賞

ミナミマグロ頭肉を具材に

刺身用冷凍マグロの仕入れ・販売を行う福一漁業(株) (焼津市)は近年、惣菜、弁当などの水産加工製品に注力する。開発商品の中で、ミナミマグロの頭肉を煮ていなり寿司の具にした「トロまぐろいなり」弁当が、「第16回ファベックス惣菜・べんと



うグランプリ2025」の『駅弁・空弁部門』で優秀賞に輝いた。

車内で食べやすいよう、長方形のコンパクトな弁当箱を採用。弁当箱の上箱にかわいいマグロと海の波のイラストが描かれ、箱全体を本物の漁網で包み、漁業・水産の町・焼津の製品をアピールしている。

店頭価格は税込み1280円。JR静岡駅構内のキヨクス等3か所で販売され、月間1000個ほど売れる人気商品となっている。

編集後記

冒頭の「マグロは冷凍がうまい」はいかがでしたか？ 昨年来、私は「ナミビアの冷凍キハダ」にハマっています。今年は健全な市場育成、消費拡大がテーマです。 (伊佐)