

# OPRT ニュースレター No. 136

No. 136  
2026年2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](mailto: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…RFMO会合の現状と課題、OPRT魚住雄二会長年頭会見 4面…遠洋マグロ減船、香川日かつ組組合長談話、豊洲市場初競り、新刊紹介
----	--

## 冷凍刺身マグロ産業と未来へ—消費拡大で生産者を支える

東洋冷蔵(株) 加藤 得裕 執行役員 鮪鰹担当

昨年下半期から、天然冷凍マグロの相場が上昇傾向にあります。長引く円安を背景に、海外船の稼働率が下がったことが要因の1つに挙げられますが、その後、日本船を対象に国際減船が実施されることも伝えられました。海の豊かさを食卓と未来へつなぐ水産総合商社として、冷凍刺身マグロ事業のサステナビリティ(持続可能性)向上のため、業界最大手の東洋冷蔵はどのような方策を検討しているのでしょうか。マグロ・カツオの仕入れ責任者である、加藤得裕執行役員に伺いました。

(インタビュー・黒岩裕樹)



### —国内外ともに、冷凍刺身マグロを生産する船の持続性に 관심이集まっています

加藤 弊社には刺身マグロを安定的に供給する未来への責務があり、「これ以上に隻数を減らすわけにはいかない」というのが本音です。

とはいえ、「船を減らさないで」と船主さんをお願いするからには、操業コストに見合う買い付け価格を設定する必要があります。残念ながら2023~24年は、ほぼすべての船主が赤字経営だったと推測されました。

ならば、生産者が採算を確保でき



2021年には自社ブランド「天上鮪」を立ち上げた

る魚価を設定し、それを維持する必要があります。ただし、船齢を増すほど維持費がかさむため、新しい船の建造が不可欠です。

船主の経営維持や代船建造への投資、後継者問題も考慮したうえで、適正な水準を割り出し、事業を未来へつなぐことが重要です。

### —直近では22年に相場が急騰し、生産者が一服できたと聞きます

加藤 しかしその後急落し、23年から赤字年が連続しました。多少の価格変動があったとしても、生産側の採算に合う浜値をベースとして維持することが不可欠です。需給バランスの影響で、相場の上げ下げは避けられませんが、この水準を下回る状況は持続性の観点からも避けるべきだったと考えています。

### —多くの水産物で販売価格の上方修正が相次ぐなか、マグロは出遅れた感がありました

加藤 消費者物価指数をみると、マグロは昨年下半期から大幅に上昇

しています。とはいえ昨年12月の時点で、サーモンや生鮮魚介の位置には程遠く、食料品全体にも追いついていません。

最低賃金の引上げも進む中、人件費が増加することも考慮すれば、マグロの社会的価値をもう一段上げる必要があるでしょう。

そのために、私たちは消費につながる活動をしっかりと進めていかなければなりません。

### —具体的には

加藤 弊社の刺身マグロ事業の強みは、世界中から安定的に集荷できるネットワークとインフラ(超低温加工運搬船・冷蔵庫・加工場・物流)、現場力(人材)です。そのうえで選別(2面につづく)

**(1面からつづく)**

の技術を最大限に活用して、必要とされるグレードの魚を適材適所にお届けする。

私たちが、これを丁寧に続けることにより、一本一本のマグロの価値を底上げするインパクトは相応にあると信じています。船主さんの未来へつなぐ確実な方法として、適正価格で買い支えることが、「来年も船を出そう」という判断の後押しになり、代船建造への機運上昇へとつながると信じています。マグロ産業全体の健全で持続的な発展のため、こうした活動を絶えず行っていきます。

——昨年8月、ある井チェーン店が天然南まぐろ井を販売した際に、御社も原料供給で参画しました

**加藤** 先に述べた生産者の採算を確保するためには、1人でも多くの消費者にマグロの価値を実感いただく以外の答えはありません。そのために何をするかを考えました。

これまでは市場取引を起点に、スーパーマーケット、回転寿司の成長とともに販路拡大をしてきました。今後は和食牛井チェーンのようなレストラン業態にも販路を広げ、日常的な消費機会を、さらに増やしていくことが、大事なキーワードになると考えます。

簡便に食べられる店舗で提供することで、消費者の皆様にとって、身近な場所で手軽に高品質のマグロを楽しめる新たな選択肢を提供できるようになります。店舗では高額商品に分類されるかもしれませんが、それが付加価値となり、新たな市場の可能性を拡げると信じています。

——一方で量販店の鮮魚コーナーは、数年前からマグロの取扱量が減っているように感じます



昨年12月には全国経銷近代化促進協議会(促進会)の意見交換会に登壇し、同社の考えなども発信した(左から2人目が加藤執行役員)

**加藤** 「マグロは安くしないと売れない」という意識を、売り手側に改めていただく必要があります。

適正価格で販売しなければ、船が漁に出られず、安定した供給が難しくなります。食文化やコールドチェーン整備などを背景に、現在もマグロ市場の中心は日本にあります。海外での引き合いが増えれば、輸入量が激減します。

「日本人が食べられなくなる可能性もある」という危機感を、私たち業界だけでなく、小売業の皆様とも共有していく必要があります。そのためにも、継続的に対話を重ね、意義と想いを理解していただけるように努めていきます。

——近年は責任ある調達にも関心が集まっています

**加藤** 22年に弊社が制定した「マグロ類に係る調達ガイドライン」に基づき、船主さんを往訪しています。資源保全などの環境面だけでなく、違法、無報告、無規制(IUU)漁業に代表されるトレーサビリティなど、社会面などの項目についても確認を行っています。

東洋冷蔵はサステナブル経営を推進しており、中でもマグロは最大手という立場から、リーダーシップを発揮していかなければいけません。

そのため26年度からは、経営企画部内の全社組織をサステナビリティ・環境課へ改組し、この取り組みをさらに強化していきます。

——「サステナブル」というキーワードに、船主さんたちの反応は

**加藤** 実は弊社と取引のある船主さんおよびその保有船と、マリン・エコラベル・ジャパン(MEL)認証の取得に向けた準備を進めています。世界水産物持続可能性イニシア

チブ(GSSI=Global Sustainable Seafood Initiative)に承認された日本発の水産エコラベルであり、持続可能な漁業によって生産された水産物を認証する制度です。

認証の取得が、IUU漁業対策などの社会的責任を果たしていることを裏付ける、手法のひとつだと考えます。認証はクロマグロとミナミマグロ、メバチ、キハダ、ビンナガを対象に進めています。

今のところ30数隻に手を挙げていただき、3月の申請を予定しています。審査期間は1年前後なので、早ければ26年度中の認証もあり得ます。弊社との取引に関係なく、関心のある船の参加も歓迎しています。

——現存する隻数の3分の1に近い数がまとまって取り組むことに、大きな影響力が予想されます

**加藤** 船主さんにとって、販路の拡大や付加価値の創出、海外へのアピールなどメリットは大きいと想像します。

東洋冷蔵は「天然」で「上質」な中でも、さらに別格のマグロを「天上鮪」としてブランド化しています。世界各地に分布するマグロ類は、魚種や海域、時期、大きさなどで個体差は大きく、漁法や漁獲後の処理で品質が変わります。私たちの誇る目利きのプロが選抜して商品化される、本当のトップの称号です。

MEL漁業認証が取得できた場合、弊社から新たなブランドで販売することも考えられます。「トレースがしっかりしたマグロだ」と、船主さんを代弁して、少しでも高く消費者の皆様にご評価いただきたいです。

そのためには、国内にMELを広める活動も必要になるでしょう。販売部署にも取り組み内容を落とし込み、小売りの店舗へとしっかり説明をしていくつもりです。

——今後の展望を教えてください

**加藤** マグロは日本の刺身文化の代表であり、今まで以上に価値を高めていくにふさわしい魚です。天然の刺身マグロが365日、安定して食卓に並ぶ現在のインフラを、次世代へ確実につないでいかなければなりません。

私たちは、マグロ産業を未来へつなぐ当事者です。価値をつくり、責任を果たし、海の豊かさを食卓と未来へつなぐため、挑戦し続けます。

**RFMO会合の現状と課題**

2025年は、多くのRFMO会合、特に技術的会合はハイブリッドスタイル(実会合とオンライン会合の併用)又はオンラインで開催された。コロナ禍以降、この会議スタイルは定着したと言える。

マグロ類資源の持続的利用の観点からは、マグロ類資源全般の回復傾向や増枠を歓迎する一方、引き続きこの傾向が持続できるように各RFMOにおける管理戦略や管理手順の導入と実施の加速を期待するとともに、従来どおりOPRT登録漁船数を抑制すべく管理していく。

まき網のFAD操業による小型メバチの多獲がはえ縄操業に与える影響は依然として看過できない問題である。小型メバチ漁獲量の削減はMSY(最大持続生産量)水準を上昇させ、総漁獲可能量(TAC)の増大を可能とし、はえ縄漁業のみならず全ての漁業に利益をもたらす。小型メバチ漁獲量の削減は、はえ縄漁業経営の改善にとって極めて重要である。本件については、いくつかのRFMOで1隻あたりのまき網漁船が常時使用できるFAD数の制限や禁漁期間の設定が行われている。2025年にはIATTCにおいて禁漁期間の短縮が決定されたが、この措置が熱帯マグロ類資源にどのような影響を及ぼすかを注視していくと共に、引き続き各RFMOにおけるFAD数の削減、効果的なFAD禁漁期やFAD操業回数数の制限といった管理措置の導入を進める必要がある。

近年、IUU漁業により漁獲された水産物の流通防止の観点から、操

業の透明性の向上が必要となっており、その手段として人間オブザーバーの乗船率向上や電子モニタリング(EM)装置の船上への設置が求められている。2023年のICCAT、IOTCに続き2024年はIATTCとWCPFCにおいてもEMシステムの仕様に関する暫定最低基準が合意された。EMシステムの導入・実施については、OPRTメンバー間で世界的な課題として情報の共有を図っていく必要がある。

船員の労働基準については、初めてのRFMOにおける保存管理措置として、2024年のWCPFC年次会合において、拘束力のある労働基準が合意され、2028年から発効すること

になっている。他のRFMOの議論への波及について留意する必要がある。

また、サメ、海亀及び海鳥の混獲問題については、適切に対応しなければ、はえ縄漁業の存続にも拘わることから、RFMOにおける議論をフォローするとともに適時適切なOPRT混獲問題方針の更新を行う。

また、マグロ類の生産者価格が低迷あるいは不安定な状態が続いている中、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ことから、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を推進していく。

2026年マグロ地域漁業管理機関主要会合日程

2026年1月31日現在

機関名	会議名	日程	場所
WCPFC	・科学委員会 ・技術順守委員会 ・年次会合	8月11日～19日	サモア
		9月23日～29日	ボンベイ(FSM)
		11月30日～12月4日	未定
ICCAT	・パネル1中間会合(熱帯マグロ保存管理措置) ・生態系混獲小委員会 ・電子モニタリング作業部会 ・統合監視取締措置作業部会 ・科学委員会 ・遵守委員会 ・年次会合	3月30日、5月5～7日、11月14～15日	オンライン、マドリッド
		5月18日～22日	マドリッド
		6月1日～5日	ブリュッセル
		6月1日～5日	ブリュッセル
		9月21日～25日	マドリッド
		未定 11月16日～23日	未定 ピラモウラ(ポルトガル)
IOTC	・割当基準作業部会 ・管理手続技術会合 ・遵守委員会 ・年次会合 ・科学委員会	2月3日～6日	パース(豪)
		3月23日～25日	オンライン
		5月4日～6日	モルジブ
		5月11日～15日	モルジブ
		11月30日～12月4日	サンセバスチャン(スペイン)
IATTC	・科学委員会 ・遵守委員会 ・年次会合	未定	未定
		未定	未定
		未定	未定
CCSBT	・生態学的関連種作業部会技術会合 ・(拡大)科学委員会 ・遵守委員会 ・年次会合	3月3日～6日	ハイブリッド(豪主催)
		8月24日～28日	ブリュッセル
		10月1日～3日 10月5日～8日	ブリュッセル ブリュッセル

**健全なマグロ漁業の維持・発展へ**

OPRT魚住雄二会長が年頭会見

OPRTは1月15日、水産庁記者クラブで年頭会見を行った。魚住雄二会長は現在のマグロ資源について、すべての海域で「おおむね良好な水準まで回復している」と解説。だが、健全な市場の育成には課題が多く、引き続き刺身マグロ消費の回復・拡大に努める方針を強調した。

2000年12月の設立から、OPRTはマグロ類資源の持続的利用と、健全な漁業の維持発展に努めてきた。設立25周年を迎えた昨年は、大西洋の東西海域で26年からのクロマグロ増枠が決定した。みなみまぐろ保存委

員会(CCSBT)の科学委員会は、27年からのミナミマグロ増枠を勧告している。

魚住会長は「今後もマグロ資源の回復傾向の維持・強化に向け、会員メンバーとともに取り組んでいきたい」と、意欲を示した。

大型はえ縄船の隻数は、OPRTのキャパシティ管理のもと、04年のピーク時から4割減少している。昨年度末の登録隻数は867隻となった。

半面、加盟する漁業者団体は増えている。設立当初は日本と台湾の4団体だったが、昨年はマレーシアまぐろ協会が加盟し15か国・地域、16漁業者団体となった。大洋州や南米、アフリカの国まで会員の輪が広が

っており、現在も2～3の国から加盟の希望を受けている。

健全なマグロ漁業の維持発展には健全な資源のもと、安定的な供給と消費が欠かせない。昨年秋から生産者価格は回復傾向にあるが、持続可能な経営の実現には十分でない。

昨年開催したワークショップでは、日本の1市場だけでなく、国際的に刺身マグロの消費拡大を進めることの重大さに、台湾と韓国、中国のメンバーと意見が一致した。

新たな需要開拓を目指すため、昨年はインバウンド消費の拡大に向けたポスターも作成している。日本語の他に、英語、中国語、韓国語表記のバージョンを作成した。

## 遠洋マグロ減船

水産庁が方針を策定

水産庁は12月16日、遠洋マグロはえ縄漁業の再編整備に関する基本方針を策定した。インド洋まぐろ類委員会(IOTC)年次会合の勧告を踏まえた国際減船を円滑に進めるため、経費の補填や漁船のスクラップに対して交付金を支給する。減船する隻数は基本方針に基づき、業界団体が作成する実施計画により決定され、水産庁が3月末までに認定する。

減船にかかる経費は、同日成立した2025年度補正予算に計上された37億円が、大日本水産会にある国際漁業等再編基金に組み込まれ、対象と

なる漁業者に交付される。

国際的な漁業再編対策でやむを得ず廃業、許可を返納した漁業者には、特別交付金として、いわゆるのれん代が交付される。ここへ、不要となった漁具の処分や労務費関係などを含む「救済費交付金」と、船のスクラップに伴う損失を補填する「処理費交付金」が加算される。

今回の国際減船は、昨年4月に開催されたIOTC年次会合で、当該海域の漁獲圧を下げてマグロ類の資源を持続的に利用するため、漁船能力(隻数)を「可能な限り30%削減する」という勧告を受けて実施するもの。そのため対象となる漁船は、インド洋で操業可能な総トン数300トン以

上とした。

水産庁によると対象となる許可隻数は、昨年1月時点で136隻という。

同日に策定した基本方針に基づき、業界団体が実施計画を策定して申請、水産庁が認定し3月中に廃業届が提出されると、各交付金を執行するスケジュールとなっている。26年度以降については、国の救済措置の対象としない。

遠洋マグロはえ縄船の国際減船は、国連食糧農業機関(FAO)の国際行動計画に基づいた1999年および、大西洋まぐろ類保存国際委員会(ICCAT)と中西部太平洋まぐろ類委員会(WCPFC)の漁獲量削減を受けた2009年に続き3回目。

## 減船契機に体質の強化を

日かつ漁協・香川組合長

水産庁が基本方針を示した遠洋マグロはえ縄漁船の再編整備(国際減船)について、日かつ漁協の香川謙二組合長は、「資源の保存管理のため、業界として真摯(しんしん)に受け止め、対応する」と述べた。そのうえで、「業界としてはこれを契機に、体質の強化を図りたい」との姿勢を示している。

日本船は他のはえ縄国よりも、比較的多くの漁獲枠が配分されている点に強みがある。特に、単価の高い大西洋クロマグロとミナミマグロで

顕著だ。隻数は減ってしまうがその分、一隻当たりの割当量を増やし、収入の増大につなげる。

今回の減船では、船齢の高い船からスクラップが進むと見込まれる。平均船齢が若返るこの機会に収益の増加を実現させ、高コストな環境下でも新船を造れる持続可能な経営環境を目指す考えだ。

一方で生産体制の見直しも必要になる。香川組合長は「労働集約型漁業からの改善が必要だ」と言及した。気仙沼地区では釣り針が付いた枝縄を、幹縄へ自動で掛ける・外す専用機を試作した。これにより省人省力

化が図れ、乗組員の休息時間を増やすほか、安全面への効果も見込める。

YouTubeの日かつ公式チャンネルで発信している新規就業者の募集動画や、漁業就業支援フェア、漁業ガイダンスへの参加など通じ、若手乗組員の増加に効果が表れてきた。2024年には無料の船員職業紹介所も開設し、日本人求職者と遠洋カツオマグロ漁船との橋渡しも始めている。

採用した若手乗組員をどう船に残し、船舶職員の資格を取得してもらって幹部船員へ育てるか。「労働居住環境の改善なども含めて、船主らと考えていく」と、意欲を示した。

## 大間クロマグロが5億1030万円

豊洲市場初競り一本値で最高更新

東京・豊洲市場で1月5日、2026年の初競りが行われた。生鮮マグロ卸売場では、東都水産が1番で上場した青森・大間産のクロマグロ243kgにキロ単価210万円(前年75万円)、



一番マグロとなった243kgの青森・大間産クロマグロ

一本値5億1030万円(2億700万円)と、3億3360万円だった豊洲開場直後の19年を越す過去最高値が付いた。落札者は寿司チェーン「すしざんまい」を運営する(株)喜代村。19年の同社記録を1億7000万円以上上回り20年以来6年ぶりの落札となった。

### ◎新刊紹介

「国産の魚はどこへ消えたか？」

著者=川本大吾氏 講談社刊

昭和時代には世界一の漁業国であった日本だが、現在の魚の自給率は約50%にとどまる。そんな水産業の現状から、復活への可能性について、(株)時事通信社の水産部部長であり、30年以上にわたり市場関係者らの取

材を続ける川本大吾記者が執筆した。

全11章のうち、6~9章はマグロについて記されている。管理や流通の変化ほか、冷凍マグロの解凍法や、血合い肉に含まれる抗酸化物質のセレノネインなど、おいしくて体にもよいマグロの情報も紹介している。

新書版256ページで、定価は1210円(税込)。



### 編集後記

業界最大手の東洋冷蔵(株)執行役員の加藤様より、冷凍刺身マグロ事業の未来に対する力強いご意見を伺いました。日本の船主さんは勿論、刺身マグロを流通、販売されている全関係者の皆さんにとっても有難い話であったと思います。OPRT事務局も適正価格で消費が拡大できるように出来る限りお手伝いをしていきます。

(伊佐)