

— みんなの力で おいしいマグロを いつまでも —

発行・社団法人 責任あるまぐろ漁業推進機構

"マグロは美味しい"をもう一度

イトーヨーカ堂 シニアマーチャンダイザー 早田義浩氏

「10月10日はまぐろの日」。中には初めて聞いたという方がいるかもしれない。万葉歌人の山部赤人が初めてマグロを歌に詠んだ日にちなみ制定されたもので、すでに25年の歴史を持つ。ただ、最近は目立ったイベントも行われず、目にすることも少なくなっていたようだ。その「まぐろの日」をもう一度復活させようとOPRTや生産者団体が動き出し、今年はスーパーやお魚屋さんの多くが「まぐろの日」のセールなどを展開した。全国に店舗展開するイトーヨーカ堂もそのうちのひとつ。イトーヨーカ堂と言えば、水産庁が提唱する「魚の国のしあわせプロジェクト」の下、簡単で美味しい魚を提供するファストフィッシュにも協力し、水産物の消費拡大に力を入れている。ファストフィッシュへの取り組みも含めたマグロの販売について、同社鮮魚部の早田義浩シニアチーフマーチャンダイザーに聞いた。

(インタビュー 浮須雅樹)



—水産庁が提唱した「魚の国のしあわせプロジェクト」に積極的に取り組むきっかけは？

早田 わたしは入社して10年間魚売場を担当しました。その後10年間店舗運営・管理を担当し、今年の2月に鮮魚の担当に戻りましたが、10年前と比較して魚の消費量が減り、統計上からも肉と魚の消費が逆転していることに愕然としました。なぜお客様は魚を食べないのかを調べてみると、生ゴミの処分や臭いの問題、調理の仕方がわからない、調理ができない等の理由が出てきました。そうしたことを払拭しようと言うのが、水産庁の提唱する「魚の国のしあわせプロジェクト」でした。そこに参加し協力することで、もう一度魚の消費を取り戻したいと思ったのがきっかけです。

—どんな取り組みをしているのですか？

早田 イトーヨーカ堂の鮮魚売場

では、いま、朝獲りたての近海魚をはじめ、丸のまま提供することに力を入れています。その一方で、お客様が食べやすい、調理しやすい状況に持っていくため、調理要望を100%受けて、内臓や骨をとってお客様に提供していく「お魚調理サービス」にも積極的に取り組んでいます。

ただ、それだけでなく、やはり食べ方の提案もしていけないといけない、と感じています。調理要望というのは、お客様が考えている生ゴミの問題とか調理ができない部分をカバーしていくことにしかすぎません。料理の仕方がわからないなどのお客様の声もあるように、魚の食べ方の提案もしていけないと食べていただけない。食べ方の提案を行う専任の販売員を対面コーナーに置き、販売することにも力を入れはじめています。

—魚の潜在的な需要はあると思いますか？

早田 多くのお客様は魚を食べた

いと思っています。そしてわたしたちも生産者の方々と同じ様に、沢山魚を食べていただきたいという想いがあります。しかし、お客様のご不満の多くは食べ方がわからない、調理が大変、片付けが大変等、供給サイドで一步踏み込んで考えれば解決できることが多いと感じています。だからこそ、わたしたちは、その溝を埋めるために、さまざまな取り組みを始めています。その一つがファストフィッシュ商品として、レンジで温めるだけで美味しく食べられるレンジアップ商品の提供であるし、調理要望や対面コーナーの専任販売員設置の「お魚調理サービス」の取り組みです。

—10月10日の「まぐろの日」のセールはどうでしたか？

(2面につづく)

(1面からつづく)

早田 まぐろの日のセールは、おかげさまで好評でした。OPRTのシールも商品に貼り、ノボリなど使ってまぐろの日をアピールしたところ集客もでき、売上の的にも成功で、お客様の反応も非常に良かったです。

——イトーヨーカ堂にとってマグロは？

早田 マグロの売場スペースはかつてと比較し小さくなっていると感じていますが、やはり鮮魚売場においてマグロは一つの顔であることは間違いありません。

たしかに刺身商材の中では、サーモンが伸びている部分もあります。サーモンは女性や子供が食べやすいのでしょうか。それに、これはわたしたちの反省点かもしれませんが、マグロの美味しさ・価値をお客様に十分に伝えることができなかつたのではないかと感じています。

——どう対応されているのですか？

早田 マグロだけではないのですが、いま弊社では、率先して、その商品の拘りや価値を伝えて行こうとしています。これまでの品揃えも見直ししながら、「イトーヨーカ堂なら美味しい魚が間違いなくある」とお客様に感じていただける売場を作りたい、と考えています。たとえば、ピンチョウマグロ。いままでは価格の魅力だけで売ってきたのではないかと感じており、それももちろん大切だとは思いますが、ここにきてもっともっと脂質感のあるピンチョウマグロも積極的に展開しています。最初は、これまでの数倍の価格になるので、「本当に売れるのか？」という疑問の声もありましたが、実際に売ってみると、10人のお客様が食べて10人が美味しいと言っていました。それでリピーターも増え、売上げにつながっています。

ピンチョウマグロでもわかるように、これからマグロをもっと食べてもらうには、もう一度美味しいと感じてもらえる商材にしていかないと、改めて感じています。

——価格と価値を適切に伝えることができなかつたことがいまのマグロをはじめ、魚が食べられなくなつてしまった原因のひとつということですか？

早田 先に話した食べ方の提案に加え、そうした面は多分にあると思

います。もちろんお客さまの手が届かない価格で売っては意味がありません。当然マーケットプライスを考える必要もあります。生産者・メーカーの方々とお話しする際、「私たちは美味しいものを売りたい、ただお客様の手が届かないような商品にしては、ただ飾っているだけになってしまう」と話します。だからこそ、みんなで、お客様が美味しいと思ってもらえるもの、食べてもらえるための努力をいっしょにしましょう、と言っています。生産者も中間の流通も小売もいっしょになって美味しいものを適切な価格で届ける努力をして、食べてもらえるようになれば、お互いにとってプラスになる結果を得られると思っています。

——売り方の工夫もあるのですか？

早田 たとえばマグロのサク。ファストフィッシュと関連しますが、マグロも今はサクだけでは売れ辛くなっています。スライスとか切り落としにして、加工していかないとなかなか売れないのが現実です。昔はマグロもファストフィッシュの代表格だったかもしれませんが、サクだけで売るマグロは、もはやファストフィッシュとは言えないのかもしれない。

——10月10日の売場では、サクも多く並んでいましたが。

早田 時間帯で売り方も変わってきます。午前中に買い物に来られるお客様はサクで買って召し上がられる方。その方たちには自分の好きなように切れるサクが喜ばれますが、午後になれば、切っており、すぐに食べられる商品をお求めになるお客様が中心になります。だから、午後にはスライスにシフトしたり、適切な量目のパックを用意したり工夫を重ねています。マグロと言っても、ただ並べていれば売れるなんてことはなく、きめ細かくニーズに対応していかないと売れない時代なのではないでしょうか。

——マグロを消費者に食べてもらうために生産者ができることはありますか？

早田 私たちもそうですが、生産者の方々もお客様を見る必要があると思います。マグロを食べる人はマグロに何を期待しているのか、どんなマグロがほしいのか、食べる人の立場に立ってものを見ていく必要が



あるのではないのでしょうか。商品を作ればいいという時代ではなく、食べてもらうために何ができるかを関係者がいっしょに考えていかないといけない、と感じています。私たちが言えばお客様の近くにいき自分の目を見て、ご意見を聴くことが大切。それを生産の現場にフィードバックしていけば、より期待に応えられる商品を提供できるのではないかと思います。弊社でも、生産者の方が店舗に来て頂いていっしょに販売することがありますが、その生産者の方々は、非常に多くのことをお客様から感じとって帰っていきます。そこから先に一步進めるのではないのでしょうか。みんなでお客様のニーズを捉えて提供する商品、提供の仕方を変えていかないと、今のようにマグロ以外にもたくさん商品がある中で売れなくなってしまうのは避けられないのではないのでしょうか。

——今回、OPRTのシール提供をはじめ、生産者がまぐろの日復活に力を入れたが、そうした取り組みをどう評価されますか？

早田 いろんなところでそうした取り組みを進めれば、日本全体に盛り上がりができます。ファストフィッシュもそうですが、日本全体で注目を集めればいろんなものが動き出します。それは非常に大切ですし、生産者の方々やOPRTにも、これからはもっと積極的にそうした取り組みを進めてもらいたいと思います。

——マグロの資源管理と利用を進めるOPRTの活動は？

早田 天然資源は大切にしていけないといけません。獲りすぎてなくなつてしまえば、生産者だけでなく、われわれの商売も困りますし、お客様も困ります。もしマグロ資源がなくなれば、マグロを食べてきた日本の文化もなくなつてしまいます。その意味でも、OPRTの活動は大変重要であり、今後も継続して取り組んでもらいたいと思います。

10月10日まぐろの日 シールデザイン決定

責任あるまぐろ漁業推進機構（OPRT）は「10月10日まぐろの日」PR用シールデザインの最優秀作品、優秀作品（2点）、佳作（3点）を決定した。最優秀に輝いたのは、神奈川県相模原市の遠藤麻衣さん（20歳、専門学校生）の作品で、選定理由についてOPRTは、「まぐろの日復活を力強く、かつ優しく印象づけるすばらしい作品」と評価、「10月10日のまぐろの日の各種イベントやポスターなどに活用していきたい」と話している。

「まぐろの日」復活に向けて募集



OPRT 堤会長と遠藤さん

したシールデザインには全国から977点の応募が寄せられ、選考委員会による3次にわたる選考で決定した。作品には、5歳から87歳まで幅広い年齢層からの応募があり、OPRT

OPRT 10月10日まぐろの日シールデザインコンテストで優勝 専門学校生 遠藤麻衣(えんどう・まい)さん

「副賞のマグロが食べたくて応募したのですが、まさか自分の作品が選ばれるなんて」と受賞の喜びを笑顔で語る。

デザイン専門学校の桑沢デザイン研究所で学ぶ20歳。来春の卒業を前にした就活の最中、責任あるまぐろ漁業推進機構（OPRT）のシールデザインコンテストに応募、約1000通の作品の中から最優秀賞を受賞した。

デザインは、「マグロの活きの良さ」にこだわって表現したという。脂の乗ったマグロの身のバックに、魚屋らしい無骨な10月10日の墨文字と季節感を出す紅葉。そして、三崎でマグロを食べた時に母親と思い着いたという手ぬぐい鉢巻きがマグロを

も「募集期間が短いのに反響が大きく驚いている。マグロが日本人に極めて関心の高い魚であることも実感した」と話している。

なお、表彰式は10月19日に行われ、遠藤さんには最優秀作品の賞品として、賞金10万円と最高級刺身クロマグロ2キロが贈られた。



引き立てている。「いま見てもやっぱりいい。この力強くて、やさしいところが」と審査員の弁。

普段マグロは食べますか？の質問に、「マグロは好きですが…。普段はあまり食べません。家では焼魚が多いです」と素直な回答。人柄が作品にもにじみ出ている。

マグロには感動がある。命を感じる。

「10月10日はまぐろの日」記念イベント

責任あるまぐろ漁業推進機構（OPRT）は「まぐろの日」の10日、東京・赤坂の石垣記念ホールで、「復活！『10月10日はまぐろの日』記念マグロの魅力語り尽くそう、味わおう」を開催した。マグロの魅力追求型トークライブやマグロのアイディア料理が振る舞われた。

トークライブでは、水産庁の上田勝彦氏（魚食復興集団Re-Fish代表）の絶妙なリードで、銀座のマグロ料理店「まぐろナルド」オーナー岡野隆一氏、三崎のマグロ専門店「魚音」の物部幸村氏、OPRTの人見三郎事業部長がマグロをそれぞれ熱く語った。

前半はマグロの現状について、供給量の減少や消費者の低価格志向

（特に最近若年層）が報告され、物部氏は「マグロは日本の食文化。生産者から消費者まで、すべての人が少しずつ責任を果たすことで将来世代へ伝承していける」「いい店はお客が育てる」と指摘。

岡野氏は「祖父の代からマグロ屋。マグロには、食べた時に、他の魚にはない感動がある。1年を通して食べられる回遊魚であり、旬のマグロのおいしさを伝えたい」とし、物部氏は「マグロは身体によく、捨てる部分がない魚。皮や目玉も美味しい。これをどうやって食べてもらうかさらに工夫したい」と話した。

人見氏もマグロに出会った感動を紹介しつつ「マグロのプロフィールや物語をもっと知って味わってほし



い」と述べ、上田氏は「マグロを食べる時には大きな命をいただく迫力を感じる。『楽しく、おいしく、ためになる』ことを消費者に伝えることが大切。今日からあなたもRE-FISHER」と語った。刺身まぐろ1キロがあたる抽選の後、上田氏による「ウエカツ水産の『目からウロコのまぐろ料理』」では、メバチマグロのぶつ切りを炊いた「塩鮪出汁のおでん」「マグロ脳天カツ」など5品が登場。マグロの底力を共感した。

CCSBT

豪ミナミマグロ蓄養漁業 ステレオカメラ導入で議論

ミナミマグロの保存管理を行う国際機関「みなみまぐろ保存委員会」(CCSBT)年次会合が10月1日から4日まで香川・高松市で開かれた。昨年合意された総漁獲枠(TAC)と国別割当量の維持が確認される一方で、各国の規制順守の問題が焦点となり、漁獲状況や国際的な流通状況を迅速、的確に把握するための措置が決定した。

TACについては、科学委員会の

勧告を踏まえ、「昨年の決定を維持」することで合意した。(2012年のTAC10,449トンうち日本2,519トン、豪州4,528トン)

今回焦点となった保存管理措置の順守の問題。漁獲および流通において未だ不透明な部分があるとされる中で、特に今年12月の導入が予定されていた豪蓄養マグロ漁業の管理を向上させるため、イケス内のミナミマグロの尾数や体長の測定を行うス

テレオカメラの導入について議論が集中した。

豪州がステレオカメラを導入しないことに科学委員会から、懸念が示される中で、豪州は、「今年ではできなかったが、来年こそ導入したい」としたものの、「予算的に非常に厳しい」と確約を避けた。

会議に出席した日かつ漁協の石川賢廣組合長は「蓄養漁業に限らないが、資源管理において漁獲や流通段階での透明性を確保するのは非常に重要。関係国がルールを守り、現在の不透明な部分をなくしていくという意味では、今回の会議は一步前進だった」と話している。

太平洋クロマグロ

0歳魚の調査に前進!

国際水産資源研究所では、水産庁の国際資源評価等推進事業の一環として、太平洋クロマグロに関するさまざまな調査・研究を実施している。クロマグロは、日本、韓国、台湾、米国及びメキシコで利用されているが、最新の資源評価によると、未成魚(0~3歳魚)に対する漁獲圧が高いこと(漁業者の漁獲が集中していること)が明らかとなっている。これを受けて、2010年の中西部太平洋まぐろ類委員会(WCPFC)において、この未成魚に対する漁獲圧

の削減が勧告された。

クロマグロでは、0歳魚の加入量(新たに生まれてくる子供の量)が大きく年変動することが知られている。このため、年々の加入量の大きさに応じて適切に漁獲することにより、将来の資源の維持や増大が可能となる。加入量に応じた弾力性のある資源管理を行うには、これを早期に把握する必要があるが、従来の方法では、これを把握するまでに1年間ほどの時間がかかった。

南西諸島海域で発生したクロマグロ

の0歳魚は西日本の沿岸域に來遊し、曳き縄により漁獲されている。そこで高知県と長崎県において、曳き縄漁船によ

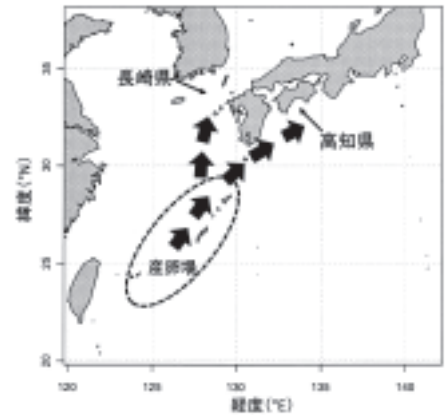


図1. 南西諸島の産卵場と日本沿岸域への想定される回遊経路

る調査を実施し、加入量の早期把握手法の開発を行っている。実際には、漁船にデータ転送が可能なデータ記録装置を設置し、位置情報、漁獲情報及び水温情報をリアルタイムで収集している。この方法により、日別のクロマグロ0歳魚のCPUE(1日1隻あたりの漁獲尾数)等を得ることが可能となり、加入量の迅速な把握に向けて大きく前進した。今後、この手法をもう一つの産卵場である日本海にも適用することにより、太平洋クロマグロ資源全体の加入量を把握することが期待される。

詳細の照会先は、国際水研くるまぐろ資源部 大島和浩さん 電話: 054-336-6035 Eメール: oshimaka@affrc.go.jp

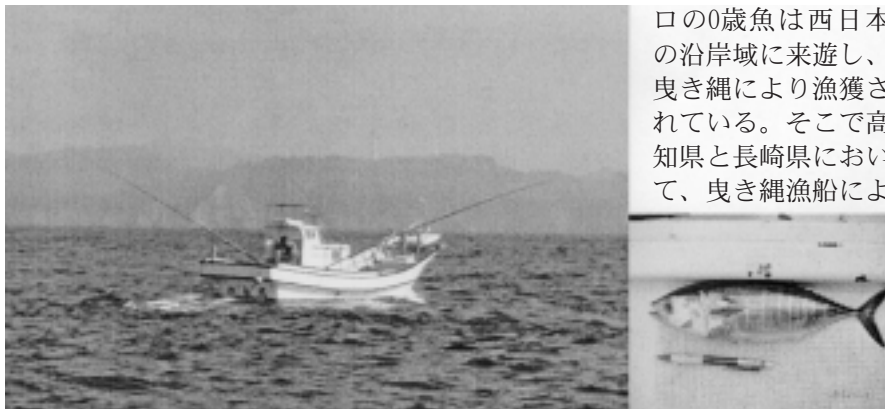


図2. 操業中の曳き縄漁船と漁獲対象となる生後2~3カ月のクロマグロ

編集後記

「10月10日はまぐろの日」の復活に向けて、OPRTの生産、流通関係の会員を中心に外国会員の支援も得て、総力を挙げて取り組んだ。全国の鮮魚店の他、イトーヨーカ堂等、大手量販店から、町のマグロ料理店まで、「まぐろの日」シールを活用し、それぞれ独自の「まぐろの日」を展開していただき、全国的に大きな盛り上がり。皆様有難うございました。まぐろクイズへの全国からの応募等を通じて、その復活に消費者の力強い支持も感じました。また、10月10日に行った「まぐろの日」記念イベントには、70名募集のところ、80名近くも参加。ご夫妻や友人と誘い合わせてのご参加もあり、まぐろが取り持つ縁で、和気藹々とひと時を楽しんでいただいた。日本の食文化を支えるまぐろの美味しさをいつまでも気楽に味わっていただけるようOPRTの環をこれからも広げたい。国内外で。ご支援をお願いします。(原田)