

— 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

## 時代の最先端！コンビニで美味しいマグロ

### ローソン

商品・物流本部・米飯部シニアマーチャンドライザー  
本部・原材料仕入部シニアマネジャー

松本 茂氏  
土屋喜彦氏

マグロのお寿司とコンビニエンスストア！？

簡単には結びつきませんが、近い将来、それが当たり前になるかもしれません。いや、もしかすると、マグロの寿司ならコンビニで、という時代がやってくるかもしれません。ローソンは、今年5月から生ネタのにぎり寿司の販売を開始しました。こだわっているのが、なんとマグロです。期間限定で「マグロづくし」などマグロの寿司のみの商品も登場しています。コンビニで手軽に美味しいマグロが本当に食べられるようになるのでしょうか？ローソンの商品・物流本部・米飯部の松本茂シニアマーチャンドライザーと本部原材料仕入部の土屋喜彦シニアマネジャーに聞きました。

(インタビュー・浮須雅樹)

— 5月からにぎり寿司を本格発売し、しかもマグロにこだわっているそうですね。

松本 やはり寿司と言え、マグロ。人気のネタですから。生ネタを使った寿司も、マグロを使わなければそれほど難しいものではありません。



松本 茂氏

ん。しかしマグロとなると別です。色や鮮度のことも含め、本当に美味しいマグロを提供しようとするには、特別な流通体制を整備しないと行けません。とくにスライスのマグロをのせたにぎり寿司は、温度管理が一番のポイントであり、展開が困難でした。今回、その温度管理の部分の整備を行い、「マグロスライス」を使用した商品の展開が可能になりました。

— 毎月の10日を「マグロの日」として販売されているそうですね。

松本 ええ。来年の2月まで「マグロの日」として展開することが決まっています。今年の「10月10日 マグロの日」では、日かつ漁協やOPRTにもご協力いただき、販促資料を作成し、商品の訴求を行いました。

— マグロの日にはどんな販売を？



土屋喜彦氏

松本 マグロを使ったにぎり寿司盛り合わせとは別に、にぎり・軍艦・巻き寿司すべてにマグロを使った「マグロづくし」や「マグロ海鮮巻」、「マグロ海鮮丼」を販売しています。販売期間は毎月10日を含む火曜日から1週間、「マグロの日」として展開しています。11月で言えば、6日から12日になります。

— 展開する際に課題があったということですが、コンビニでマグロを販売する難しさとは？

土屋 コンビニエンスストア対応に国内のメーカーにスライスをしてもらい、それをお客さまにご提供するまでのすべての流通段階で温度管理をどう担保できるかがポイントになりました。マグロは、ほかの魚とは全く別の流通の仕組みをつくらないと流通できない。それくらい難しい商材です。

(2面につづく)

(1面からつづく)

そこには当然コストもかかります。しかし、難しいだけに価値もあるわけです。

—マグロ寿司に使っているマグロは何ですか？

**土屋** メバチとキハダの赤身です。まずは1万店ある全国の店舗に安定供給を第一に、2種類のマグロを使うことにしました。

## 獲れた時の状態まで把握し 品質吟味

—漁獲した国や海域などの指定は？

**土屋** それはありません。ただ、安心・安全な商品を届けるためにも、どの漁船がどの海域でいつ漁獲したものかはすべてわかるようにしています。

—マグロは魚によってずいぶん差の出る食材ですが。

**土屋** その部分は船での漁獲直後から注意を払い、冷凍されるタイミングなど、鮮度が良い状態で凍結されたものかをしっかり吟味しています。漁獲段階からの品質にこだわるようにしています。

—では、ローソンのマグロ寿司の一番の売りはなんですか？

**松本** 一番は、マグロの大きさですね。見てもらえればわかりますが、回転寿司などで通常使われているネタに比べ、大きくなっています。

—大きさにこだわったのは？

**松本** コンビニでマグロが扱えるようになったのは、われわれにとっ

ては非常に大きなことなのですが、お客さまにとってはそれがなかなか伝わらない。そこで、シャリを覆い隠すぐらいの大きなネタを使うことで、「ほかとは違う」というところを実感してもらいたいからです。これはマグロだけでなく、サーモンの切り身も大きくしています。コンビニエンスストアと寿司と言えばあまりイメージがない人も多いかもしれませんが、ローソンの寿司はマグロもサーモンもネタが大きい、他とは違う、ということをお訴える意味も込められています。

—売り方では？

**松本** マグロは大きいので、品質は同じでも、スジの入り方などすべてを同じに、規格化することはできません。そのため、まず、全国の加盟店にマグロについて理解してもらうことから始めました。

—加盟店に理解してもらうことは、それほど大切？

**松本** たとえば、同じマグロから取った切り身でも、シャリに乗った時には部位で色が違うし、スジの入りかたも違ってきます。その違いはけっして鮮度や品質の違いではないのですが、それがお店にはわかりづらい。原料のマグロは1尾単位で購入していますからなおさらです。お店でわからなければ、見た目が違うことで売りづらくなります。マグロという魚の特徴を知っていただくことで、マグロのような食材が扱えるようになるのだと思います。

いまの食に求められているのはすべて同じの画一的な商品ではなく、特定地域限定のものなど、それぞれ違いのあるものだと思います。これまで画一的な商品が多かったコンビ



ニエンスストアにとって、マグロを本格的に扱うということは、コンビニエンスストアで扱うものが変わっていく一歩でもあると思います。

—マグロと言えば、資源の問題がクローズアップされることが多いですが。

**土屋** 万一にも、マグロが獲れなくなれば、わたしたちも商品がつかれなくなってしまいます。それは困る。だからこそ、供給サイドには、持続性に十分配慮しマグロを調達してもらうようにしています。

—ところで、マグロ寿司の10月からの売れ行きはいかがですか？

**松本** まだ始まったばかりでこれからですね。お寿司としては、マグロも入っている定番の「お好みにぎり(6カン)」(398円)が人気です。

最初にも申しましたが、わたしたちは、毎月10日を「マグロの日」と位置づけ、販促をはじめました。毎月販売する商品を変更し、「マグロの日」の認知度アップをはかっています。

恵方巻がコンビニエンスストアから全国的な広がりを見せたように、毎月10日はマグロを食べる日と思っていただけるように、普及していきたいですね。マグロのメニューも、もっと広げたいと思います。これからのローソンのお寿司、マグロにご期待ください。

## OPRT マグロ・クイズ 全国から6,758通応募

OPRTが10月1日から10日まで、全国で行った天然・刺身マグロキャンペーンの期間中に募集したマグロ・クイズは、10月20日に締め切ったが、6,578通もの応募があった。10月30日に、200名を抽選し、メバチマグロ1キロをプレゼントした。

OPRT事務局は、「短期間にも

かかわらず、応募が余りに多数だったので、コンピューターにより抽選した。これまで、毎年キャンペーンの目玉として刺身マグロプレゼントを行っているが、北海道から沖縄まで、文字通り、全国各地から、これほど多くの応募者があったのは、初めて。クイズを通じて、優れた健康

食品としてのマグロの価値や、資源管理の重要性もPRしたが、クイズは「10月10日はまぐろの日」が全国的に浸透する起爆剤となったと受け止めている。この「まぐろの日」が、国民的行事の日となるように、今後、更に工夫したい」と述べた。

(抽選状況は、OPRTのホームページ「写真で見るOPRTの活動」に掲載)

## 蓄養マグロ漁業

## ステレオ・カメラ導入を急げ!

## OPRTセミナー

本年度第2回OPRTセミナー「蓄養マグロ漁業の管理の強化・ステレオ・カメラ導入をめぐる状況」が10月26日、東京で開催された。テーマは10月4日まで開かれたCCSBT（ミナミマグロ保存委員会）でも導入が叫ばれたステレオ・カメラについて。注目度の高い内容に、日本の関係者のみならず、豪州大使館員の姿もみられた。

マグロ類の資源状態を診断するには漁獲データが必要だ。蓄養イケスの中で泳いでいるマグロのデータを取得するのは困難だ。このため、適正な資源評価ができず、また、漁

獲量の規制枠が守られているかの確認も不確実となり、かねて、問題として指摘されていた。ステレオ・カメラは、2つのカメラを使い魚の体長を測り、漁獲量を確定する。この導入により、正確で信頼できる漁獲データが得られる。講師の鈴木治郎氏（元遠洋水研・浮魚資源部長）によると、豪州のミナミマグロ蓄養の場合、イケスへいけ込むミナミマグロから40尾を漁獲して計測し、平均値とするが、割合は全体の1%程度にすぎず、「資源評価がお手上げ状態」という。鈴木氏は、日本が最大の輸入国、ステレオ・カメラの導入には、日本のイニシアチブが重要」とした。

講師の 国際水産資源研究所・境磨研究員は、40尾の間引き計測に対し、ステレオ・カメラは、「重さを直接計量できない」「映像を分析する

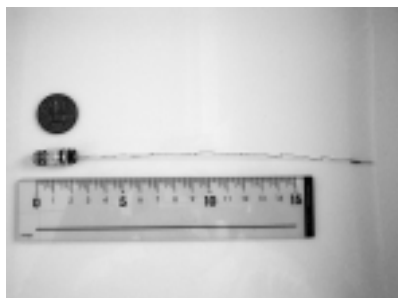


手間がかかる」が、「より正確な測定ができ、信頼できる資源評価につながる」とステレオ・カメラの特性を評価し、ステレオ・カメラはすでに実用化されており、企業が製品化し、商業的利用が可能な段階にあると述べた。蓄養マグロ産業は、今後、さらなる発展が見込まれ、出席した関係者からは、漁獲量の把握に透明性をもたせる意味でも、早期に導入を望む声が挙がった。

## 太平洋クロマグロ (国際水研レポート)

## "0歳魚の標識放流に成功 世界初!"

太平洋クロマグロは、主に日本、韓国、台湾、米国、メキシコが漁獲しているが、日本は、その最大の漁業国かつ消費国として、その持続的利用のために、適切に資源管理を行うことが求められている。本種の漁獲量の95%以上は3歳未満の0歳魚（幼魚）で占められており、その資源状況を正確に知ることが重要である。水産庁は、太平洋クロマグロ資源の管理を推進するための調査研究を強化。その一環として国際水産資源研究所では、幼魚の回遊生態に関する情報（いつ、どこで、どのような環境下で、どれぐらいの期間過ごすのか）の収集・蓄積に取り組んで



クロマグロ幼魚に適用した超小型の電子標識。魚の位置・移動経路の推定が可能

いる。近年、広大な海洋での魚類の行動を直接的に測定する方法の1つとして、電子標識による標識放流が開発されている。この電子標識を研究対象の魚に取り付けることによって、魚の生息する水温や深度の把握、また照度記録（照度の変化から毎日の魚の位置が推定できる）から移動経路の推定ができる。

南西諸島付近で孵化した生後2～3ヵ月のクロマグロ0歳魚（尾叉長20cm程度）は高知県や長崎県沿岸域での曳縄漁業から漁獲され始める。この0歳魚は魚体が小さいことに加え（大人の手のひら大）、魚体に直に触れただけでも簡単に死んでしまうほど脆弱なので、これまで幼魚への電子標識の装着は難しかった。

そこで標識を迅速に装着するための手術台を開発し、あわせて水中での手術（装着するお腹部分だけ空中に出す）と丁寧な取り扱いによって、魚の取り上げから30秒～1分以内で腹腔内に電子標識を挿入することができるようになった。その結果、生残率が飛躍的に向上した。また電子標識が従来の45gからわずか2.3g（水中重量1.



通常標識と電子標識（腹側）を装着されて生簀のなかを遊泳するクロマグロ幼魚（尾叉長23cm）

2g）と飛躍的に小型化したこともクロマグロの生残に貢献した。今回これらの技術革新により、世界で初めて0歳魚への電子標識の標識放流に成功し、自然環境下における回遊情報を連続的に記録できるようになった。

これまでクロマグロ幼魚の回遊については主に漁業から得られる情報から推定されていたが、電子標識による追跡で実際の魚の移動経路がわかることになる。これまでわからなかった漁期間の移動経路や太平洋と日本海の交流やその割合などが、将来的には解明され、幼魚の保護策を初め、太平洋クロマグロ資源の管理に必要なより実際的な情報を提供することが可能となるだろう。

詳細は国際水研くろまぐろ資源部、藤岡紘さんへ

電話：054-336-6039、Eメール：fujii88@affrc.g.o.jp



## WCPFC(中西部太平洋)

## 5年でメバチ過剰漁獲解消へ

## FADs規制も強化

フィリピン・マニラで開かれた中西部太平洋まぐろ類委員会(WCPFC)年次会合が12月6日閉会し、メバチの過剰漁獲を5年間(2013年~17年)かけて解消する計画を、来年中に作成することで合意した。

今回の会合はメバチの幼魚を大量に漁獲するまき網漁業の、FADs(集魚装置)抑制策を採択できるかが焦点となっていた。会議では、日本などが、「過剰漁獲を放置するようでは、委員会の役割を果たせない」とし、加盟各国もその主旨に賛同、合意につながった。

明年については、FADsは禁漁期間を3か月から4か月に拡大、またはそれに相当するFADs使用制限が決まった。

はえ縄については、日本はすでに

漁獲量の30%削減を済ませており、現在の漁獲量を維持。中国は10%、韓国、台湾は各2%ずつ、減らすことになった。

## 中西部太平洋のまき網削減を!

## かつお・まぐろ道県協議会が要望

かつお・まぐろ漁業対策推進道県協議会(会長・伊藤祐一郎鹿児島県知事。北海道から沖縄まで、全国11の地方自治体が会員)が、11月16日、鷲尾英一郎農林水産大臣政務官に、日本のかつお、まぐろ漁業経営を維持継続していくための、諸対策を要望した。中西部太平洋のまぐろ資源については、①まき網漁船の削減②

いては、科学委員会の勧告(現状維持)を受け入れ、2013年のTACを



若齢マグロ類を大量に混獲する集魚装置(FADs)を使用した操業の抑制等を要望した。政務官は、「対策を実施したい」と応じた。



1750トン、日本枠は301・64トンに据え置かれた。

## 東大西洋・クロマグロ回復の兆し

## ICCAT(大西洋)

モロッコで開かれていた大西洋まぐろ類保存国際委員会(ICCAT)が11月20日閉幕し、2013年の東大西洋クロマグロの総漁獲枠(TAC)を今年より500トン増の1万3400トンとすることを決めた。漁獲枠の増加は10年ぶり。

水産庁の発表によると、各国のこれまでの配分比率が維持され、日本の割当は1139・55トン(42・52トン増)となった。西大西洋クロマグロにつ



## 平成24年度 OPRT賛助会員 天然・冷凍・さしみマグロ年末抽選結果発表

OPRTは12月5日、495会員(法人58社を含む)を対象に、152名(5口以上加入の個人賛助会員66名は無抽選)を抽選。当選者には、サシミマグロ(1キロ)を12月16日までにお届けした。

当選番号は、下記のとおり。

法人会員(10会員、掲載はSG以下)

001、003、012、013、027、041、045、060、083、096

個人会員(142会員、SI以下)

002、007、019、020、024、035、040、044、045、055、056、060、062、063、068、073、075、079、085、086、095、100、103、114、127、130、133、135、140、147、148、151、153、169、170、175、181、189、190、196、205、219、220、221、232、269、282、283、289、308、325、337、343、364、368、392、395、397、404、410、440、442、445、446、454、463、464、474、482、485、489、496、503、505、506、516、521、522、524、533、539、541、543、555、559、574、576、583、584、586、587、603、610、619、630、631、635、636、637、638、639、650、654、663、667、681、682、686、696、709、713、715、717、723、727、729、735、739、752、758、760、763、768、774、775、779、793、795、799、803、805、808、810、811、812、816、818、819、820、826、828、832

## 編集後記

メバチマグロの乱獲が止まらない中西部太平洋。12月の会合で、まき網漁業の集魚装置(FADs)の規制を強化したが、肝心の大型まき網漁船の隻数凍結・削減は手つかず。明年、作成が予定されている資源回復計画に期待するけれども、計画に各国の合意が得られるか?懸案は年を越す。今年もあと数日で終わるが、マグロについて良いこともあった。特に、「復活!10月10日まぐろの日」は、全国で広がりを見せ、「毎月10日はマグロの日」へ進展の動きも進んでいる。国民的行事となるように、更に工夫したい。皆様、良い年をお迎えください。

(原田)