

— 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

切符がつなぐ！マグロの町と人

京浜急行電鉄(株)鉄道本部計画営業部企画課 伊藤綾香さん

京急の「みさきまぐろきっぷ」をご存知ですか？乗車券、マグロ料理食事券、レジャー施設利用券がセットになった、とても魅力的な切符で人気急上昇中です。この切符を利用して三崎を訪れる若い人も増えているとか。マグロの町に人を呼び込む“着火剤”にもなっている人気切符について、京浜急行電鉄(株)鉄道本部計画営業部企画課の伊藤綾香さんに聞きました。

(インタビュー・戸間史帆里)

—「みさきまぐろきっぷ」とは、どのような切符ですか。

伊藤 電車・バスの割引乗車券と、マグロ料理食事券、レジャー施設利用券の3つがセットになった切符です。たとえば、品川と三崎口を往復するだけで通常は2,000円弱かかりますが、この切符なら3,060円で、乗車券に加えて三崎エリア指定区間のバス乗り放題に食事券もレジャー券もついてきます。とてもお得な切符なんです。

—発売のきっかけは。

伊藤 5年前に三浦・三崎で、期間限定のキャンペーンを実施したところ、お客様や地元の方から大変好評でした。もっと多くの人に三崎へ足を運んでもらおうと、企画乗車券化が決まりました。

私は発売当初は携わっていませんでしたが、当時はどの会社にもないチャレンジングな企画だったと聞

いております。今でも対象店舗を増やす際に色々大変なことがあるので、マグロについて何も分からない鉄道会社が初めてマグロ料理店などから協力を得るには、相当の苦労があったと聞いています。

—昨年7月に切符をリニューアルしたそうですね。

伊藤 マグロ料理食事券の対象店舗を20店舗から25店舗に増やしました。「みさきまぐろきっぷ」でしか食べられない特別メニューが出てくるのも魅力の一つです。レジャー施設も8施設から選べるようになりました。レジャー施設利用券は、マグロ加工品などのお土産と引換えることもできます。

—売れ行きはいかがですか。

伊藤 発売当初から好評で、東日本大震災の年に一度売り上げが落ちたものの、それ以降はとても順調に売れています。初年度は年間2万



枚程度、昨年度は6万枚強、今年度はさらに倍増の12万枚を達成する見通しです。

車内広告や駅の広告でPRを続けてきたこと、また今年は「みさきまぐろきっぷ」のリニューアルを大々的に広報した効果が出たのか、売れ行きがぐんと伸びました。ツイッターでマグロ丼の写真がたくさんアップされるなど、SNSや口コミの影響もあります。発売から5年目にして切符の存在が広く認知され、やっと花開いたという思いです。

(2面につづく)

(1面からつづく)

——購入層は。

伊藤 今までは40代、50代の女性2、3人のグループが多かったのですが、昨年夏ごろから10代、20代の女性が増えています。男性お一人や、大学生の男性2人で利用されることもあります。値段が安いので、学生の方も利用しやすいのだと思います。

若い人にとって敷居が高く感じる店も切符があれば入りやすいですし、切符を出すだけで決まったメニューが出てくる安心感も喜ばれていると思います。

——特に売れる時期は。

伊藤 2月中旬から3月中旬にかけて、三浦海岸に早咲きの河津桜が咲きます。その時期は毎年旅客誘致に力を入れるので、売り上げが伸びます。5月の大型連休や夏休み、今年度は秋の行楽シーズンも売り上げが落ちずに伸び続けました。

——人気の理由はどこにあると思いますか。

伊藤 リピーターの多さがこの切符の特徴です。25店舗のマグロ料理店、8つのレジャー施設から選べるので、組み合わせを変えて何度でも楽しめる切符になっています。お得感と楽しみ方の多様性、これが人気の理由だと思います。

——三崎の活性化にはつながっていますか。

伊藤 ここ1、2年で目に見えて、切符のリーフレットを持って歩いているお客様が増えています。現地のお土産屋さんにもぎわっているので、経済効果はあると思います。マグロの町・三崎を活性化する“着火剤”として、多少は貢献できているのではないかと思います。

——参加しているマグロ料理店の反応はいかがですか。

伊藤 協力店舗様からも「お客様が増えた」「若い人が来るようになった」「女性客が増えた」といったお話を

を伺っています。

また、各店舗が他店舗と差別化しようと、メニューに工夫を凝らしてがんばっていただいています。カマトロや心臓など希少部位を出しておられる店舗もあります。私も初めて食べるものが多かったのですが、どれもおいしいですよ。

——伊藤さんは何度も三崎に行かれていますよね。三崎の魅力は。

伊藤 品川から電車でふらっと1時間半で行ける所に港があり、のどかな町並が広がっている。ちょっと遠出するけれど、日帰りできて、おいしいマグロも食べられる。温浴施設もあって富士山も見えます。旅行気分を十分に味わえる町だと思います。

——三崎を訪れるときは、マグロを召し上がりますか。

伊藤 たくさん食べますね(笑)。マグロは間違いなくおいしいと思います。普段買うマグロと違うので、「おいしい魚って、こういうものなんだ!」と知りました。海が見える店舗でマグロを食べるというのも、すごく特別感があって、より一層おいしく感じます。三崎でマグロを食べること自体に価値があると思います。

みさきまぐろきっぷ

京急線三崎口駅までの往復と三崎エリア指定区間のバス乗車券、マグロ料理の食事券、レジャー施設利用券がセットになった切符。マグロ料理は25店舗から選ぶことができ、『まぐろきっぷ』限定の特別メニューが食べられ、レジャー施設は、温浴施設やレンタサイクル、ガラス工芸館など8つから選べる。

品川から乗車した場合は3,060円。京急線各駅(泉岳寺駅・三崎口駅を除く)で購入でき、有効期限は1日。

——マグロの資源が減っていることについてはどう思いますか。

伊藤 私たち鉄道会社は、魅力ある土地に人を運ぶことが役目です。三浦・三崎にとってマグロは魅力の一つなので、減っていることには不安を感じます。

——三浦・三崎と人をつなぐ「まぐろきっぷ」。今後もより沢山の人が三浦・三崎を楽しむためにこの切符を利用しそうですね。

伊藤 今はありがたいことに、土日になると現地は大勢の人で賑わっている状況です。今後は受け皿を増やすことが課題です。これからもお客様の心をがっちりつかんで、「マグロが食べたいから、三浦・三崎に行こう!」とっていただけるクオリティの高い切符を提供していきます。

太平洋小型クロマグロ管理始動 初の試み、すべての漁業が協力 心を一つに取り組む

太平洋クロマグロの資源回復に向けて、30kg未満の小型魚の漁獲量を半減する管理措置が1月1日からスタートした。沿岸を含め、すべての漁業種類が協力する初めての試み。地域や漁業種類の実情に対応しながら、モニタリングも強化し、実効ある管理体制の構築を目指す。

水産庁の神谷崇資源管理部参事官は1月7日に会見を開き、「浜の隅々まで管理の共通認識を広げたい。末端の漁業者も含め、マグロ漁業に携わるすべての関係者が心を一つにして取り組みたい」と語った。

沿岸では初めて、ブロック別の漁獲枠を導入する。全国を6ブロックに分け、管理初年は平成27年1月から28年6月までの1年6か月間（日本海北部は28年3月までの1年3か月間）を配分する。なお、2年目以降は、毎年7月1日から翌年6月まで（日本海北部は4月から翌年3月まで）の1年間について配分する。

地域ごとの対応だけでなく、漁業種類ごとの対応も必要になる。管理の対象は、すべての漁業種類。曳き縄や釣りといった獲りに行く漁業や、定置網のような待ちの漁業が混在するなか、各漁業種類の実態を踏まえながら管理を進める。特に定置網の管理などが課題とされている。

モニタリングの精度も高める。漁獲状況は各県が管下漁業分を取りま

とめ、最低でも毎月1回は報告する。正確なデータを確実に収集するため、末端の漁業者にも報告の必要性を意識づける。

また、水産庁のホームページでブロック別・都道府県別の漁獲状況を公表するほか、ブロック別の漁獲上限に近づくと、段階ごとに注意報、警報、特別警報、操業自粛要請（9割5分）も発出する。

親魚資源が歴史的最低水準にあるなか、2014年に生まれた幼魚の加入量も近年にないレベルに低下している。神谷参事官は「関係者と真剣な話し合いを重ね、しっかりした管理体制を整備する。加入状況も悪化しており、できるだけ早い資源回復を目指す」としている。

長崎の西海区水産研究所に新設された陸上飼育施設で、人工的にクロマグロの産卵を制御する実験に2014年夏に成功したことはすでに報道された。東京でこの成果の概要の報告会が開催されたが、この成果の持つ意義について少し述べてみたい。

現在行われている太平洋クロマグロの養殖の主流は、ヨコワと呼ばれる30cm足らず、生後約3か月の若齢魚を曳き縄で捕獲し、餌付けなどの段階を経て、大型の網生簀に移した後3年ほど飼育、50kg程度にまで成長させ、出荷している。この方法については弱点が、3点ほどある。まず、天然魚に種苗を依存しているが、年々のヨコワ捕

獲量が極めて不安定であること、次に、近畿大学が確立した完全養殖にしても、産卵がいつ起こるかは魚任せであるし、海中で産卵された受精卵の採取には困難が伴い、安定的な作業計画を立てることができないこと、さらに、太平洋クロマグロ資源状態が悪化し、天然魚、特に若齢魚の漁獲が厳しく制限され始めたことからヨコワの捕獲に依存する養殖業にも規制がかけられるようになってきたこと等の問題点がある。

これらの問題を一挙に解決する

ために登場したのが、世界初の陸上水槽で産卵を人工的に制御する試みである。人工的に水温と日長を制御できる2基の直径20m、深さ6mの水槽に約130尾の2歳魚（約15kg）を2013年5月に活け込み、約1年陸上水槽で飼育し、2014年5月に約1,000万粒の受精卵を得ることに成功した。その後、卵は奄美にある施設に航空機で移送され、ほぼ普通の孵化・生育・生残を経て現在に至っているようである。

産卵制御の方法を簡単にいうと、これまでに生簀で産卵したい

で産卵が始まったこと、産卵の疲労のためと思われる斃死がメスよりオスで多かったこと等いくつかの興味ある生態が明らかにされ、将来はさらに貴重な情報もたらされると期待される。

生残率や餌料効率の向上等さらなる克服課題はあるが、この成果の再現性が確認されれば、人工産卵制御により、クロマグロの安定的、計画的生産を図ることができ、既存の完全養殖技術の一層の向上につながる。クロマグロ養殖は、ブリ、マダイ等の養殖に比べ、収益性が高いものの、現在の天然の太平洋クロマグロの採捕制限に起因する制約による影響を受ける。これに対して、天然資源の状況に左右され

ない人工種苗生産の確保に繋がる今回のブレイクスルーは一段とクロマグロ養殖に将来的な展望を広げる可能性がある。これらの事情を勘案すると、日本はミナミマグロを含む世界のクロマグロ類の養殖における生産段階で世界の水準より一歩先んじることになった。新たな段階に入ったと思われるクロマグロ養殖で、日本は、持続的で環境にも優しいバランスのとれた養殖の手本をこれから示してもらいたいものである。

鈴木 治郎

マグロあれこれ 科学者の目

第33回

クロマグロの産卵制御成功の意義

くつもの例を基に、水温と日長のパターンを1年分プログラム化した上で、水槽内の環境を制御する。想定される産卵時期が近づくと、モニターの強化により産卵がなされたことを的確に把握の上、受精卵を効果的に回収するという手順である。実際には、この他にも活け込魚の移送等大変な困難をいくつか克服しなければならず、成功に至るまでの努力は大変なようであった。飼育を通じて、主産卵場である南西諸島沖の産卵開始水温（24℃）より幾分低めの水温（21

第3回OPRTセミナー 解体販売の魅力語る

マグロの究極の販売方法

責任あるまぐろ漁業推進機構（OPRT）の26年度第3回OPRTセミナーが平成26年12月10日、東京で開かれ、東京都世田谷区で鮮魚小売店を営む株池田屋の石川宏社長がマグロ解体販売の魅力を語り、遠洋マグロ延縄漁船・福久丸の船主である福久漁業(株)（静岡県焼津市）の齋藤邦雄専務が船上ロイン加工による高品質刺身マグロの開発について講演した。

石川社長は、昭和26年創業の鮮魚



小売店・池田屋の3代目店主。店の売り上げの4割はマグロが占めるといふ。特に毎週日曜日に行うマグロ解体販売は地域の人たちからも人気が高く、父親の代から16年間、一度も休まず続けている。

自ら仕入れたマグロを店頭で350～500gのブロックに解体し、背節は1,000円、腹節は2,000円で販売している。40kg程度のマグロであれば、30～40分で完売する。築地の買参権をもっているため、安く仕入れられることも強みのひとつだ。

石川社長は解体販売の魅力について「鮮度感や季節感、ライブ感、お徳感のある価格、切りたてのおいしさなど(マグロを売るための要素が)すべてが含まれている。お客様を感動させる“究極の販売方法”だ」と語った。

そして「時代が変わっても、末永

く鮮魚店を続けていきたい。そのために、大切な資源であるマグロと上手に付き合っていきたい」と話した。

船上ロイン加工で高鮮度

福久漁業の齋藤専務は、もうかる・がんばる漁業実証船の福久丸による船上ロイン加工の取り組みについて説明した。船上でロイン加工したマグロは、専用ビニール袋に入れて海水スラリーアイスのタンクで予冷する。その後、身肉の膨張・変形を防ぐためW型のトレーにのせて凍結庫に入れ、途中で準備室で均温処理を行っているという。

齋藤専務はロイン加工のメリットについて、「釣り上げたマグロは魚体中心温度が約30℃近くになるが、ロイン加工でこの高温部分が露出して、温度低下が早くなる。通常の3分の1の時間で凍結でき、高鮮度が保たれる」と話した。

このほか、取り扱う製品の重量軽減で労働負荷が低減するなどの効果があるという。販売会では味の評価もよかったと報告した。

築地・初セリ

津軽本マグロ135本 最高451万円

東京・築地市場で1月5日、平成27年の初市が開かれた。生鮮マグロの

卸売場では、津軽海峡の本マグロが昨年より4倍以上多い135本の大量入荷となり、卸関係者も「初セリでこれだけ並ぶのは記憶にない」「近年稀にみる多さだ」と驚きの表情を浮かべていた。最高値のマグロは築地魚市場が上場した大間産約180kg物が最高値451万円（1kg当たり2万5,000円）を付けた。

最高値のマグロは昨年に続いて、寿司チェーン「すしざんまい」を運営する(株)喜代村が競り落とした。初セリのマグロは一昨年に史上最高値の一本約1億5,000万円を付けたが、昨年からは買い付け競争が一服。今年は昨年のキロ3万2,000円からさらに値を下げ、買い付け競争が過熱する前の水準に落ち着いた。

「遠洋まぐろ延縄漁業」出前授業 日かつ漁協

日かつ漁協は、平成26年度の取組として、小学生及び教職員・保護者に対し「遠洋まぐろ延縄漁業」、「まぐろの日」の認知度向上、及び「マグロの美味しさ」PRを目的に、都内14校（児童計1,085名）で出前授業を行った。（募集は都内7区の287校へ案内、約40校から希望があった）

授業は1時間ずつの座学と試食で構成。座学ではマグロの種類、漁法等を説明、操業の様様をビデオで説

明。続いて日かつ漁協が提供した冷凍メバチの漬け丼を児童自ら盛りつけて試食した。熱心に説明を聞く児童が多く、質問も活発にあった。

試食の感想としては「こんなに美味しいマグロは初めて」「これからは漁師さんの苦労を考えて食べたい」、「なぜこんなに美味しいのか職員室で話題になった」等が寄せられた。

先生方からは、5年生は社会科で漁業の勉強をするが、教師も実体験が伴わず、近隣に漁業の話をしてもらえる関係者もないため、授業としても食育の観点からも非常に有難いとのコメントが寄せられた。



山下組合長は、「マグロの美味しさを知ってもらうことが消費拡大の第一歩。これからも地道に継続してゆきたい。」と語った。

編集後記

本号の冒頭では、「まぐろきっぷ」で話題の京浜急行電鉄(株)のご担当に話を伺いました。OPRTニュースレターでは、これまでも、新洋水産(有)の「薩摩串木野まぐろの館」、白福本店(株)の気仙沼での遠洋マグロはえ縄船クルーズと、外部の人を呼び込む・交流を深める取り組みなどを紹介してきました。まぐろの町と沢山の人をつなぐ、このような事例が今後とも増えることに期待します。（長畠）