

— 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…WCPFC北小委員会
3面…CCSBT年次会合
4面…OPRTセミナー
4面…「まぐろの日」PR

まちぐるみでミナミマグロをPR!

JF 焼津漁協 西川角次郎組合長

静岡県焼津市が今、ミナミマグロのPRで熱い。ミナミマグロは、2014年から15年にかけて日本の漁獲枠が3,403トンから4,847トンへと増加し、消費の拡大の実現が急務。漁協や市が連携し、「焼津ミナミマグロ」をアピールし、知名度向上と需要拡大を図っている。JF 焼津漁業協同組合の西川角次郎組合長に話を聞いた。

(インタビュー・戸潤史帆里)

— ミナミマグロをPRするきっかけは。

西川 今年からミナミマグロの日本の漁獲枠が昨年比4割も増えた。それは大変喜ばしいことだが、魚市場をみると、浜値は昔の半値以下で勢いが無い。漁協としては海まき船や一本釣り船の水揚げもあり、運営は順調だが、マグロの値段が下がっていることに対する具体的な取り組みを今までしてこなかった。増枠で期待が高まる中、適正な浜値を得る努力をしなければいけないと思った。

— ミナミマグロの存在を知らない消費者もいます。

西川 ミナミマグロは資源が減少し、2007年から漁獲枠を大幅に削減した。資源は回復したものの、減枠の間に流通量が減り、全国のスーパーや寿司屋で扱われることが少なくなり、ミナミマグロ(インドマグロ)の名前を知る人が少なくなりました。多くの消費者はマグロといえどクロマグロ、大間のマグロと思っ

ているが、とにかくミナミマグロの存在を知ってほしい。甘みがあって、絶対においしいマグロだ。

— 焼津は昔からミナミマグロとの関わりが深いですね。

西川 ミナミマグロが食べられるようになったのは昭和30年代。日本船がインド洋の南半球に出て初めて、ミナミマグロに出会った。焼津港所属のマグロはえ縄船は高知県船とともに、先陣を切ってミナミマグロの漁場を開拓していった。40年代後半には、南緯40度以南のケープタウン沖やタスマニア沖、ニュージーランド沖にも進出し、ミナミマグロ主体の操業体制を確立した。冷凍技術の進展もあり、焼津では漁業者、仲買人、魚市場関係者が知恵を出し合い、冷凍マグロの凍結・処理基準の手順書まで作った。これが40年代から50年代にかけて全国に広まり、より高品質のマグロが提供できるようになった。

こうして焼津は全国でも有数の遠洋漁業の基地となり、焼津でマグロといえばミナミマグロというほど、



焼津市内では古くから親しまれている。現在、日本船のミナミマグロの9割は静岡県で水揚げしており、清水が5割、焼津が4割を占めている。焼津漁協も設立以来ずっと、マグロはえ縄船の船主が運営を支えている。

— ミナミマグロは焼津の代表的な魚なのですね。PRの具体的な取り組みは。

西川 私たちの取組みを応援してくれている焼津市水産振興会(会長: 中野弘道焼津市長、事務局: 焼津市)のキャラクター「綱太郎(ツナタロウ)」をトレードマークに採用し、商品に貼るシールや、のぼりを作成した。

(2面につづく)

(1面からつづく)

ミナミマグロを含むマグロ類のフィギュアも作成中だ。

漁協の直販所「ツナコープ」では、商品にシールを貼り、焼津ミナミマグロを全面的に売り出している。

また、以前は1キロぐらいのブロックで売っていたが、少人数世帯が増え、捌き方が分からない人も多いため、最近は400～500グラムの薄切りブロックで売るなど、食べやすいように工夫している。

——飲食店サイトとも連携していますね。

西川 昨年8月から飲食店情報サイト「ぐるなび」主催の展示会に出展し、先月9月にも東京の展示会に出展した。和食・洋食問わず、ミナミマグロの魅力をプロの料理人に伝えている。和食の料理人、洋食のシェフでもミナミマグロを知っている人が少なく、あまり食べたことがないという反応だった。それでも試食を勧めると、おおむね評判はよかつ



9月に開かれた、ぐるなびの展示会



「焼津ミナミマグロ」の商品シール

た。普段はクロマグロを使っているというシェフが、「(ミナミマグロは)こんなにいいのか!」と驚いていた。

また、10月に静岡県食セレクトの認定も受けた。県の厳選食材としてイベントなどで紹介できる。ほかにも、焼津市のふるさと納税でミナミマグロをお礼品として提供している。リピーターが多く、人気が高いと聞いている。

——焼津市もバックアップしています。

西川 焼津市水産振興会が中心となり、焼津ミナミマグロを筆頭に焼津の水産物全体の販売力強化と、水産都市・焼津の知名度向上を図ってくれている。11月には、焼津ミナミマグロの薄切りブロックを使ったお造り教室も開催する。地元のメディアでPRしたり、焼津ミナミマグロ料理店のマップも作成予定で、市民のミナミマグロ認知度向上に取り組んでくれている。今は市民も、焼津といえばカツオと思っているが、焼津は元々マグロ、特にミナミマグロの町。焼津といえばマグロと思ってもらえるようにしたい。

——近年は焼津に水揚げする遠洋マグロ船が増えているそうですね。

西川 マグロ類に限らず、細かい雑魚も入札にかけると適正な値段で売れるので、水揚げする船が増えている。一船まるごとの売買よりも、すべての漁獲物を入札にかけた方が高く売れる。情報発信もしているし、漁協の職員が手分けして全国の船の誘致活動をしている。そういった努力を積み重ねてきた結果、焼津の入札がよいと知られるようになった。

——最後にもう一度、ミナミマグロへの思いを。

西川 焼津漁協の母体ができたのはマグロのおかげだ。船主さんにも仲買さんにも、ミナミマグロへの思いが強い人がたくさんいる。その人たちの期待に応えたい。ミナミマグロ全体の流通量が増えるので、ミナミマグロの名前を売っていききたい。

焼津ミナミマグロのブランドが浸透して、焼津で水揚げしてくれる船が増えることもうれしいが、何より天然のミナミマグロ全体の需要が高まってほしい。

——OPRTに期待することは。

西川 OPRTに登録していない船が漁獲した質の悪いマグロが流通すると、浜値に大きく影響する。資源管理をしっかりとし、操業規則を守っている船が損をしないようにしてほしい。

焼津市水産経済部
鈴木章司水産課長、山下敦史水産課漁業市場担当係長の話

ミナミマグロは“旗頭”

今年から市と業界がいっしょになって、「焼津ミナミマグロ」のPR事業を本格的にスタートさせた。ミナミマグロを旗頭として、「焼津＝マグロの美味しい街」というイメージを普及させたい。さらには焼津の水産物全体のイメージの底上げ、水産都市・焼津の知名度向上にもつなげたい。ミナミマグロは増枠に消費が追いついていない状況だ。クロマグロに匹敵するくらいのおいしさを、多くの人に食べてもらいたい。

ミナミマグロ

学名：Thunnus maccoyii、英名：Southern bluefin tuna、別名：インドマグロ。

南半球の温帯域に棲息するマグロ。最大体長は2.4m、体重260kg。寿命は20歳以上。

赤身が濃く脂が乗っており、クロマグロに匹敵するおいしさとも言われる。高級マグロとして寿司屋や料亭でよく使われ、寿司に最も合うマグロとの評価も高い。

資源が減少した時期もあったが、長年の漁獲規制の結果、資源回復が認められ、みなみまぐろ保存委員会(CCSBT)で漁獲枠の引き上げが合意された。

WCPFC北小委員会

「緊急規則」策定を採択 IATTCと合同会合も

太平洋クロマグロの資源管理などを話し合う中西部太平洋まぐろ類委員会(WCPFC)の第11回北小委員会会合が8月31日から9月3日まで札幌市内で開催された。9月3日には、水産庁の遠藤久資源管理部審議官、農林水産省の宮原正典顧問らが記者会見し、協議結果について報告した。10か国のうち4か国が欠席し、参加6か国(日本、韓国、米国、フィジー、カナダ、台湾)によるレポートを採択。日本が提案した、太平洋クロマグロの加入量低下が継続した場合の

「緊急規則」の策定を検討することについても盛り込まれた。日本は来年に向け、どのような緊急規則の案が適切か議論する。

また、クロマグロは太平洋の東側にも回遊し、主にメキシコでの養殖用として漁獲されている。太平洋の東側を管轄する全米熱帯まぐろ類委員会(IATTC)と合同の会合を今後開催すべく、北小委員会として働きかけることにした。来年の北小委員会の開催に合わせて合同会議を開きたい考えで、「非常に効果的な

資源管理について議論できるだろう」としている。

なお、長期的な管理方策として、米国が提案するSSB20%(解説: Spawning Stock Biomass(初期親魚資源量)の20%)を維持する案についても議論。日本としては「過去の資源量や漁獲量の経験的な数値を考慮して、ターゲットを定めるべきだ」という従来通りの主張を訴えたほか、台湾なども米国案の妥当性について疑問を投げかけたという。

今後の長期的管理方策についての議論は、来年3月の資源の再評価・現行の管理措置のレビューを踏まえ、議論を継続する。

来年の北小委員会は引き続き日本で開催する。



水産庁

太平洋北部に警報

クロマグロ小型魚管理

水産庁は10月20日、太平洋クロマグロ小型魚(30kg未満)管理に関して、太平洋北部ブロックに属す道県に対し、漁獲上限の8割を超えたとして警報を発出した。同ブロックは9月に注意報が発出されたばかりだが、北海道の定置網で例年より多い漁獲が続き、枠の消化が進んだ。

9月30日現在、太平洋北部ブロック(北海道、青森県、岩手県、宮城県、福島県、茨城県)における漁獲量が279トとなり、同ブロックの漁獲上限346トの8割を超えた。

今年は北部で早い時期からクロマ

グロの漁獲が多く、6月に青森と岩手の定置網で合計70ト、7月に北海道の定置網で61トの漁獲があった。例年ならクロマグロが減少する8、9月に入っても、今年は水温が高いためか、北海道のブリ主体の定置網でクロマグロが漁獲された。

同ブロックは、魚群が一気に押し寄せる可能性がある定置網の割合が高いため、漁獲状況の報告頻度を高めて管理している。同ブロックの管理期間は来年6月までとなっている。来年5~6月の盛漁期のモニタリングが一層重要になる。

なお、ブロックの漁獲量が7割に達した段階で「注意報」、8割に達した段階で「警報」、9割に達した段階で「特別警報」、9割5分に達した段階で「操業自粛要請」が発出される。

るためのステレオカメラ(ICCATでは導入済み)の導入は実現をみなかった。

また、今回の年次会合ではEU(今年の漁獲枠は10ト)が新たにメンバーとして参加した。

なお、来年の年次会合は台湾・高雄で開催される。

27年刺身マグロ供給 4年ぶりに30万ト下回る可能性も 7-9月は前年やや上回る供給に

水産庁は9月16日、8月末に開かれた27年度第2回まぐろ需給協議会(座長 妻小波東京海洋大学教授)によるマグロ需給見通しを発表した。それによると、7~9月のマグロ供給は平年並みながらも前年を「やや上回る」り、価格は「横ばい」とした。刺身マグロの供給は9月までで21万7000トが見込まれており、10~12月の供給量が昨年の7万6000ト程度で推移した場合、平成23年以来4年ぶりに30万トを下回る可能性もある。

刺身マグロ供給量の推移(千ト)

年	国産	輸入	合計
H5	275	253	528
H10	238	269	507
H15	196	273	469
H20	173	168	341
H22	154	152	306
H23	135	143	278
H24	159	169	327
H25	153	149	302
H26	148	157	305

※ビンナガ除く

CCSBT

今年と同じ1万4647ト 2016、17年TAC

みなまぐろ保存委員会(CCSBT)第22回年次会合が10月12日から15日まで韓国・麗水で開かれた。2016、17年のTAC(総漁獲可能量)は13年の合意の通り1万4647トとなり、日本の割当量は4737トとなること確認された(2015年と同じ)。南アフリカがCCSBTに加盟しなかった場合は、今年と同様、日本に110トの追加枠が加わる。

保存管理措置の遵守を強化するため、ミナミマグロの寄港国検査に関する措置でも初めて合意し、17年から実施することとなった。ミナミマ

グロを運搬する一部の外国漁船を対象に、水揚げ時に検査官が立ち会い、CCSBTのルールが遵守されているかどうかをチェックする。

なお今回も、豪州のミナミマグロ養殖の活け込み数量を正確に把握す

ミナミマグロ漁獲枠の推移(ト)

漁期	総計	うち日本
2006	14,925	6,065
2007	11,530	3,000
2011	9,449	2,400
2012	10,449	2,519
2013	10,949	2,703
2014	12,449	3,403
2015	14,647	4,737+110※
2016-2017	14,647	4,737

※日本の漁獲枠には他国からの委譲分等を含む

OPRTセミナー 酸素充填解凍技術を紹介 色目・鮮度を保つ保鮮シートも



責任あるまぐろ漁業推進機構（OPRT）は10月2日、東京・港区の三会堂ビルで、「天然マグロ 冷凍も新鮮」をテーマに「まぐろの日」セミナーを開催した。冷凍マグロの赤身がきれいに発色する「酸素充填解凍技術」や、冷凍マグロの赤色や鮮度を保持する「保鮮シート」について講演が行われた。このような新しい取扱いの拡がり期待される。

水産総合研究センター中央水産研

究所水産物応用開発研究センター安全評価グループの今村伸太郎主任研究員は、冷凍メバチの鮮やかな赤色を引き出すことができ、解凍3日後でも保持する「酸素充填解凍技術」について講演。「冷凍メバチのサクを酸素を充填して解凍すると、鮮やかな色調の出現、歯応えの向上、ドリップの減少、品質保持期間の延長が得られる」と紹介した。

ユニ・チャーム(株)グローバルマーケティング本部MTB C&FGの藤原雅俊ブランドマネージャーは、同社の保鮮シート「フレッシュマスター」について説明。『フレッシュマスター』は余分なドリップだけを吸収し、瑞々しさを保つ構造が特徴。吸収したドリップの戻りが少なく、食材が水分により変色するのを防ぐ。通気性もあり、冷凍マグロを包むと、きれいな赤色に発色する」と

語った。使用した飲食店では、キッチンペーパーでマグロを包むと翌日に変色したが、「フレッシュマスター」で包むと1週間経ってもほとんど変色がなかったという。

試食懇親会では、酸素充填解凍技術で解凍したミナミマグロとメバチの刺身などが振る舞われ、参加者は色合いや歯応えを確かめながらマグロ料理を堪能した。

マグロ出前授業、展開中

都内の14小学校で

日かつ漁協は10月10日の「まぐろの日」にちなみ、都内14校1,200人以上の小学生を対象に出前授業を展開している。マグロはえ縄漁業についての学習とマグロの漬け井作りを通して、子供たちにマグロのおいしさや知識を伝える。

出前授業は昨年好評だったことから、今年も実施。9月30日には東京・江東区立八名川小学校で、小学5年生65人を対象に行った。

同漁協国際部の岩崎優介氏が講師を務め、マグロの種類や漁場、マグロはえ縄船の構造、乗組員の生活について丁寧に説明。「航海は3ヶ月以上の長期におよぶ。若い乗組員が不足している」などと課題も伝えた。

実物の釣り針や超低温冷凍庫で着る作業着、本物の冷凍メバチの頭も登場。休み時間になると、マグロの頭を触ろうと生徒が殺到し、作業着を試着する生徒の姿も見られた。

太平洋産の冷凍メバチを使った漬け井作りも大盛り上がり。ご飯の上に調味液に漬けたマグロやノリ、ゴマ、ショウガをのせ、「おいしい！」と声を上げながらマグロ井をかきこんでいた。



10月10日は「まぐろの日」 鮮魚店でマグロの魅力PR

10月10日は「まぐろの日」。責任あるまぐろ漁業推進機構（OPRT）は今年も全水商連と協力し、「天然・刺身マグロキャンペーン」を展開した。鮮魚小売店273店でパンフレット2万5000部とポスター900枚を配布。「まぐろの日」の普及やマグロの魅力を発信した。

「うおたけ(写真)」（東京・竹の塚）では、大トロや中トロ、ぶつ、中落ち、ほほ肉、カマの惣菜、マグロのそぼろを販売している。「マグロは店の売上の3割くらい。『まぐろの日』のキャンペーンには以前から参加している。お客さんにマグロを積極的に勧めたい」（店主の蛭川俊一さん）。

「魚敏」（東京・浅草）では、大皿に盛ったメバチのブツや大トロ、中トロ、赤身の刺身を販売。「マグロは水気の出ないものを厳選している。最近では少量の刺身がよく売れる。『まぐろの日』のキャンペーンは好評で、パンフレットがあつという間になくなった」（店主・奈良清さん）。

「魚寅商店」（東京・柴又）でも太平洋産メバチの大トロや中トロ、赤身を販売。「マグロにはこだわりがあり、水気のしみ出るのはよいものは並べない。マイナス50～60度Cの冷凍庫も完備している。『まぐろの日』のキャンペーンはとても人気。マグロが当たった人が喜んでくれる」（前店主・横山敏雄さん）。

OPRTの長嶋大四郎専務は「今年は天然の冷凍マグロの鮮度や品質をアピールしている。水揚げ後すぐに鮮度処理され、マイナス60度Cの流通が鮮度を保っている。操業規則を守ったOPRT登録船の持続的なマグロ漁業を、天然・冷凍マグロの購入を通じて消費者の皆さんも応援してほしい」としている。



編集後記

刺身まぐろ流通に携わるプロの方々に、「一番好きなマグロの種類は？」と質問すると、最も高い確率で「ミナミマグロ」との答えが返ってきます。漁獲抑制の我慢が実り漁獲枠の増大が実現されたミナミマグロの品質の再評価・消費拡大を図るためには、様々な努力が求められているようで、その際、10月2日に開催したOPRTのセミナーの内容も参考にしてもらえれば幸いです。（長島）