

— 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、北小委員会
	3面…メバチ資源、楽観的評価に疑問
	3面…科学者の目 予防的措置雑感
	4面…まぐろの日キャンペーン

冷凍マグロの価値向上を

東京築地魚市場大物業会 横田繁夫 会長

築地市場のマグロ仲卸を束ねる大物業会のトップに、横田繁夫会長（大元商店社長）が就任しました。「マグロは市場のセンター（舞台の真ん中）に居続けなくてはいけない存在」と語る横田さんに、冷凍マグロの価値向上への思いや、マグロを取扱う上でのやりがい、メバチの高騰、大物業会の会長として豊洲移転に向けた取組みについて聞きました。
 （インタビュー・戸潤史帆里）



—最近のマグロに関して気になることは。

横田 メバチが高騰して困っています。大物業会の会員さんからも、「何とかならないの?」「これからどうなるの?」と聞かれています。皆、値上げしたくてもできない状況で、特にバチ屋さん（メバチを主力に扱う仲卸）が苦勞しています。資源の悪化や中国の国策（中国国内での水揚げに補助金を与える政策）による日本での水揚げ減少、世界のマグロ需要増加による買い負けで、供給量が減少しています。以前は色々な品質の魚が揃っていましたが、今は同じくらいのクオリティの魚に偏っています。特に中間から下の価格帯の魚が足りません。メバチが少なくなり、セリ場が少し寂しくなっています。ミナミマグロやクロマグロは資源管理により回復傾向にあります。メバチは実効的な措置がなされておらず、このままではいけないと危機感を持っています。

—ほかにセリ場で気づいたことは。

横田 クロマグロは平均目回りが年々大きくなっています。昔は漁期が3段階くらいあり、色々な魚が並んでいましたが、今は漁獲枠をすぐに獲りきるので、同じような魚が多くなっています。現在は150kg中心で、100kg以下はほとんどセリ場に出ていません。ミナミマグロは少し痩せている印象があります。

—横田さんのお店では、どのようなマグロを扱っているのですか。

横田 私の店は基本的に冷凍物で、クロマグロ、ミナミマグロ、養殖物、メバチを扱っています。個人的な思いですが、冷凍マグロの価値をもっと上げたいです。冷凍技術はかなり進んでいますし、おいしい魚が選別されています。アイルランド沖のクロマグロは時期のものでおいしく、ミナミマグロも味の濃さなど魅力があります。天然のマグロは獲

りに行く人がいないと巡り合えないものです。これからも獲り続けられるように、冷凍マグロの認知度向上、価値向上が重要だと思います。

荷主さんからも色々な情報を教えてもらっていて、たとえば冷凍のクロマグロやミナミマグロには、1本1本にタグがついています。漁獲枠が決められていて、獲り過ぎないように数量を管理しているためです。日々の漁獲量や漁獲物の情報も細かく報告されています。クロマグロもミナミマグロもかつては資源が激減しましたが、厳格な管理をすれば資源が回復すると実証されました。

（2面につづく）

(1面からつづく)

日本船のこうした努力を知ってもらいたいです。

マグロが食卓に届くまでに、多くの人の苦労、支えがあることも伝えたいです。今年始めに、遠洋マグロはえ縄漁船にお笑い芸人の人が乗船し、大西洋クロマグロ漁に挑むテレビ番組を見ました。とてもよい試みだと思いました。漁師さんが大変な苦労をして獲っていることや、お客様のニーズに合うベストなマグロを提供する仲卸の仕事について知ってもらいたいです。

——大物業会の会長として取り組みたいことは。

横田 資源を大切にする流れにも協力しなくてはいけないし、魚の集荷が大変難しくなっているので、卸会社と連携して上場本数が増えるようにすることも重要です。会員の働く環境をよくするためのサポートや、豊洲市場移転に向けた対応も進めなくてはけません。

豊洲市場については、移転することは決定していますが、もっと商売しやすい環境を整えてほしいというのが仲卸の総論です。ただし、温度

管理は今よりしっかりしているので、衛生面はもっとよくなります。マグロに関していえば、築地では目利きの際に尾を切り落とす「めくり」を行っていますが、これは魚を溶かす必要があり、鮮度が落ちてしまいます。豊洲では「めくり」での選別は行わず、魚を溶かさずに済む尾切り選別を行い、より出荷者が安心して出荷できる体制を考えています。

変わることがすべてよいわけではないけれど、築地の物差しのままではいけない部分が出てくると思います。市場の中だけで物事を考えるのではなく、色々な分野の人と接点を持ちながら、目一杯取り組みたいと思います。

——仲卸の仕事のやりがいはどこにありますか。

横田 マグロを食べた人の脳を強く刺激するような、おいしいマグロを提供することです。言葉が出ないくらい幸せな体験のお手伝いをしたいと思いますし、マグロにはその力が大いにあると思います。

——横田さんにとって、マグロの魅力とは。

横田 マグロは1つの個体でも、部位によって、味わいや表情が違う所がすごいと思います。上中下（カミ・ナカ・シモ）やトロ・赤身など、バリエーションの豊富さが魅力です。さらに魚種がいくつもあり、マグロを一言で言い表すのは難しいけれど、色々なマグロがあることはとても恵まれたありがたいことです。

これからもマグロは、市場のセンター（舞台の真ん中）で居続けなくてはいけない存在だと思います。「やっぱりマグロだね」と言われるように、リーダーシップをとる気構えで商売しないといけないですし、大物業会の会員も同じ思いでがんばっていると思います。

——OPRTに期待することは

横田 冷凍マグロのよさを伝えることは、はえ縄漁業のよさを伝えることでもあります。1本1本丁寧に漁獲し、資源にやさしいはえ縄漁業のよさが、末端にはまだ伝わっていません。努力している船はしっかり評価されるべきだと思うので、OPRTにはそのよさを発信するための力をいただけると期待しています。

WCPFC北小委員会

太平洋クロマグロ、増枠可能なルール合意 回復確率75%で検討、次期目標は13万ト

中西部太平洋まぐろ類委員会（WCPFC）北小委員会が9月1日、5日間の日程を終えて閉幕し、太平洋クロマグロの次期回復目標と新たな管理ルールに合意した。2034年を目途とした次期回復目標を初期資源（Bゼロ、理論値）の20%にあたる約13万トに設定。その過程で、回復確率が75%を上回る場合は増枠の可能性を検討し、60%を下回る場合は規制を強化するなど、資源変動に応じて管理措置が決まる「漁獲制御ルール」も導入する。12月に開かれる本委員会に勧告し、最終決定される。会議終了後、水産庁は、回復確率が

75%以上になれば増枠の可能性を検討できるルールができたことを報告した。仮に来年の資源評価で75%の回復確率が示されれば、北太平洋マグロ類国際科学小委員会（ISC）のシミュレーションの下、北小委員会で再度議論が行われ、最短で19年の増枠が可能になる。ただ、「増枠への道筋ができたことは前進。しかし、現状の資源が低いことをしっかり認識しなければいけない。また、増枠検討の発動もけっして容易ではない。まずは来年の資源評価次第だが、現段階で（今回の決定内容が）良かったとも悪かったとも言えな

い」と慎重な姿勢を示した。また、増枠分の配分についても「各国で立場が違い、難しい議論になるだろう」と述べた。なお、75%を上回る場合の増枠の範囲には、「暫定目標の70%以上かつ次期回復目標の60%以上の維持」と厳しい条件が課せられている。実際、会議では資源状態が悪い中での増枠の可能性を検討する日本の提案に、米国、EU、メキシコ、クック諸島、カナダなどから反対の意見が相次いだ。その中で日本は、クロマグロ資源を守るためにほかの漁業にも影響が出ている実態を説明し理解を求め、今回の合意に至った。

なお、18年の管理措置は、2002年 - 2004年レベルから小型魚を半減し、2024年までに歴史的中间値の4万1,000トまで親魚を回復する、現行の措置が継続される。

WCPFC 科学小委

メバチ資源に楽観的評価 現場との落差に広がる懸念

中西部太平洋のメバチの資源評価が、前回評価（2014年）のレッドゾーン（過剰漁獲であり乱獲状態である）から一転、グリーンゾーン（過剰漁獲でも乱獲状態でもない）に変更された。しかし、日本の漁業者の現場感覚では、メバチ資源は、主として、20年以上にわたるまき網漁業（集魚装置（FADs）使用）によるメバチ若齢魚の漁獲量の増大・高止まりにより、資源が望ましくない水準にまで減少し、慢性的な不漁に陥っている。

その結果、はえ縄による漁獲量・日本への搬入量も振るわず、価格も異常に高騰している。12月の中西部太平洋まぐろ類委員会(WCPFC)年次会合で、熱帯カツオ・マグロの管理措置の見直し控える中、現場

感覚とかけ離れた楽観的な資源評価を援用して、FADsを用いたまき網漁業の規制撤廃などが採択され、資源に取返しのつかないダメージもたらされるのではないかと懸念が広がっている。

8月9日から17日までクック諸島でWCPFCの科学小委員会が開かれ、各国の科学者が議論した。

今回の資源評価について、水産研究・教育機構国際水産資源研究所の西田宏かつお・まぐろ資源部長は「長期的な減少傾向は変わらないものの、歴史的にみた資源量が全体的に底上げされた。前回評価とかけ離れており、極めて楽観的だ。（不漁が続く）日本の漁業者の現場感覚とも異なる」と懸念を示す。

資源評価が変更された要因は、豪

州の研究所がメバチの成長式を見直したことが大きく影響している。新しい成長式は、熱帯域のメバチのデータを主に使用しており、対象魚体の最大体長は150センチまで。日本が漁獲する大型メバチのデータは反映されていない。さらに資源評価上での海域区分が変更されたことも、資源評価に大きく影響した。

科学委員会では、豪州や熱帯域の島嶼国の研究者が、過去のデータを取り込む必要はないとする一方、日本の研究者は大型メバチのデータ不足や、モデルの設定次第でバラつきが大きい不確実性の高さを指摘した。その結果、大型メバチを含む過去のデータを多少考慮して（新成長式：旧成長式を3：1の割合で重み付けして使用）評価が行われた。「不確実性の水準に留意しつつも資源は（77%の確率で）過剰漁獲に陥っていないようであり。（84%の確率で）乱獲状態にはないようである」との結果となった。

中西部太平洋のメバチ資源状態が突然赤信号から青信号に変わったようで、予防的措置（PA）の原則はどうなってしまったのか、と危惧しているところである。そこで、まずPAの概念の具体化とその背景を簡単に述べ、次に今回の中西部太平洋メバチの資源評価との関連について触れたい。

PAの概念が浸透し始めたのは、1990年代であろうと思われる。当時は漁業の急速な拡大から、水産資源の過剰の漁獲の影響が顕在化し始め、漁業全体を網羅した、より慎重で安全な資源

利用やそれに関連する事項についての原則を国際的に設定する必要性が生じた。PAの原則は1992年にブラジルで開催された国連環境開発会議で採択され、これを受けてスウェーデン政府と国連食糧農業機構（FAO）が共催して研究者の専門家会議を1995年にスウェーデンで開催した。私もその一人として日本からは一人だけ招請され出席した。この会議に関して日本では、PAの適用で、漁業の

健全な発展が大きく不当に制限されるのではないかとといった強い警戒感があったものの、比較的バランスの取れた形でまとめ、その後PAの概念はFAOの“責任ある漁業のための行動規範”にも指針として掲載されている。

さて、PAの諸原則に照らして、不確定要素が大きいほど資源の利用は制限的であるべきという点が

た。この轉換に至った主な原因はこれまでの成長式を新たなものに変えたことと、資源計算をするときの細かな海区分けを変更したことである。ここでは紙面の制限から、これらの変更についてはSCの中でも多くの疑義が呈されたことだけを述べ、詳細については触れない。問題となるのは、新しい資源評価に関してSCは、以前の

資源評価と比べて不確定要素が格段に増加していることを強調していることである。すでに述べたとおり、資源評価に関して、不確定要素が大きければ大

きいほど、より安全性を見込んで、慎重で控えめな資源利用をすることがPAの原則であるはずである。それにもかかわらず、大きな不確定要素が残されたまま、これまでの資源評価結果をガラリと変え、性急にこのような楽観的な結果に変更したことは予防的措置（PA）の原則に反する。したがって、主要な不確定要素が解消するまでは、資源評価結果を変えるべきではないと思う。

鈴木 治郎

マグロあれこれ 科学者の目

第38回

予防的措置(プレコーショナリーアプローチ:PA)雑感

しばしば用いられるが、今回のメバチの資源評価の大轉換に関してどう扱われたかが気になったわけである。中西部太平洋マグロ類委員会(WCPFC)の科学小委員会(SC)による最新のメバチの資源評価は本年8月に行われたが、これまで当該資源が長年乱獲されており赤信号がついているとする昨年までの見解を大きく轉換し、資源は現在も含めて、これまでずっと健全であったと結論づけ

「春夏秋冬 マグロを楽しむ」

天然刺身マグロキャンペーン

OPRT、全水商連

責任あるまぐろ漁業推進機構（OPRT）と全国水産物商業協同組合連合会（全水商連）は今年も協力し、海外会員も含む全14OPRT会員の協賛を得て、「天然・刺身マグロキャンペーン」を10月10日の「まぐろの日」に合わせ、10月1日から10日まで展開した。

14回目となる今年の標語は「春夏秋冬 マグロを楽しむ」。全水商連傘下の全国の鮮魚小売店229店（昨年は224店）で、マグロ漁業・マグロ資源の大切さをPRし、「10月10日はまぐろの日」の全国的な浸透を目指すとともに、天然冷凍マグロのおいしさを伝える。

OPRTの長嶋大四郎専務は「（OPRTには約千隻の大型マグロはえ縄船が登録されており）全体の隻数

を制限しながら、国際機関で決められた規則を守ってマグロを漁獲している。漁獲されたマグロは-60度Cの超低温で保管され、高い鮮度・品質が保たれている。超低温の天然マグロに少しでも手を伸ばしてほしい。今年は季節の野菜などとのとり合わせにより四季を感じつつ天然刺身マグロを楽しんでもらえるよう調理例などをまとめた。」と、キャンペーンの趣旨を語る。

全水商連の中野健一専務も「（さまざまな水産物が不漁で）町の魚屋も盛り上がり欠けている。このキャンペーンを景気づけに取り組みたい」と話している。

キャンペーンでは、ポスター800枚、パンフレット2万5,000部を配布し、天然冷凍メバチ3サク（約700g）が200人に当たるプレゼント企画を実施した。

同キャンペーンにおいては、期間中、OPRTと全水商連が参加小売店を訪問した。



犬竹魚店（東京・南千住）

90年以上続く老舗で、兄弟3人で切り盛りしている鮮魚小売店「犬竹魚店」（東京・南千住）もキャンペーンに参加している。3代目の犬竹靖店主は「キャンペーン中は、日替わりでおすすめのマグロを紹介している。（プレゼント企画の）冷凍メバチのサクが当たり、喜んでくれるお客さんがいる」と話す。

食の多様化や簡便化、常連客の高齢化で環境が厳しい中、マグロの販売数量は1か月当たり100~150キロと、以前の横ばいからやや下降気味。それでも長年の対面販売で関係を築いた常連客が、おいしい魚を求めて足

を運んでくれる。「最近フェイスブックにおすすめの魚を毎日アップしていて、それを見た人が遠くから訪れることも増えている」（犬竹店主）。

この日は「いつもの魚」で通じる先代からの常連客が来店し、早速マグロの刺身を購入。帰り際に「今、キャンペーンをやっているから」と声を掛けると、「マグロが当たるの？ いっぱい当てなきゃ！」と笑みがこぼれ、話に花が咲いていた。

犬竹店主は「刺身のメインはやっぱりマグロ。刺身の盛り合わせにも、マグロは欠かせない。キャンペーンを機会に、おいしいマグロを食べてもらいたい」と話し、魚屋の活気づけになると期待を寄せていた。

東京・桜新町の「鮮魚 平澤」は、昨年12月に約80年続いた老舗「鮮魚 神田屋」を引き継いだ。店名が変わっても客足は多く、旬の魚を勧める威勢のよい声が店内に響き渡る。

マグロはメバチが高騰しているため、最近は冷凍ミナミマグロ中心の



平澤（東京・桜新町）

販売。きれいに解凍した赤身、中トロ、大トロがお得感のある価格で鮮やかに並んでいる。

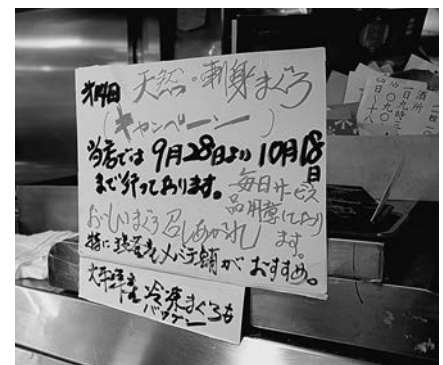
平澤孝徳店主は「マグロはいちばんおすすめできて、いちばん喜んでもらえる、魚の王様。対面販売で誠心誠意、気持ちを込めて売ることが大切」と話していた。

東京・尾山台の「魚辰」は約80年続く老舗。クロマグロ、ミナミマグロ、メバチと、生鮮・冷凍ともにさまざまなマグロを揃えている。キャンペーン中はサービス品を用意し、手書きのPOPでPRしている。

全水商連青年部連合会会長を務める3代目の大武浩店主は「東京はマグロ文化。マグロが圧倒的に売れる。マグロを求めて来店するお客様もいる」と語り、10年以上参加しているキャンペーンに期待を込めていた。



魚辰（東京・尾山台）



編集後記

東京築地魚市場大物業会の横田繁夫新会長に巻頭インタビューをお願いしました。ご活躍をお祈りいたします。早山豊前会長もメバチ資源の変調とその改善が必要と力説なさっていました（ニュースレターNo.76参照）。状況は却って悪化しているようですが、特に、メバチ資源の回復の実現に向かって、ともに力を合わせて行きたいと存じます。

（長嶋）