

— 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…新人乗組員、震災後100人突破、  
 三崎新市場竣工式、年次会合日程  
 4面…OPRTセミナー、マグロとフラメンコのタベ

## 魚食と魚職の復権を

北海学園大学経済学部 濱田武士教授

食は職が支えている。北海学園大学の濱田武士教授の経済学には、食を支える人々に対する敬意のまなざしがあります。日本独自の魚食文化は、漁師、卸、仲買、鮮魚店を始めとする小売店、料理人など多くの職人の連鎖で長年紡がれてきたものであり、濱田教授は魚食文化を育ててきた職能を「魚職」と呼んでいます。しかし、効率や価格優先の流通構造の変化から、町からは魚屋が消え、魚の消費量も減っています。「魚職不朽」を提言する濱田教授に、「魚食と魚職の復権」に向けた思いを聞きました。

(インタビュー・戸潤史帆里)



——魚食の現状をどう見えていますか。

**濱田** 都市社会では、魚を食べる味わいや奥深さを楽しむ特別な感覚がなくなり、空腹を満たす食材の一つに過ぎなくなっています。かつては豊かな食を求めて魚を選ぶ余裕がありました。現在では、魚にかかるお金も時間も減っています。

たとえば昭和50年代の家計調査年報をみると、米、魚介類、肉類、外食の中で、支出金額の構成比が最も高いのは魚介類でした。当時は家庭の豊かさが拡大している時代で、可処分所得も上昇しており、食べることにお金をかける余裕がありました。当時の日本の標準的なメニューは、栄養学的にもいちばんよかったです。その後、家庭内での和食文化が低調になり、パンや乳製品や外食が伸長し、魚を食べる割合が減っていきました。

現在は、包丁を使って魚を捌くことを敬遠する人もいますし、魚を調理した後のゴミを嫌がる人もいます。簡便性、利便性の高さが求めら

れ、加工されたものの方が食べやすいとされています。

——ほかに魚食が変化した要因は。

**濱田** もう一つは、街の様相が変わったことです。小売業界が大きく再編されて、スーパー業界が拡大し、大量流通の時代になりました。売場はいかにコストを下げるかという売り方になり、人手もかけられない。他店との競争は激しくなり、庶民的値頃感第一の価格が設定され、大量に同じ規格の商品でないと受け入れられなくなりました。その日獲れた魚をその日の消費につなげることが、漁業とのマッチングもよいのですが、魚が規格化された工業製品のように扱われるようになったのです。

同時にそれは、魚屋が減っていくことでもあります。私がよく言うのは、「魚屋があったから魚食普及があった」ということです。東京の人は九州の魚を見たことがないし、内陸部の人は海の魚をあまり見たことがない。かつては魚屋が馴染みのな

い魚を、これが手頃でおいしいんだとコミュニケーションしながら教えてくれました。魚食普及の拠点だった魚屋がなくなり、家庭では魚文化が受け継がれなくなり、「頭と尾が付いた丸魚を売られても困る」となってしまう。魚との出会いが演出されている魚屋で、会話を楽しんだり、選ぶ楽しみが奪われていったのです。

では、魚を食べる場所がどこになったかという、居酒屋です。居酒屋で魚は健在で、主力の商品です。回転寿司を中心とする寿司屋でも人気があります。居酒屋では、手頃な価格である程度おいしい魚を出すように融通を利かせていて、そこでかろうじて魚食文化が維持されています。

(2面につづく)

(1面からつづく)

——鮮魚売場でマグロはどのような存在ですか。

**濱田** マグロは刺身商材として定番の位置づけです。特にメバチは欠かせない存在です。冷凍マグロのサクもすべて同じではなく、漁場や船の処理で質が変わるので、買い付け時の目利きや売り込む力が重要です。私がよく行く魚屋にもマグロの売り子さんがいて、切った断面を見て「これは色は悪いけど、質はいい」と選んでくれたことがありました。どのサクも同じに見えたけれど、食べたらいきなり驚きました。どれがよいかは、目利きができる人しか分からない。説明してくれる人がいると、こんなに魚を買う喜びがあるのかと思いました。刺身マグロは定番中の王様ですが、漁場や船の処理、流通上の管理の仕方でも質が変わります。最終的によいものを食べられるかは、プロに見てもらうことがいちばんで、売る人の目利き力とセールス力が大切です。

——著書(岩波新書「魚と日本人—食と職の経済学—」)では、魚食と同時に「魚職」の復権も主張されています。

**濱田** 魚を獲ってから食べるまでには、たくさんの人と職能が介在していて、すべてがよい連鎖で働いてこそ、食文化の活力が維持されます。魚は一尾一尾違い、扱い方一つで質が変わります。そうした魚の個性を

生かしながら、魚食文化を育んでいる職能を「魚職」と呼んでいます。効率や価格優先で、人や職能を軽視している現状へのアンチテーゼです。

やはり魚食文化を支えているのは人なんです。魚を介してつながってきた人々の関係性があり、そこに職能があり、誇りがあった。商品生産だけに特化した社会では、人々の調和が失われ、職能にあった誇りが傷つけられていることが大きな問題だと思います。

——魚職を担う一つとして、市場の役割は。

**濱田** 魚食文化が再生するためには、市場がどう力を発揮するかが重要です。スーパーだけで仕入れるには限界があるので、市場の集荷力や販売力を早く回復させることが今後の魚食普及の大きな課題です。特に小売業界が、市場で働く人々の目利き力を活かしていません。現在のスーパーは消費者に提案する力が弱くなっています。消費者を見て売れるものを売るので、市場に行ってもよいものを仕入れようという発想がなく、新しいものを提案するための人手もかけません。小売主導ではなく、市場と小売がいっしょに新しい売場をつくる動きが起きないと、魚食も市場も低迷します。いつ行っても違う面白さがある、溢れんばかりの魚が集まる品揃え豊かな市場とし、市場自らどんどん発信してほしいです。

——漁業者にも変化は必要ですか。

**濱田** 漁業者は元々狩猟民族で、獲って終わりという側面がありますが、魚は消費者の口に入る商品だという視点も必要。獲れる数量も増えていないので、大量に獲って大量に加工する大量流通の限界も来ています。少ない数量の魚を付加価値を上げて単価を上げる方向になっていくと思います。冷凍マグロは超低温の発達や保存の仕方の改良で発展し、付加価値を上げてきたよい例です。

——資源問題についてはどうお考えですか。

**濱田** マグロ資源については地域漁業管理機関(RFMO)で色々な火花が散っていますが、各国が歩調を合わせてよい方向に向かうためには、日本がどれだけイニシアチブを握るかが重要だと思います。メバチに関しては、まき網の集魚装置(FADs)操業がメバチ幼魚を混獲する問題があります。小型魚の漁獲は資源によくないので、規制を強めるべきだと思います。

——OPRTに期待することは。

**濱田** 的確な情報を広く発信し、マグロのファンを育ててほしいです。日本のはえ縄漁船がこんなに厳しい環境で、がんばってマグロを獲っているんだと、獲る人の姿が消費者に見えるように宣伝してほしいです。

## 濱田氏著「魚と日本人」

### 第8回辻静雄食文化賞

濱田武士教授の著書「魚と日本人—食と職の経済学—」(岩波新書)が、辻調理師専門学校などを率いる辻調グループの「第8回辻静雄食文化賞」を受賞した。

同賞は辻調グループの創設者である辻静雄氏の志を受け、2010年に創設されたもので、新しい世界を築き上げた作品や目覚ましい活躍をした個人・団体に贈られている。

「魚と日本人—食と職の経済学—」は、「日本の食文化の変化を、漁獲から消費までのさまざまな過程に関わる『職』の視点からの確にとらえ

て課題を提示し、魚食を考える基礎文献として優れている」「現代の流通

構造全般の根源的な問題を浮き彫りにした」として、高く評価された。



平成29年7月に東京の明治記念館で贈賞式が行われた



## 乗組員PJの効果鮮明に 気仙沼で高卒の希望者増 震災後の新人100人突破

宮城県北部船主協会が受け入れた若手船員が、東日本大震災の発生後から数えて今春に100人を突破して103人になり、所属する遠洋及び近海のカツオマグロ漁船に乗船した。2017年度の高卒者は9人（専攻科卒1人を含む）で、16年度の高卒者2人から一気に増加した。船員紹介業務を担当する吉田鶴男事務局長は「漁船乗組員確保養成プロジェクト（乗組員PJ）の効果が大きい」と手応えを語る。

関係省庁の協力や支援を得て、担い手の就労支援や海技士資格取得に向けた対策を進める同プロジェクトは、2017年度、水産高校でガイダンスと「フェア」を開催している。吉田事務局長は「全国水産高等学校長協会の協力もあり、担当教諭にしっかり趣旨が伝わっていたことで事業

を進めやすかった」と、各校での対応に感謝する。『『マグロ船なんてやめておけ』と、生徒の思いを止める先生もみられなかった』とも話す。

大きな成果として、漁船漁業の情報を直接、正しく発信し、生徒への意識付けができた点を挙げる。昨年は高校生の求人票提出解禁日である7月1日までに、今春卒業を予定する13人の学生が就業について協会に問い合わせをした。「この時期までに2ケタの問い合わせは初めて」と、変化に驚いた。

### 「ありがとう」伝わる喜び

同協会は2012年に開設したブログ「漁船員（漁師）になろう！」を通じ、陸での一般的な仕事から漁業へ就業する窓口をつくったほか、洋上業務を厳しい部分も含め公開し、生きがいを模索する若者の共感を得て新人船員の獲得に新たな道を開いた。『『地元で乗り手がない、県内にもいない、じゃあ県外から』という苦肉の策でもあった』という。

地元出身の船員も増加傾向にある。地元紙で14年から、若手船員の体験記「海の男にあこがれて」の連載が始まった。掲載された若者は「新聞に載っていた子だね。がんばって」と声を掛けられるようになった。また、出漁を見送る「出船おくり」は、「気仙沼つばき会」の取組みで一般の人も参加できるようになり、賑わいを増している。

吉田事務局長は「感謝されることで、長期航海を続ける自信や自己肯定につながる。離職率低下にもつながるのでは」と、市民の漁業への関心も好転の要因と述べた。



出船おくり

## 冷凍マグロ専用 三浦市低温卸売市場竣工式典開催 —2018年3月18日—



写真④=全景 写真⑤=セリ場フロア 写真⑥=二重シャッター

日本初の冷凍マグロ専用「三浦市低温卸売市場」の竣工式が、3月18日、齋藤健農林水産大臣、小泉進次郎、古屋範子両衆院議員をはじめ、水産庁、神奈川県、関連団体幹部、全国のカツオマグロ漁業者ら180人が出席し盛大に挙行された。

吉田英男三浦市長は、「国、神奈川県などのご支援で日本初の冷凍マグロ専用卸売市場が完成した。器が出来上がり、これに三崎漁港の関係者が魂を入れてくれる。三崎マグロを海外にも流通させ、国の施策とマッチした日本一のマグロ市場を目指す」と主催者挨拶。

齋藤大臣は「わが国の人口、『人の口』は減少の一途だが、これを取り切る挑戦が大事。この低温卸売市場はHACCP対応し、世界に向か

って挑戦しようとしており、水産改革の先取り、といわれるようがんばってほしい」と激励の来賓祝辞。

黒岩祐治神奈川県知事は「県としても幹線道路や駐車場の整備などで三崎漁港の発展を後押しする」と祝辞（浅羽義里副知事代読）を寄せ、三浦市議会の岩野匡史議長は「この竣工をバネに、市民挙げて三崎漁港の発展を目指す」と決意の祝辞。

小泉衆院議員の祝辞後、引き続き、寺本紀久三浦商工会議所会頭の音頭で乾杯、篠田和也三崎魚類社長の発声で手締めが行われ式典を終えた。

このあと、新市場前で来賓ら20人がテーブルカットし、出席者は「三浦市低温卸売市場」内で冷凍マグロの衛生・品質管理設備などを、説明を聞きながら、見て回った。

### 【2018年まぐろ類地域漁業管理機関 年次会合日程（4月20日現在）】

日程	機関名・会議名称	開催場所
5月21日(月) ~25日(金)	IOTC (インド洋まぐろ類委員会) 第22回会合	タイ・バンコク
8月24日(金) 27日(月)~30日(木)	IATTC (全米熱帯まぐろ類委員会) 第93回会合	グアテマラ
10月15日(月) ~18日(木)	CCSBT (みなみまぐろ保存委員会) 第25回年次会合	ニューカレドニア・ヌーメア
11月12日(月) ~19日(月)	ICCAT (大西洋まぐろ類保存国際委員会) 第21回特別会合	クロアチア
12月3日(日) ~7日(金)	WCPFC (中西部太平洋まぐろ類委員会) 第15回会合	ミクロネシア連邦・ポナペ

出展：各RFMOのHPより（日程、開催場所は変更される場合がある）

## OPRTセミナー

マグロ船にネット環境を  
はえ縄漁を体験し提案

責任あるまぐろ漁業推進機構（OPRT）は3月20日、東京・港区の三会堂ビルで平成29年度第4回セミナーを開いた。一昨年秋に、大西洋でクロマグロを対象に操業する遠洋マグロはえ縄船に38日間乗船した、お笑いコンビ・サミットクラブの静恵一氏が講演。若者にマグロ船に乗ってもらうためには、インターネット環境の整備や、乗船前に仕事内容などを学ぶことが必要と語った。

静氏はテレビドキュメンタリーの



取材で16年10月1日～11月7日までの38日間、(株)白福本店（宮城県気仙沼市、白井壯太郎社長）の第1昭福丸に乗船し、北大西洋でのクロマグロ漁を体験した。講演では、映像を交えながら、ユーモアたっぷりに過酷な船上生活を振り返った。マグロ漁業について何も知らされないまま、リュックサック1個と携帯電話、現金2万円のみで、DVDや書籍などの娯楽も持たずに乗船。

ラスパルマスからの出港を前に、船頭の「乗組員はファミリー」という言葉を聞き、「僕もファミリーになりたい」と船上生活をスタートした。

しかし、スペイン・ラスパルマス港を出発した時にマリンプルーだった海の色は、アイルランド沖の漁場に近づくにつれて灰色に。波が打ちつける音は「ミサイルが落ちたかと思うほどの爆音」で、夜もゆっくり眠れない。360度どこを見渡しても海で、落ちたら生きて帰れない。「とんでもない所に来たと思った」（静氏）。

それでもクロマグロが初めて釣れた時には「めちゃくちゃ感動した」。

2匹を超える200キロ級のクロマグロで、「これがマグロなんだ。これのはえ縄漁業なんだ」とマグロ漁業の醍醐味を感じた。

静氏は自身の経験から、若者に遠洋マグロはえ縄船に乗ってもらうためには「インターネット環境を整えることが必要」と提案。「衛星通信となるため、莫大な通信料がかかるが、若者の育成のために国などで公的な負担ができないだろうか」と話した。

また、「多少の知識や技術を学び、ある程度の実戦力を身に付けてから乗船させるシステムがあればよい」と提案したほか、「マグロ船の正しいイメージを持ってもらうため、全国の学校でマグロ漁業について知ってもらうアプローチが必要」と語った。

最後に「海の上がつらいのは皆同じ。乗組員は喜怒哀楽を出さない温厚な人が多く、自分を気にかけてくれた」と振り返り、会場から「またマグロ船に乗りたいか？」と問われると、「第1昭福丸なら乗りたい」と答えていた。

まぐろとフラメンコのタベ  
「スペイン」キーワードに演出  
日かつ漁協

日かつ漁協（山下潤組合長）は3月2日、東京・有楽町の日本外国特派員協会メインダイニングで、第3回大人のためのまぐろ教室「まぐろとフラメンコのタベ」を開催した。

異色のコラボレーションは約120人の参加者からも好評で、大人の雰囲気の中、天然マグロの魅力をたっぷり伝えた。「大人のためのまぐろ教室」は、10月10日の「まぐろの日」のキャンペーンの一環で、落語、ボサノヴァとのコラボレーションに続く第3弾。今回はフラメンコにちなみ、遠洋マグロはえ縄漁業とも縁が深い「スペイン」をキーワードにイベントを構成した。

第1部では、日かつ漁協の魚住雄二顧問ドクターがミニ講座を開講。スペイン・マドリードに事務局を置

く大西洋まぐろ類保存国際委員会（ICCAT）で管理されているマグロ資源について、分かりやすく説明した。

第2部では、女性2人のバイレ（踊り）と、カンテ（歌）、ギター、パイオリンによるフラメンコライブを鑑賞。目の前で感動的な踊りと歌、演奏が繰り広げられ、会場が華やかな雰囲気になった。

第3部では、5種類のマグロ食べ比べのほか、カルパッチョや牛煮込み、スペイン風のマグロ料理などとワインをたっぷり堪能した。

参加者からは「初めてフラメンコを見て、とても感動した。マグロ料理もバリエーションが豊富でおいしかった。お徳感があって大満足」「マグロとフラメンコが意外とマッチしていた。フラメンコを見に行きたくなった」「マグロのミニ講座がすごく分かりやすかった」と非常に好評だった。

企画を提案した日かつ漁協の女性

職員は「マグロとフラメンコは意外な組み合わせに思えるが、スペインのラスパルマス港は遠洋漁業の一大基地という、つながりもある。マグロとフラメンコの魅力が伝わってよかった」と話していた。



フラメンコライブ



5種類のマグロ食べ比べ

## 編集後記

2016年10月に岩波新書で「魚と日本人」を上梓された濱田武士北海学園大学経済学部教授にお話を伺いました。魚の売り手から消費者への発信力・コミュニケーション力の回復がこれからの魚食にとって、この上なく重要と感じます。発信力・コミュニケーション力の重要性は、本号の、気仙沼の「漁船乗組員確保養成プロジェクト」やOPRTセミナーでの静恵一氏の講演にも共通しています。

（長畠）