

— 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

安心感のあるマグロを消費者に

6次産業化プロデューサー (株)西松 相原宏介専務

どうすればマグロをもっと買ってもらえるのか？マグロ関係で唯一、国家認定制度「食の6次産業化プロデューサー」の現在の最高位レベル4を持ち、生産者と消費者の“橋渡し役”を自負する(株)西松（神奈川県三浦市:明治27年創業のまぐろ問屋）の相原宏介専務の熱いお話から、そのヒントが見えてきました。どうやら賢く慎重な消費者を攻略するカギは、“期待を外さない安心感”にあるようです。

(インタビュー・戸濤史帆里)

— マグロの魅力はどんな所ですか。

相原 とても奥が深い所です。食べることにしても商売においても、どれだけやっても答えがない点が面白いです。マグロに関しては、どんなチャレンジも無駄にならないと思いますし、まだまだ可能性があると感じています。あらゆるものを見て、マグロに置き換えてしまいませんか。マグロもこうやって売ってみよう！と、アイデアが次々と浮かんでいきます。

— ブランドマグロ「西松の三崎まぐろ」を販売しています。ブランドの対象となるのは、どのようなマグロですか。

相原 プロから見ておいしいことは大前提ですが、先々代から「魚のよし悪しは客に聞け」と言われてきました。三崎港で水揚げされる冷凍メバチやミナミマグロから、スーパーで普段買ってもおいしく、消費者目線で喜ばれるマグロを選んでいま

す。

— 消費者にとって、よいマグロとは？

相原 今の消費者は、一点豪華主義で賢消費です。すべての物が値上がりしているなか、失敗したくない、よいと認められた商品が欲しいという気持ちが非常に強い。特にマグロは価格水準が高いので、期待を外さないことが重要です。

例えば、見た目はよいけど食べると水っぽかったり、きれいな色だと思っただのに色があせて見えるマグロがありますよね。品質がまちまちなマグロを並べている店もよくあります。見た目を裏切らず、価格に正直で、おいしいマグロ。それが消費者にとっての、よいマグロです。

— 消費者はどうやって、よいマグロを選ぶべきですか？

相原 ブランドシールやトレーサビリティの表示は、ひとつの指標になると思います。私たちも「うちの会社を信じてください」という思い



で社運を賭けて厳選し、情報開示していますから。賢く慎重な消費者にとって、安心材料になるはずですよ。

— 販売員の教育にも取り組んでいるそうですね。

相原 私たちの会社の認定制度で「まぐろコンシェルジュ」を育成しています。販売店の担当者などを対象に、2時間の講習を4回実施しています。マグロについて、漁場や種類だけでなく、世界の流通事情や資源管理の



(株)西松のブランドを示すシール

(2面につづく)

(1面からつづく)

組織名、解凍方法、栄養価まで、総合的な知識を学んでもらっています。

今年は6人を認定しました。知識のある人が売場にいると、それも安心感になります。販売員も自信をもてば、店頭に出て積極的に売ようになります。

——天然マグロの消費を拡大するにはどうすればよいですか。

相原 米国のスーパーを視察して驚いたのは、どの種類の魚も天然物には目立つ蛍光オレンジ色で「WILD」(天然)のシールを貼り、養殖物には目立たない色で「FARM-RAISED」(養殖)のシールを貼っていたことです。天然物を目立たせているのは、“うちの店は天然物を扱っている”という自信の表れのように見えました。日本のスーパーも、天然物をもっとPRすべきです。天然物は品質が不安定な面がありますが、だからこそ安定した品質の天然物を提供すればトレンドになります。そのために品質保証であるブランドが有効なのです。

——逆に、生産者に働きかけていることもありますか。

相原 生産者には品質向上のための提案をしています。例えば、ほかの船での成功例を紹介しています。漁業者は“うちの船頭が一番だ”と思いがちですが、現状は船によって技術力に差があります。小さなことを変えるだけで大きな改善につながる場合も多く、他の漁業者が“そんな少しの違いで”と気づききっかけになっています。

船同士が互いを知り、切磋琢磨し合えば、全体の質が底上げされます。マグロ延縄船はもっと技術革新できるはずです。

さらに、漁業者は自信をもって、自分たちの技術をアピールしてよいと思います。漁業者から「こんな技術に取り組んでいる」と発信があれば、私たちも「それはすごい」、「ほかの船も同じことをしている」と反応できます。対等な立場でディスカッションを重ねるためにも、自分たちの取り組みを伝えてほしいと思います。

——メバチの不漁が続いています。資源についてはどう思いますか。

相原 まき網船の過剰漁獲が一因だと思います。例えば南米では、冷凍マグロはえ縄船に対して、まき網の隻数が桁違いに多いのです。チリ沖で漁獲された魚のサイズを見ても、小さな魚がまき網で一網打尽にされていました。これではその後、大きな魚が漁獲できません。現実にはこのようなことが起きていると知り、もう少し声を出していかなければと思いました。マグロの食文化を絶やさないためにも、資源管理は必要です。

——地元・三崎への思いはありますか。

相原 マグロの町としての歴史がある以上、マグロ船に来てもらってこそ価値があると思っています。私たちの会社も三崎港開設時から120年続く老舗ですから、もっと三崎のよさを発信していきたいです。地元の水産高校の実習船が漁獲したマグロを、学園祭で販売する取り組みも行っています。今の高校生が60

日間、スマホもつながらない、コンビニもない所で獲ってきたマグロです。それだけでストーリーがあり、地元の人にもマグロの町・三崎を再認識してもらえるとと思います。

——流通業者であるご自身の役割をどのように捉えていますか。

相原 生産者と消費者をつなぐ“橋渡し役”を自負しています。消費者に対してはマグロのおいしさ・本質を届けたい、生産者に対しては品質に見合う、より高い価格でマグロを買い上げたい、という思いがあります。生産者、消費者、流通業者それぞれにとって“三方よし”の状況が実現できればと思っています。

■「食の6次産業化プロデューサー」

農水産物を高付加価値化する事業の企画に携わり、市場開拓を先導するとともに関係者間を調整し、適正な付加価値配分を行い、異業種横断のプロジェクトの立ち上げ・管理、実績を上げることができると認定する平成24年度からスタートした国家認定制度。

また同社は25年10月、「フード・アクション・ニッポン2013」を受賞した。売場を通じて日本船のマグロをPRし、「価格訴求」から「価値訴求」を行うことでマグロ延縄漁船の経営改善を目指す取り組みが認められた。

WCPFC

未成魚半減を合意 太平洋クロマグロ資源回復へ国際協調

中西部太平洋の北緯20度以北に分布するマグロ類の資源管理を話し合う、中西部太平洋まぐろ類委員会(W

CPFC)の北小委員会(第10回)が9月4日閉幕し、悪化している太平洋クロマグロ資源の回復に向け、来

年から、各国が未成魚(30キロ未満)の漁獲を2002~04年平均の半分に減らすことで合意した。日本が自国で率先する半減措置に対し参加国が同意、国際協調によるクロマグロ資源回復に向け一歩を踏み出した。

決定は、来年からの実施に向け、12月のWCPFC本会議に勧告され、正式に採択される見通し。

WCPFC

メバチ「乱獲状態」 WCPFC 科学小委員会が勧告 資源評価はレッドゾーン

中西部太平洋まぐろ類委員会 (WCPFC) の第10回科学小委員会 (8月6日から14日までマーシャル諸島・マジュロで開催) は、中西部太平洋のメバチが「乱獲状態にある」との資源評価を示した。資源チャートで最も危険度が高いとされるレッドゾーンの域に初めて入った。これまでWCPFCはさまざまな管理措置を勧告してきたが、過剰漁獲は止まっていない。12月に開かれる年次会合が注目される。

前回 (2011年) の資源評価では、「かなりの過剰漁獲」だが「資源は乱獲に陥っていない」とされていた。しかし、今回は「かなりの過剰漁獲」で「資源も乱獲状態にある」と指摘された。

親魚資源量は初期資源の16%まで減少し、漁獲死亡係数はMSY (最大持続生産量) 達成水準を57%も超えている。資源回復には、漁獲死亡レベルを08~11年平均から36%削減する必要があるとしている。

WCPFCは進行するメバチの過剰漁獲に対して、さまざまな管理措置を勧告してきた。近年はFAD操業を4か月禁止するなどして、まき網によるメバチ若齢魚の混獲を減らそうとした。しかし、FADの禁止期間を設けても、まき網の隻数は増大するばかり。漁獲圧は高まる一方で、資源の悪化は止まらなかった。

昨年WCPFC年次会合では、FAD操業の4か月禁止に加えて、段階的にFAD使用回数を減らすなどを採択。今年から適用されている。

今回の資源評価を受けて水産庁の担当者は「これまでの管理措置だけでは、資源回復できないことが明確になった。規制の上乗せが必要になりそうだ」としている。

太平洋クロマグロ“産卵はいつ・どこで?”

国際水産資源研究所くろまぐろ資源部くろまぐろ生物グループ長 阿部 寧

四半世紀ぶりの調査

太平洋クロマグロの産卵親魚や産卵場を適切に管理するためには、いつ・どこで産卵するのかを正確に把握することが重要である。これまでは、1980年代に実施された大規模仔魚分布調査で得られた情報を基に、南西諸島を中心とする北太平洋西部及び日本海で春~夏に産卵されることが知られていた。しかし、前調査より既に四半世紀が経過し海洋環境や漁業の状況も変わり、さらには近年の太平洋クロマグロ資源状況の悪化も踏まえて、最新の詳細な情報を収集する必要が生じた。

コンピュータ計算で仔魚を産卵場まで遡らせる

産卵場・時期を調査するためには主に2つの方法がある。漁業情報と親魚漁獲物の成熟状態の変化から推定する方法と、仔魚の分布状況から推定する方法である。前者は漁業に依存するので、漁場が形成されない海域・時期の情報は入手できない。本調査は後者の方式に依った。

調査は2011~2013年に、水産総合研究センター、水産大学校、関係6県の共同で、10隻の調査船により実施された。過去の調査で太

平洋クロマグロ仔魚が採集された海域・時期を中心に、漁場や生殖腺成熟情報などを加味して調査海域・時期で広汎な仔魚採集調査を行った。過去の大規模調査と大きく異なる点は、現在では海況予測モデルにより海流をシミュレートできるので、コンピュータ計算により仔魚が流されてきた経路を遡らせて、産卵された地点を推定できることである。採集された仔魚から耳石を取り出して日輪を数え、産卵後経過した日数だけ海流を遡らせればよい。

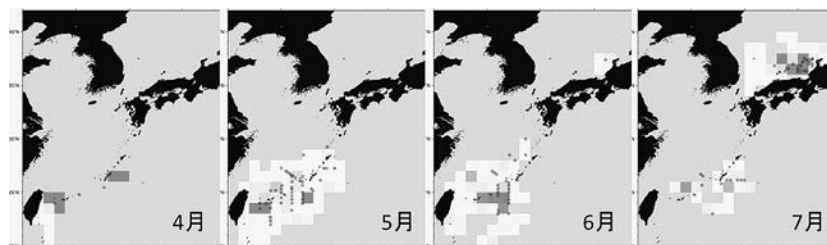
核となる産卵場・時期の抽出

個々の仔魚の推定産卵場を月毎に重ね合わせた結果が図である。太平洋クロマグロは4月下旬に八重山諸島西方で産卵を開始し、次第に東に範囲を広げながら、7月上旬まで八重山諸島~沖縄本島を中心とした南西諸島周辺で産卵し

たことが明かとなった。また、日本海では6月下旬に若狭湾沖で産卵を開始し、7月に隠岐諸島~能登半島を中心とした海域で産卵した。なお、南西諸島周辺と日本海では産卵親魚の年齢構成が異なるため (日本海: 3~5歳の個体が主体、南西諸島: 6歳以上の個体が主体)、南西諸島周辺で産卵した個体が北上して日本海で産卵するのではないと考えられる。

太平洋クロマグロは太平洋を広範囲に回遊する種である。これまでも報告があるように、奥尻島や八丈島周辺など今回の推定範囲以外でも、生理的・環境的な条件が整えば産卵する可能性はある。しかし、今回の調査結果は、1,650回もの仔魚採集を繰り返して得られた結果を集約したものであり、近年の資源・海洋条件を反映した、太平洋クロマグロの平均的な産卵場・時期を示しているものと考えられる。いわば近年の産卵場の核となる海域が抽出されたものであり、これらの結果は、太平洋クロマグロ資源の持続的利用のため、親魚資源の管理方策の策定に活用される予定である。

推定されたクロマグロの産卵場



マグロ4団体が水産庁に要請

メバチ資源回復に向けて

日かつ漁協、遠かつ協、近かつ協、責任あるまぐろ漁業推進機構の4団体は9月10日、中西部太平洋のメバチマグロ資源の回復に向けて主導的な対応をとるよう、水産庁に追加要望した。

8月6～14日に開催された第10回科学小委員会で、中西部太平洋のメバチ資源が初めて「乱獲状態」に陥っているとされ、従来より厳しい規制措置の実施などが勧告されたことに対応して行ったもの。

まき網のFAD設網数増加、隻数増大がメバチ資源悪化の主要因である一方、日本などのはえ縄漁業は規制を順守しているとして、はえ縄漁業に対して不公平な規制が導入されることがないよう併せて要望した。

CCSBT

ミナミマグロ保存委員会第21回年次会合

資源回復し、来期の国別漁獲枠が拡大

日本も3,403トンから4,737トンへ

ニュージーランドのオークランドで開かれていたミナミマグロ保存委員会（CCSBT）第21回年次会合が10月16日閉幕し、昨年合意した2015年から3か年のTAC（総漁獲可能量）および国別漁獲枠の拡大について、計画どおり実施することを確認した。TACは来漁期から2,198トンの増の14,647トンになる。

ミナミマグロは、漁獲の削減による資源回復の結果、12年からTACが10,499トンに増加、昨年は12,449トン

と段階的な増枠が実施されている。今回の年次会合では、昨年合意された15年から3か年の枠について、資源調査結果を基に確認。科学小委員会は計画通りの漁獲が資源に悪影響をもたらさないとし、今回、昨年の合意通りにTACが設定されることになった。

国別で、日本は14年漁期の3,403トンから1,334トン多い4,737トンまで増枠される。

熱い！異色対談

白井社長と森田船長がトーク

明るさと視野の広さが大切

「まぐろの日」にあたる10月10日、責任あるまぐろ漁業推進機構（OPRT）は、第11回「天然・刺身マグロキャンペーン」の一環として、東京・港区の三会堂でセミナーを開催した。白福本店（気仙沼市）の白井壯太郎社長とミナミマグロ専門店「泉銀」店主でフィッシュロックバンド「漁歌」のリーダー・森田釣竿氏が対談し、活動を続けている思いを語り合った。

森田氏は「発信する側が“楽しい”と思わないと、漁業の楽しさは伝わらない。業界全体に明るさが足りない」と指摘。自身も浦安市場の活気のなさを感じ、「マグロを売り歩く行商のように（漁業を音楽で伝える）バンド活動を始めた」と話した。

白井社長は「水産業界は外とのつながりが薄い。色々な人とつながり、違う世界を見ることは大事だ。日本では表に出ると反感を買う傾向があり、私も異端と言われるかもしれない

いが、漁業の「楽しさ」や「つらさ」を伝える努力をしている」と話した。

また、白井社長は海外を訪れた経験から「外国は自国の生産物に誇りをもっており、自国のものを消費すれば豊かになることを子供に教育している。まずは国内の消費を伸ばすことが重要だ」と述べ、森田氏も「子供たちに魚の知識に差があるのを感じる。インドマグロを知っている子もいれば、知らない子もいる。サーモンやホタテしか知らないのは寂しい」などと話した。

最後には白井社長が「いちばん大変なのは、海の上で命懸けで働いている漁師さん。その人たちが儲かる仕組みをつくるのが、陸で仕事をする私たちの役目だ」と語り、熱い対談を締めくくった。

セミナーの前半には、白福本店の第8昭福丸を追ったドキュメンタリーを上映。続いて白井社長が、学校給食で気仙沼の魚を提供する食育活動や、観光業と連携したマグロ船の乗船ツアー、インドネシアの水産高校生を対象にした船内見学会、水産に特化した大学院の誘致、洋上受精放流の取り組みなど幅広い活動を紹介した。

セミナーの後にはマグロ試食懇親会も行われ、白井社長が学校給食で提供している「メカジキのメンチコロッケ」や、手軽なマグロ料理が供された。



編集後記

本号では、「天然・刺身マグロキャンペーン」の一環のイベントの中での(株)白福本店の白井社長のコメントの中にも、また、巻頭インタビューの(株)西松の相原専務のコメントの中にも、「漁業者サイドはもっと外に向かって発信すべき」との示唆が含まれている点が奇しくも一致しています。遠洋マグロ漁業の将来に向けて、漁業者の方々からの外への情報発信が拡大されることを期待します。（長畠）