

— 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/IAATTC年次会合結果
	3面…クロマグロ全国会議/漁業会社フリーペーパー創刊
	4面…OPRTセミナー(2件)

生産者が全面協力のマグロ専門店

(一社) 希望の環 東京事務所 小倉伸太郎代表

東京・神田小川町に昨年5月、漁師直送マグロ専門店「ヒガシノマグロ」がオープンしました。宮城県北部鯉鮪漁業組合(以下、「北かつ」)が全面協力し、所属船が漁獲したマグロの冊から切出した刺身や希少部位を、生産者とおきの食べ方を交えて提供しています。「マグロの楽しさを伝えたい」と語り、同店を経営する(一般社団法人)希望の環東京事務所の小倉伸太郎代表に話を聞きました。

(インタビュー・戸潤史帆里)

— お店を開くきっかけは。

小倉 元々は中小企業の生産者の出店や販路開拓を支援する会社を運営していました。その中で、東北の缶詰会社とカツオ節会社とつながりができたのですが、2011年の東日本大震災で缶詰が津波で流されてしまいました。そのような状況に対して、瓦礫や泥に埋もれた缶詰を洗って現金化するプロジェクトを東北復興のための応援の一つとして始めました。現地で活動する中、同じような境遇の生産者がたくさんおられることが分かり、被災地の産業復興に役立てばと、東北復興プロジェクト「希望の環」を立ち上げました。

それから5年間、40社から50社の東北の生産者とともに、イベントへの出店や物販を行ってきました。東北に行くと、生産者から「おいしいから、食べてみて」と薦められる機会が多いのですが、せっかくおいし

いものがあると知っても、生鮮品はイベントで提供できません。そこで、東京で東北のおいしい食材が食べられる店を開こうと思いました。メインの食材は、気仙沼や塩釜が産地で、東京でも人気が高いメバチに決めました。年間を通して、安定して提供できることも魅力でした。

— 「ヒガシノマグロ」には、北かつが大きく関わっています。

小倉 北かつは全面的に応援してくれていて、店で取扱う魚介類の中心の生産者であり、マグロのメインサプライヤーです。北かつのイベントで、メカジキのカマを使ったカマトロステーキを販売しているのを見て、協力をお願いしました。オープン前から、都内のマグロの飲食店と一緒に回って研究し、メニュー開発から共同で取り組んでいます。北かつの協力なしではこのお店はできませんし、北かつも気仙沼の魅力のアピ



ールする場として力を入れていただいています。

— ユニークなメニューが特徴です。

小倉 北かつも私たちも、マグロの面白さや新しい食べ方を伝えたいという思いで一致しています。たとえば、いちばん人気のメバチの「ヒガシノマグロ盛り」は、日替りで5種類の部位(ほほ肉、喉裏(のどうら)、中トロ等)を食べ比べることができます。「ほほ肉」と「のどうら」は醤油ではなくゴマ油と塩で提供していますが、これも生産者から教わった食べ方です。

(2面につづく)

(1面からつづく)

「ハラモのレアカツ」は、刺身だと筋の多さが気になるハラモ（腹身肉の最も下の部分、魚種・地方によっては「スナズリ」）を揚げると、筋が消え風味のみが楽しめることに驚き、メニュー化しました。ユッケ風に味つけしたネギトロとアボカドをのせた「ネギトロのカナッペ」や、「カマトロジンジャーステーキ」も人気です。「マグロ屋さんの出汁巻玉子」は一般的なカツオ節ではなく、マグロ節を使うものですが、とても喜ばれています。メニューはすべて東北の食材を使用し、色々な生産者に教えてもらった直伝の調理法がベースです。

——マグロに合うビールも開発しています。



小倉 岩手県一関市のクラフトビールブランド「いわて蔵ビール」とお付き合いがあった縁で、オリジナルビールとして「ヒガシノ麦酒」を開発しています。6月にはクラウドファンディングに参加したお客さんに初代と新作3種類を飲み比べて投票してもらい、2代目「ヒガシノ麦酒」として新たに黒ビールの「山椒ブラック」が選ばれました。ちょっとスパイシーな風味がマグロ料理には合うようで、評判もよいです。

——お客さんの反応は。

小倉 30代以上が中心で、「変わったメニューが多くて面白い」という反応のほかに、東北出身で喜んでくださる方もいます。震災時にボランティアに行かれた方もいて、復興の応援になれば、と来てくださったり、常連さんが新しいお客さんを連れてきてくださったりすることも多いです。メニューだけでなく、店内にも産地のポスターや写真を貼っているので、東北を感じていただけているのだと思います。



——震災後の6年間で感じる東北の変化は。

小倉 震災が起きた2011年当時は設備もなく、何も作れない状態でした。今はものを作れているので、その点は大きく変わりました。しかし、事業再開までに1、2年かかると既存の販路を失ってしまうため、今は販路開拓が課題です。それでも東北の人はとても我慢強く、暗い顔も見せません。私たちが勇気づけてもらいながら取り組んでいます。

——改めて、お店で伝えたいことは。

小倉 純粋にマグロの楽しさを伝えたいです。普通のマグロメニューでは会話が広がらないけれど、希少部位の説明をしたり、食べ比べて「どれがお好きですか？」と話のきっかけをつくることができます。マグロの楽しさ、面白さを通して、お客さんとのコミュニケーションが広がればと思います。

——マグロ資源についてはどう思いますか。

小倉 従来から価値が認められているものだけが消費されるのは、もったいないと思います。たとえば、メカジキのカマトロは頭ごと捨てられることもありますが、カマトロステーキとして認められれば食べてもらえます。捨てられる部位の消費が増えれば、限りある資源を無駄なく活用できると思います。

I A T T C

まき網の禁漁期拡大で合意 FADs使用数も制限

全米熱帯まぐろ類委員会（IATTC）第92回年次会合が7月24日から28日まで、メキシコシティで開かれ、メバチ・キハダの保存管理措置について、まき網の禁漁期間の拡大などで合意した。

メバチ・キハダの保存管理措置について、科学事務局の勧告に基づき、2017～20年におけるまき網の禁漁期間を62日から72日に拡大することで合意した。昨年とは2度の会合を経て、禁漁期間の拡大では合意できなかつたが、

本年2月の第91回特別会合で2017年について採択されたまき網漁船のFADs（集魚装置）操業とイルカ巻き操業にそれぞれ設定されていたキハダ・メバチを合算した漁獲上限を、今回、廃止することで合意に至った。

また、18～20年において、まき網で使用可能なFADsの数を大型まき網漁船で1隻当たり450個に制限することでも合意した。

窮状、国際会議に伝えて 沿岸漁業者から意見や不満も クロマグロ全国会議

太平洋クロマグロ管理に関わる漁業関係者が一堂に会する水産庁主催の「第8回太平洋クロマグロの資源・養殖管理に関する全国会議」が8月8日、東京・港区の三田共用会議所で開かれ、水産庁などから国際会議に向けた新しい漁獲管理の提案や国内漁獲状況が報告された。全国各地でマグロが見えながら漁獲できない状況が続いていることに、一部の沿岸漁業者からは、「国際会議にわれわれの窮状を伝えてほしい」「今のやり方は弱い漁業者に圧力がかかっている」など、意見や不満が相次いだ。

意見交換では、沿岸漁業者が管理による窮状を訴え続けた。こうした意見に対し、水産庁は「零細漁業者の状況や地域の考え方、マグロへの依存度などを踏まえると、公平な管理は非常に難しいが、挑戦しているところ」、「4,007トンを日本全国のたくさんの漁業者で漁獲している状況。資源回復すれば漁獲上限が増やせるように、一生懸命交渉したい」

と回答した。

水産研究・教育機構は「枠はそう簡単には増やせない。大きくなってから獲る、付加価値を上げる努力をするなど、限られた枠をどう使うかが重要だ」と指摘した。

産卵期のまき網に対しても「経済的価値が低いにも拘わらず、増やそうとしている親魚を獲ってよいのか」などと非難が集中。水産庁は「まき網に限らず、すべての漁業で付加価値を上げる努力が必要だ」と理解を求めた。

長崎・対馬の漁業者は、ヨコワが多く、イカ釣り漁業の操業ができないとし、「他の漁業に影響を与える資源保護は正しいのか」と疑問を呈し、長崎の一本釣り漁師は「長期の目標ではなく、(先

が見通せる)中短期の目標を示してほしい」と訴えた。

環境保護団体は「漁獲上限を増やす条件は、予防原則に立てば、回復確率を60%ではなく80%にすべきではないか。(第2管理期間では枠の超過が起きたが) どうやって遵守能力を示すのか」と質問。水産庁は「(回復確率の数字は)高ければ非現実的で、低くければ十分に予防的とは言えない。合理的な数字になるよう各国と議論したい」、「いちばん難しいのは混獲回避。休漁せずにクロマグロだけを逃がす技術を開発している。輪番休漁や一時休漁も行う。地域の実態に合った、きめ細かい管理を行いたい」と述べた。



遠洋マグロ会社が専門冊子

フリーペーパー「aranami」創刊

岩手・浜田漁業部

遠洋マグロはえ縄漁業会社の浜田漁業部(岩手・宮古市、濱田雄司社長)は、所有船「清福丸」や漁法を紹介するフリーペーパー「aranami」を8月1日に創刊した(写真)。「漁業を全く知らない人にも手に取

ってほしい」と意識したおしゃれな装丁をめくると、写真と絵をふんだんに使った構成で、いぶし銀の漁労長が洋上の世界を伝える特集も。同社のお中元セットに同梱したほか、市内外の飲食店など配布場所を増やしている。

「遠洋マグロ船の会社経営」と職業を告げると、大多数は大間のマグロを連想すると濱田善之専務は話す。「こうした人も手軽に読め、印象に残る内容で伝えたい」と、冊子の発刊を決めた。

A5サイズ16ページ建ての小冊子は、フリーペーパーなどの冊子を専門につくる会社に依頼した。「業界側の人間が手を出すと、専門的な内容に片寄り、本来の趣旨から外れる」(濱田専

務)と、撮影やインタビューも同社に任せた。

紙媒体を選んだ理由は、漁業に興味がない人にも届きやすいと考えたため。浜田漁業部はホームページを開設し、マグロ業界の様子をブログで頻繁に発信している。情報量が多く誰でも無料で閲覧できるが、濱田専務は「パソコンを使う人しか見られず、興味をもって探さなければたどり着かない。小冊子ならば保管して何度も読んでもらえる」と判断した。

冊子は船内や陸揚げ、出港をとらえた写真に、絵を交えて漁法を解説するコーナーなど、ページごとに変化をつけた。第78清福丸の岩田栄二漁労長のインタビューには4ページを割り「同じ海は1日もなかった」など、42年間漁業に従事した日々を掲載している。

創刊号は同社が所有する3隻の遠洋マグロはえ縄船の1隻を特集した。半年に1冊のペースで発刊し「まずは3号。全船を紹介したい」(濱田専務)と目標を定めた。



OPRT 会員対象セミナー

冷凍マグロ全体では堅調 妻教授がマグロ市場動向を解説

責任あるまぐろ漁業推進機構（OPRT）は6月8日、会員向けセミナーを開催した。東京海洋大学の妻小波教授が「水産物市場とマグロの価格動向」と題して講演し、「冷凍マグロ全体では需給バランスがとれており、ここ数年は価格も堅調に回復している」との見解を示した。

国内の水産物市場の縮小に伴いマグロ市場も縮小してきたが、妻教授は「2013年以降はマグロ市場の縮小傾向は下げ止まっている。ただし回復は遅れている」と説明。刺身マグ

ロ供給量は年間30万ト前後で維持されており、「現在、国内物と輸入物の割合は半々の供給構造となっている」。マグロの種類ごとに価格動向をみると、生鮮クロマグロの国内物は「典型的な日本のマグロの動き。脂乗りがよくなる年末にかけて、供給が増えても価格の高さを維持している」。

生鮮ミナミマグロ（輸入物）は価格の乱高下は大きいですが、目立つパターンはみられない。

冷凍クロマグロは価格が下落傾向にあり、6月は生鮮クロマグロが潤沢になるため価格が下落傾向。冷凍ミナミマグロはかつての資源管理の強化で供給量が一時激減し、市場が縮小したため、漁獲枠の回復に伴い供給量が増加する中、価格が回復していない。



冷凍メバチは「供給不足で価格が上昇。在庫が非常に少なく、良質の赤身が足りない状況だ」。

キハダについては生鮮物は国内物が需給バランスがとれている一方、「東南アジア産など輸入物は非常に減っており、価格が上昇している」。冷凍物は価格が横ばいで、季節変動もみられない。

OPRT セミナー

漁業者の視点で魚住氏が説明 マグロの管理戦略で講演



責任あるまぐろ漁業推進機構（OPRT）は6月9日、東京・港区の三会堂ビルで2017年度第2回OPRTセミナーを開き、遠洋水産資源研究所元所長、日かつ漁協顧問ドクターの魚住雄二氏が「マグロ類管理機関における管理戦略—漁業者の視点から—」と題して講演した。

魚住氏は、管理戦略（MS）について、目標を達成するための道標となる「管理基準値（RP）」と、資源状態が変化したときの対応を決めた「漁獲制御ルール（HCR）」が大き

な要素であるとし、「資源状態に応じた対応を事前に決めておくことが特徴で、資源が悪化すれば自動的に規制が強化される。MSは、管理戦略評価（MSE）というシミュレーション解析で適切さを検証する」（魚住氏）と説明した。

管理基準のうち限界管理基準値（LRP）は、この値を下回ると資源状態が好ましくないことを示す。たとえば中西部太平洋まぐろ類委員会（WCPFC）では、メバチのLRPが初期資源（漁業がなかったと仮定した場合の資源量）の20%とされている。しかし、「（実効的な措置が合意できないまま）メバチ資源は既に初期資源の20%を下回る状態に陥ってしまっている。」（魚住氏）。

目標管理基準値（TRP）は到達すべき資源状態。国や漁業によって望まれる状態が大きく異なり、漁業者の意見が重要となる。魚住氏は「カツオについては、この面での検討がメバチ・キハダに先行して進められている。しかしながら、カツオを主対象とするまき網漁船の集魚装置（FADs）を用いた操業で、メバチの若齢魚が多獲され、メバチ資源悪化の主要因となっていることを踏まえて、カツオのTRPについては、

メバチとの関連を視野に入れて議論すべき。外国まき網船のFADsによる小型メバチ混獲を、いかに管理するかが最も重要で本質的な問題」と強調した。

MSEは、さまざまな管理目標や漁獲制御ルールを、コンピュータのシミュレーションで検証するプロセス。管理戦略の長所・短所や、トレード・オフの関係（たとえば漁獲の最大化と管理の安全性）を定量化でき、比較できることがメリットだ。ただし「シミュレーションで不確実性を多く取り込めば、（過度な規制を強いる）保護的・悲観的な結果になる」ことが問題とされている。考えられるいくつものシナリオの下でのシミュレーション結果を事前にとって検討できるので、行政官、研究者とともに漁業者を含むすべての利害関係者が、望ましい漁業管理方針を共有することが不可欠である。

最後に、魚住氏は「管理戦略では、漁業者の利益について明確な説明が必要」と指摘するとともに、「管理戦略ですべての問題が解決されるわけではない。（措置が遵守されない現状がある中）すべての国が管理措置を遵守することが最も大切なことは変わらない」と述べた。

編集後記

巻頭インタビューでは、（一社）希望の環東京事務所の小倉代表から、東京・神田小川町で営業するマグロ専門店「ヒガシノマグロ」のお話を伺っています。東日本大震災後、現地に入って東北地方の復興に携わってこられた経験と現地関係者との繋がりに裏打ちされた、マグロの品揃え、食べ方の提供、現地の紹介などが今後とも、より多くのお客さんに支持されることを期待いたします。

（長畠）