

— 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…遠洋マグロ若手船員トークショー、気象海象データサービス、新型コロナウイルスで漁船操業に支障
 4面…地域漁業機関の年次会合日程・主要事項

天然マグロに学び、旨さ広める

鮮魚 泉銀 森田釣竿店主

「料理教室やイベント企画、即売会などでおいしいマグロが提供されても、近所では購入できず、家庭では再現できない。」という話を耳にします。おいしいマグロに出会えることも、持続的な漁業を支える一助だと考えられます。フィッシュロックバンド「漁翫」のボーカルも務める森田釣竿さんの泉銀（いずぎん）は、特に、おいしいミナミマグロが買えるお店としての評価を得ています。マグロに込める熱い情熱を語っていただきました。（インタビュー・黒岩裕樹）



——泉銀にとってマグロとはどんな存在ですか

森田 「監督」ですね。「泉銀ならば、おいしいマグロに出会える」という確固たる存在が、ショーケースでどっしりと構えていてくれるからこそ、お客さんは日替わりの魚に目を向けることができ、安心して、楽しく買い物ができます。店に入ると真っ先にマグロに興味を示すお客さんが多く、期待以上の出会いがあれば、ほかの魚にも手が伸びやすくなる。旬の魚を“エース”として売りたい泉銀にとって、マグロとはそれほど重要な存在です。



トロ部分に入り込んだミナミマグロの骨を丁寧に外す

——どのようなマグロを扱っていますか

森田 看板商品は国産の天然ミナミマグロです。ミナミマグロは骨が身に深く食い込んでいて、色変わりも早いので、確かに難しい魚ではありますが、ただ並べて売らただけならば、色が変わりにくいキハダでもいいでしょう。取扱いが段違いに楽です。だからこそ「どう売ろうか」と、ミナミマグロは私に考えさせてくれる。色変わりが早いことも、「急げ！」と背中を押し、仕事に集中させてくれているように感じます。

もちろん魚体により個体差があります。包丁を入れながら「このサクは色変わりが早そう」と分かるものです。ただし、そういう魚に限って甘みが強く、脂がねっとりしたうまいマグロだったりします。

確かに色がきれいなほうが売りやすいですが、お客さんの様子を見ながら「ちょっと色が変わりかけの、こいつを試してみたら。今日はこれがおいしいよ」と、正直かつ丁寧に

解説することで、お客さんが安心して買え、食べて満足してもらえています。

本音を言えばバナナと同じで、ミナミマグロも、解凍して2〜3日目ぐらいの、色が変わり始める時期が一番味が出ると思います。ただ、ありがたいことに最近では、それよりも前に売り切れてしまいます。

——サクだけでなくブツも売っています

森田 昔はピカピカのサクで売るのに一所懸命でした。でも、ブツも作ることで100%からの購入ができます。いわばお試し、入門編ですね。ここで誤解して欲しくないのは泉銀の場合、端材の有効活用や、真四角で機械的なブツとは異なるというこ
 (2面につづく)

(1面からつづく)

とです。

口の中に入れて噛んだ時を想像しながら大きさ、切る角度、赤身と脂のバランスなど、ブツ1切れごとの満足度を計算して切っています。不均等でうまい。それがミナマグロブツの面白さではないでしょうか。

骨のある部位は、上手に外す仕事を終えた後でも、同じ形の刺身を造りづらいものです。ただ、それ以上にブツを切るのは難しい。ブツの切り方は、最近ようやく分かってきたところ。骨周りの個性にとりつかれているようで、毎日切っても飽きが来ない。それもミナマグロの魅力でしょう。

——それでもお客さんにとって、マグロとは高嶺の花なのでしょうか

森田 ハレの日の魚ではあると思うし、それで良いと考えています。「高くても買えない」という人もいました。「じゃあ頑張って買える男になってくれ」と返したところ、その後「給料が上がったのでマグロを買いに来ました」ということがありました。これも立派なコミュニケーションだと思っています。

マグロは誰もが食べたい魚。皆がマグロで悩むんです。売り手にも買い手にもハードルの高い魚であることは間違いありません。そのハードルを下げるのに必要なものは、売側の知識や、先程のようなコミュニケーション、さらには「魚愛・マグロ愛」ではないでしょうか。

売り方次第で食卓にマグロが上がる回数は変わります。冒頭に泉銀で“監督”はマグロと言いましたが、さらにヘッドコーチの店主がいることで、選手である魚が活躍できる。そのチームワークがなければ、マグロを初めとする魚介類はそれほど買って貰えず、食卓に肉が上がる回数を増やすばかりでしょう。

——普段は目にしない部位も販売しています

森田 この店舗は2017年6月にオープンしましたが、浦安魚市場が19年3月に閉場するまでは魚市場の店舗が本拠地でした。魚市場には特色のある魚屋さんが並んでいました。お客さんに選ばれる独自性を出すために、ほほ肉やカマ、尾肉(テール)、ボイル皮のほか、希少な心臓や

卵、胃袋を売ったこともあります。その時に売り方を学んだからこそ、魚市場から離れて“普通の魚屋”になった現在でも、これらを売れ筋商品として販売できています。

尾肉は筋が多く、刺身には不向きですが、その筋にはコラーゲンがたっぷり入っていて、熱を加えるとジュシーなゼラチン状になります。年配の方は甘辛に炊き、若い子はアヒージョにしていました。この冬は「ねぎま鍋」が大ヒットしました。尾の身のポテンシャルを知った人はリピーターとなり、ついでに皮も買う。しっぽからマグロを知り、部位を差別せず、それぞれの特徴を楽しむことができるようになっていきます。このような素晴らしいお客さんに支えられています。

——新型コロナウイルスの感染拡大で、お店にも変化はありますか

森田 実は新しいお客さんが増えています。店の存在は知っていた、あるいは気にはなっていたが、通常の業務体系では当店の営業時間に来店が叶わなかった人でしょうか。在宅勤務や時差通勤、業務時間の短縮によって、店を訪れてくれるようになりました。特に若い人は、SNSで評価が高い魚屋を探し、選んでくれているようです。

でもそれ以上に、経験のない事態に直面し、恐怖も感じる中で、例えば食事の位置付けや、調理にかかる時間、金額などへの普段の生活での概念が大きく変わっていて、人間の本能である「おいしいものを食べたい欲望」が露わになり、おいしいマグロやその他の魚を買って食べたいという思いが刺激されたのだと考えます。「ストレス解消でおいしいものを食べよう」って簡単な理由ではない。同様の行動は、東日本大震災の発生後でも見られました。

ただ、小売店をあまり利用してこなかった若者が多く、だからこそ丁寧に“きょうのお奨め”の紹介や献立を提案しています。伝え方次第では魚好きを増やしやすい環境でしょう。そこは泉銀の得意分野だと自負しています。



サク⑥の入門編と位置付けたブツ⑥

スズキを選んだ若い人に理由を聞くと、「アクアパツァを作ってみようと思う」とのことでした。そこで、加熱するとゼラチンに変わるスズキの浮袋も一緒に入れるようアドバイスしたのです。対面販売で丸魚を扱う鮮魚店だからこそできることでしょう。

緊急事態に違いありませんが、新しい発見もあります。鮮魚店として決して悲観ばかりではありません。感染防止に細心の注意を払いながらも、前向きな気分になれます。

——新型コロナウイルスは漁船の操業にも影響しています

森田 日本へのインドネシア人船員の入国や、海外基地への入国制限など、深刻な事態に陥っていると聞いています。ただ、われわれは、魚を獲ってくださる方なしには、仕事ができません。皆さんに獲っていただいたマグロのおいしさをお客さんにさらに広く、消費者の方々に一所懸命に伝え切れるよう、私も努力いたします。

お店情報 鮮魚 泉銀

住所：千葉県浦安市堀江

3丁目25-1

電話：047-713-8274

休業日：水曜日、木曜日

(ただし月により異なる。電話での問合せまたは森田氏のTwitterを参照)



遠洋マグロの魅力知って

若手船員がトークショー

気仙沼向洋高校生に

遠洋マグロはえ縄船の若手船員が気仙沼向洋高校の生徒に実際の仕事内容を伝えるトークショーが、宮城県北部船主協会主催で2月10日に行われた。年齢の近い船員の経験談は、あまりの過酷さにどよめきも上がったが、「陸にいと、また仕事したいと思えてくる」など船員としての魅力も満載。東日本大震災後に127人の若手船員を送り出した船主協会の吉田鶴男事務局長は、「マグロはえ縄船は進化している」と、近年改善が著しい点も紹介した。

トークショーに登壇したのは、浜田漁業部(岩手県宮古市、濱田雄司社長)が所有する第68清福丸の一等機関士、高濱龍聖氏(乗船歴5年、25歳)、同甲板員の伊藤滯史氏(2年、20歳)の2人。「休憩含め13時間かかった

初めての揚縄作業を、船長が『早く終わってよかった』と言ったのには驚いた」「初航海で船酔いに苦しみ、最初の一週間はトイレから動けなかった」などの苦労話が披露された。

生徒たちの興味を引いた話題は、船内のインターネット環境だった。徐々に通信環境も整備され始めて、LINEを使える船も出てきたが、通信費はまだまだ高額で、船主の負担が大きいことも報告された。

給料についても「一般的な数字」として提示された。航海中はお金を使う場所がなく、加えて家賃や光熱費、食費も不要のためお金はたまるが、相応の働きが求められる。揺れる船上で起こる怪我や細切れの仮眠で業務を継続するなど、現実を包み隠さず伝えた。そのうえで「陸にいても投縄の時間に起きてしまう」「陸に2~3週間もいると海が恋しくなる」などの言葉に、生徒らは耳を傾けた。

司会を務めた吉田事務局長は、2月に竣工した最新鋭の遠洋マグロはえ縄船、第1昭福丸を例に居住・労

働環境の向上に向けた取組みを紹介。既存船でも短期航海の導入や、トヨタ自動車の「カイゼン」を取り入れた作業軽減の研究も行っていることを紹介。「現在の漁業は、皆さんやご両親が思っているイメージとは違う」と強調し、「1人でも2人でもまぐろはえ縄船に乗ってくれるのを待っている」と呼び掛けた。

参加したのは情報海洋科海洋類型(コース)の1年生20人。同コースは全国に6校しかない4級船舶職員を養成するもので、卒業時に4級海技士(航海)の筆記試験が免除される。それだけに漁業界からの期待も大きい。遠洋マグロはえ縄漁業を選んだ同校卒業生も活躍中だ。

同校での若手船員のトークショーは昨年に続き2回目。今年も、若手船員の話がよりイメージしやすいようにトークショーの前に、寄港中の遠洋マグロはえ縄船「第68清福丸」の船内見学と、この漁船が点検・整備のため上架された(株)みらい造船(気仙沼市)の工場見学を行った。

予報+ナビで新サービス 操業効率向上にも貢献 日本気象協会「POLARIS」

日本気象協会(JWA)の防災ソリューション事業部(Tel 03-5958-8143)が「海事産業の水先案内人」として提供する気象海象データサービス「POLARIS(ポラリス)」に、漁業に活用できる新サービスが加わった。1か月先までの長期海況予測と、船型なども考慮して航路を選ぶナビゲーションサービスで、2つのサービスを組み合わせれば、危険な海域を避けながら最少の燃油消費量で、航路を選択できるようになる。

3月3日に始まったポラリスの新サービス「Forecast(フォーキャスト)」は、地球全体(全球)で最大30日先の海上風や波浪、海流情報を約50キロ単位の範囲で予測する。データは全球で一日4回、近海で8回と高い頻度で更新される。

航路計画を支援する同「Navigation(ナビゲーション)」は、高精度な気象海象情報の同化で荒天域を避け、潮流も利用しながらより安全かつ効率的な航路を立案し、ナビゲートする。船型情報や揺れに対する上限値も任意で入力できることから、船の能力を超えて船速や航路を選定する

ことはない。計画した最適航路は電子海図に表示され、オートパイロットにも出力できる。

波の高い海域を避ける航路でエンジンの回転数も下げられれば船体揺揺が減り、カツオ一本釣り漁業では活餌の生残率向上にも効果が期待される。

2つの新サービスの利用に専用の機器は不要。パソコンにアプリをインストールすることで利用でき、既存船にも容易に導入できる。費用は、アプリが一契約あたり1万円で、フォーキャストの利用が月額1万5,000円、ナビゲーションを追加すると同3万円になる(いずれも税別)。最低1か月から利用でき、サンマ棒受網など季節を限定する漁業も利用しやすい。通信料は別途必要になる。

3月4日に初出航した(株)白福本店(気仙沼市)の遠洋マグロはえ縄船・第1昭福丸は、大容量通信を可能にしたインターネット環境で導入を決めた。ただし、JWA担当者は「通信に制限のある船でも利用が可能であり、予測範囲を狭めることでデータ量を減らし、通信料を下げるができる」など、大容量通信でなくても条件に合った利用方法の提案ができるとしており、多くの漁船で導入できそうだ。

遠洋マグロ漁にも支障

入国規制で船員乗下船できず
新型コロナ

新型コロナウイルスの世界的な感染拡大が、遠洋マグロ漁業の活動に大きな影響を与えている。

世界保健機関(WHO)のテドロス事務局長が3月11日に、「新型コロナウイルスはパンデミック(世界的な大流行)と言える」と発言して以降、各国・地域の入国制限等が勢いを増した。スペインのラスパルマス(カナリア諸島)や南アフリカのケープタウンといった、日本の遠洋船の主要基地がある国、その他寄港地として利用している国でも、外国人の入国禁止、入国者の14日間の隔離、船からの上陸禁止、国際便の運休などにより、乗組員の渡航乗船、外国人乗組員を含む帰国等が不可能・困難な状況に陥っている。4月下旬の時点でも、このような諸規制が緩和される情勢にはなく、むしろ強化されるものもあり、国ごと港ごとに規制の最新情報を的確に把握した上での対応が求められている。寄港、乗組員の移動等の他、漁船への資材の積込なども含めて、遠洋マグロはえ縄操業への影響は暫く続くものと見込まれる。

2020年のかつおまぐろ地域漁業機関の年次会合日程等と大型まぐろはえ縄漁業関連主要事項一覧

2020年4月下旬現在での、本年のかつおまぐろ地域漁業機関の年次会合日程等と大型まぐろはえ縄漁業関連主要事項は、年次会合開催時期の順番に以下のとおりである。

なお、新型コロナウイルス症の感染拡大に関連して、本年予定されていた諸会合（科学小委員会の下での諸作業会合や中間会合など）の中には、既に、延期とされているものもあり、予定どおりに作業が進むかについては、現時点で見通せないことに留意願いたい。

R FMOにおける主な規制措置

WCPFC (中西部太平洋まぐろ類委員会)
 ①熱帯マダゴ(メバチ・キハダ・カツオ)
 (a) 漁獲水域のまき網漁業
 ・集魚装置 (FAD) 操業の禁止(3ヶ月)
 ・公海は追加で2ヶ月FAD操業禁止
 ・島嶼国以外のメンバーは自国籍大型まき網漁船隻数削減
 (b) はえ縄漁業
 我が国のメバチの漁獲枠は18,265トン。
 ②太平洋クロマグロ
 (a) 親魚資源量(約21万トン)を2024年までに、少なくとも60%の確率で歴史的中間値(約4.3万トン)まで回復させることを暫定回復目標とする。
 (b) 30kg未満小型魚の漁獲量を2002~2004年平均水準から半減。
 (c) 30kg以上の大型魚の漁獲量を2002~2004年平均水準から増加させない。

ICCAT (大西洋まぐろ類保存国際委員会)
 ①総漁獲可能量 (TAC) の管理 (大西洋クロマグロ: 2018年漁期 28,200t、2019年漁期 32,240t、2020年漁期 36,000t)。
 ②30kg未満の大西洋クロマグロの採捕、保持・水揚げを原則禁止。
 ③保存管理措置に反したクロマグロの輸出入の禁止と、蓄養の監視措置等クロマグロの管理を強化。
 ④運搬船へのオブザーバー乗船による、はえ縄漁船の洋上転載監視制度の導入。
 ⑤クロマグロに対する漁獲証明制度 (CDS) の導入。

IATTC (全米熱帯まぐろ類委員会)
 ①メバチ・キハダ (2017~2020年の増産)
 (a) まき網漁業: 72日間の禁漁及び集魚装置 (FADa) の使用数を大型まき網漁船で450隻に制限。
 (b) はえ縄漁業: 2007年の漁獲枠から5%削減。
 ②太平洋クロマグロ
 (a) 歴史的最低水準付近にある親魚資源量(約21万トン)を2024年までに、少なくとも60%の確率で歴史的中間値(約4.3万トン)まで回復させることを暫定回復目標とする。
 (b) 商業漁業については、2019年及び2020年の年間漁獲上限は3,500トンを原則とし、2年間の合計が6,200トンを超えないように管理。
 (c) 漁獲のうち、30kg未満の小型魚の漁獲比率を50%以下とするよう努力。

CCSBT (みなみまぐろ保存委員会)
 ①MP (管理方式) によるミナミマグロの総漁獲可能量 (TAC) の管理 (2018~2020年漁期: 17,647t)。
 ②ミナミマグロに対する漁獲証明制度 (CDS) の導入。
 ※2019年8月1日現在の情報です。
 最新の会議結果についてはプレスリリースをご覧ください。

[出典: かつお・まぐろ類に関する国際情勢について (水産庁ホームページ) <https://www.jfa.maff.go.jp/j/tuna/attach/pdf/index-53.pdf>]

主要事項	備考
インド洋まぐろ類委員会 (I O T C): 第24回委員会会合 (6月8-12日 (11月2-6日に条件付きで延期)、バリ島・インドネシア)	
①メバチ資源の保存管理措置の更新	— 昨年12月の科学小委員会 (科学小委) の評価で、はえ縄の努力量及び漁獲量は2007年以降減少も、まき網 F A D 漁獲量の増加により、資源状況は、従来の「緑」から「橙」(乱獲ではないが過剰漁獲) へと悪化、1割以上の漁獲削減を勧告。
②キハダ資源の保存管理措置の更新	— 2015年の資源評価で「赤」。2024年までに50%の確率で暫定管理基準値以上に資源を回復させるため、2014年の漁獲水準から20%削減すべしと科学小委は勧告。しかしながら、17年以降決定された管理措置の下、総漁獲量は、2014-15年水準から9%増大。 科学小委から、管理措置の有効性を確保すべく処方された漁獲量削減を確実に実現する措置への改定が勧告されている。
全米熱帯まぐろ類委員会 (I A T T C): 第95回委員会会合 (8月10-14日、ラホヤ・米国)	
メバチ・キハダ・カツオ [熱帯カツオマグロ] 保存管理措置の更新・F A D 操業への規制強化の盛込み	— 2019年の I A T T C スタッフ (事務局の科学部門) によるメバチ資源の状況は「橙」、同キハダは「赤」。 — F A D 操業の拡大に加えて、効率の向上等 (ソナー+衛星通信機器装着割合の増大、1日に2回以上の操業回数の増大等) が進んでいる現状を踏まえて、2018-20年対象の現行規制に、まき網漁業に追加的な規制を加えるよう I A T T C スタッフは勧告 (2018年及び19年)。委員会では意見が対立し採択されず。
みなみまぐろ保存委員会 (C C S B T): 第27回委員会年次会合 (10月12-15日、札幌・日本)	
ミナミマグロの T A C、国別配分等の更新	— 本年、資源評価の更新実施。 — 前回資源評価の結果、M P (管理手順方式) により、資源の回復傾向に基づき2018-20年についての T A C は3,000トンを増大。
大西洋まぐろ類保存国際委員会 (I C C A T): 第22回委員会特別会合 (11月23-29日、アンタリア・トルコ)	
①大西洋東及び西のクロマグロの T A C、国別配分の更新	— 特に、東クロマグロ資源については、資源増大を反映して2015年から2020年にかけて、T A C が毎年2割増大。2020年で3万6千トんに。 本年、東・西クロマグロの資源評価更新が予定されており (但し、既に関連科学会合が延期)、それを踏まえての保存管理措置が更新される予定。
②メバチ・キハダ・カツオ [熱帯カツオマグロ] 保存管理措置 (2020-21年適用) の最終化	— メバチは2015年以来資源状況が「赤」。18年の更新で資源状況は更に悪化、より厳しい措置が求められたが管理措置は1年繰越。19年に最低限の要素を決定し、1歩前進。但し、2021年の国別配分等の決定は20年に持越し。そのための中間会合 (当初20年4月下旬開催予定) は順延された。
中西部太平洋まぐろ類委員会 (W C P F C): 第17回委員会通常会合 (日時・場所未定) [7日間の会期とすることは決定済み]	
メバチ・キハダ・カツオ [熱帯カツオマグロ] 保存管理措置の更新	— メバチ及びキハダについて科学小委での資源評価の更新予定。 — メバチについては、2017年の資源評価への新たな年齢査定方式の導入に起因して、資源状況が「赤」から「緑」に。但し、主要因の妥当性を巡り、さらに作業を必要とする多くの事項が未だ掲げられている状況。

編集後記

巻頭インタビューでは、泉銀の森田店長から、お客さんと接しておられる立場ならではの話が伺えました。新型コロナウイルス感染の影響は消費サイドばかりではなく、生産サイドにも大きな影響を及ぼしています。速やかな収束を祈りつつ、我々は極力、我慢を続けるしかありません。(長畠)