

— 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…太平洋クロマグロ、背中合わせの規制と資源推定 (前編)
 4面…豊洲市場初競り、第一昭福丸初航海から帰国 遠洋漁業PRビデオ製作中

醤油選びでマグロを一層美味しく

職人醤油 高橋万太郎代表

マグロを食べる際の調味料といえば、真っ先に醤油を思い浮かべます。特に、刺身や寿司には欠かせません。ただ、「どんな醤油で食べていますか」と聞かれれば、使い慣れたメーカーの名を挙げる人が大半ではないでしょうか。醤油のセレクトショップ「職人醤油」を展開する高橋万太郎さんから、流通量は少なくともマグロに合う醤油について伺いました。マグロに潜むうまさを引き出して味わい尽くすため、高橋さんに「マグロをもっとおいしくする醤油」について語っていただきました。

(インタビュー・黒岩裕樹)

—何種類ほどの醤油を取り扱っていますか。

高橋 現在は約50社・100種を揃えています。今までに日本全国400軒以上の蔵元を訪問して、私が惚れ込んだ醤油を、各蔵元でこちらが用意した瓶に詰めてもらっています。

—統一した100mlの小瓶での販売が斬新です。

高橋 地域やメーカーを問わず、醤油の味比べが気軽にできるようにと考えました。地域や作り手、製造工程の違いで個性が出ます。味を比べて気に入った醤油を見つけられたら、蔵元さんから直接、通常サイズの製品を買っていただければ幸いです。



醤油を変えてマグロを楽しむ

の思いです。

—醤油を6種類に分類して紹介しているのも、特徴です。

高橋 JAS規格では、最も流通量の多い「濃口(こいくち)醤油」、西日本でなじみ深い「淡口(うすくち)醤油」、素材の色合いを生かす尾張・三河などの「白(しろ)醤油」、塩水の代わりに醤油で仕込む「再仕込み(さいしこみ)醤油」、少ない仕込み塩水でうま味を凝縮させた「溜(たまり)醤油」の5つに分類されています。

私はさらに、甘さが特徴的な醤油を「甘口(あまくち)醤油」として独立させました。JAS規格では濃口醤油に分類されますが、甘さを感じる醤油には、アミノ酸液と甘味料が混合されています。商品ラベルに表記されている「こいくちしょうゆ」の後に(本醸造)とあるのは濃口醤油に、(混合醸造)または(混合)と記載されているものを「甘口醤油」に分類することとしました。

九州や四国、北陸などの人に好まれる醤油で、海に近い地域では特に



甘味の強いものがあります。

—マグロには、どのタイプの醤油が合いますか。

高橋 濃厚な醤油との相性が良いと感じています。6種類の分類で言うと、再仕込み醤油や溜醤油が目安になるでしょう。マグロ自体が味の強い食材なので、濃厚で強いうま味を感じない醤油では、バランスを欠いてしまうのです。加えてこれらの醤油は、マグロに含まれる魚臭さも上手にマスクしてくれます。

例えば香川県小豆島町のヤマロク醤油がつくる「鶴醬(つるびしお)」は、「マグロといえば鶴醬」と言えるくらいの定番です。長期熟成で溜醤油寄りの再仕込み醤油といったところでしょうか。刺身と醤油、どちら

(2面につづく)

(1面からつづく)

らの味も生かすバランスのよさが魅力です。

逆に、素材の持ち味を生かすことに定評がある淡口醤油でマグロを食べると、塩気が強く生臭さが強調されがちです。

——赤身や脂ものなど、マグロの種類や部位でも異なりますか。

高橋 魚の専門でないので、きちんとした事は言えませんが、大きくは変わらないと思います。脂が多い、少ないこと以上に、マグロ自体がうま味の強い食材だからと考えます。

淡口醤油、濃口醤油、再仕込み醤油、溜醤油の4種類で漬け丼を作って、食べ比べたことがあります。醤油とみりん、酒を2:1:1の比率で調整した調味液に、同じ時間で漬け込みました。

淡口醤油はマグロの色が映える仕上がりでしたが、僅かな量を口に入れただけでも生臭さを感じます。濃口醤油は万能タイプでした。再仕込み醤油や溜醤油はマグロの色は濃くなりますが、塩気は抑え気味で、マグロとの一体感がありました。

この時に使った溜醤油の「つれそい」(愛知県武豊町・南蔵商店)は、濃厚さとまるやかさのバランスが絶妙でした。ドロっと黒い溜ではなく、赤褐色でキレが良いため、溜醤油初心者でも使いやすい醤油です。

職人醤油のしょうゆ6分類



——「刺身醤油」とは6つの分類でどれに当てはまるのでしょうか。

高橋 実は刺身醤油に定義はありません。濃口醤油の中でうま味の強いものや、再仕込み醤油、溜醤油などの濃厚タイプを指すことが多いようですが、いくつもの銘柄をつくる中で、特に生の魚介に合うものを「刺身醤油」と名付け、商品化するメーカーもあります。九州では、さらに甘味・とろみ(増粘剤)を加えたものを総称することもあります。

——マグロ以外の魚では、相性についての傾向がありますか。

高橋 白身魚はマグロと真逆で、淡口醤油との相性が良いです。そもそも白身の魚は、塩やレモンに合う食材で、塩味が効いた淡口醤油は魚の味をくっきりと感じさせます。

ただ、人の味覚は千差万別で、「おいしい」の定義もそれぞれです。

「利き醤油セミナー」で豆腐を試食してもらうと、1丁400円以上の高級豆腐は「スイカに塩」のように、淡口醤油の塩味が大豆の甘みを引き立てて「おいしい」と感じるようです。一方、100円以下の豆腐は、うま味が凝縮された溜醤油との一体感に、高い評価を得ています。

大手メーカーの素晴らしいところは、地域や食材を問わず、皆が大好きな最大公約数の味を再現しているところでしょう。熱心に研究されていると思います。

近年は気温も雨量も変化が著しく、昔と同じ製法で製造して



マグロを楽しむ醤油として揚げたいいただいた4本。⑤から「つれそい」(南蔵商店)、「鶴醬」(ヤマロク醤油)、「丸大豆しょうゆ」(森田醤油)、「京丹波六右工門 黒大豆みそたまり」(末廣醤油)

も同じ味になるとは限りません。合わせる食材も変わっています。それでも人気の蔵元は、生産規模の大小を問わず看板を守るため、積極的に対応を続けており、質が向上していると感じます。

——各醤油メーカーは食材との相性を意識して販売しているのですか。

高橋 そこは十分だと言いきたく、生産者も「醤油は万能なもの」と捉えがちです。醤油を変えることで食材の味の印象も変わるならば、例えば「マグロにはこの醤油を使って欲しい」と作り手は言うべきです。

味覚に正解はありません。醤油のつけ方、薬味の種類、その日の体調などでも感じ方は変わります。ただ、こうした働きかけで「美味しくマグロを食べた」と、使ってくれるお客さんを増やすことは、醤油業界と水産業界の双方に、大変に意味があることではないかと、私は思います。

JAS規格のしょうゆ5分類

しょうゆの特性		こいくち	うすくち	たまり	さいしこみ	しろ
色度(番)		透明感のある明るい赤褐色(色度10~13が一般的です)	こいくちより淡い(こいくちと比較して約1/3の淡さです)	こいくちよりかなり黒味がかっている(こいくちと比較して数倍こくくなっている)	たまりと同程度(こいくちと比較して数倍こくくなっている)	美しい琥珀色。5種類の中で最も淡い(こいくちと比較して約1/5の淡さです)
味(%)	味の基本的な成分	窒素分 1.5~1.6 エキス分 16~19 食塩分 16~17	1.15~1.2 14~16 18~19	1.6~3.0 16~27 16~17	1.6~2.5 21~31 12~14	0.4~0.6 16~24 17~18
	香り(HEMF:ppm)	しょうゆの基本となる香りHEMF(甘いカラメル様の香り)200ppm				
	うすくち、さいしこみ、たまり、しろの順にHEMFの香りは少しずつ弱くなってきます。					

味の基本的な成分である窒素分、エキス分、食塩分数値は特級実績値(財)日本醤油技術センター資料より
※色度の番数は「しょうゆ標準色」の番数(www.soysauce.or.jp/gijutsu/jas/top.html:しょうゆのJAS規格、表-2参照)

お店情報 職人醤油



www.s-shoyu.com

前橋本店

住所:群馬県前橋市西片貝町5-4-8

電話:027-225-0012

松屋銀座店

住所:東京都中央区銀座3-6-1
1松屋銀座店地下2階

電話:03-3567-1211(代表)

太平洋クロマグロ 背中合わせの規制と資源推定(前編)

鈴木 治 郎 (元遠洋水産研究所浮魚資源部長)

資源の保存管理のために漁業規制を始めると、それまで得られた漁業データはその影響を受け、大なり小なり変化する。その影響が大きいと資源評価で重要な科学データとして用いられる資源量指数の精度が大きく低下することがしばしば起きる。その結果、資源状況にバイアスが生じ、ひいては、それを踏まえて樹立された保存管理措置の有効性を低下させ得る。太平洋クロマグロ資源もその例にあたると思われる。今後の漁業規制下での資源回復の成功に向けて解決しなければならない問題点を自分の経験も交えて考えてみたい。

【直面する問題点】

本当に低加入？

最新の太平洋クロマグロの資源評価によると、漁業規制が始まってから、未成魚資源が増加し、それを受けて親魚資源レベルが依然として低位ではあるが増加に転じ、暫定回復目標レベル(中図：約4万トン)に達しようとしている。(図参照、ISC、ISC/20/ANNEX/11,2020)。

図で、2010年以降、親魚資源量の増加が緩やかであるのに全資源量の増加がより顕著なのは、未成魚(0-2歳魚)に対する漁獲規制で、未成魚資源が増加したためである。

一方、加入量(0歳)のトレンドに関して歴史的な平均より弱い年級と推定された最近の2017年と2018年については、漁業規制の影響で、推定精度が低く不確実であると指摘している(下図中の丸印)。

果たしてこの2年は本当に低加入であったのだろうか？この指摘は本資源の資源評価に関する重要な問題を提起しているの、以下に問題点を論議してみる。

加入量の動向は資源の将来を左右する最も重要な指標であり、漁業関係者が注目しているところである。日本漁業に関する規制の中には資源評価に用いるデータの収集への配慮が明記されている。これは、研究サイドから強く働き掛けて実現したものである。というのは、従来からの漁業規制の失敗の大きな原因の一つは、漁業規制の導入により、操業海域や操業時期が縮小するなどし、入手できる資源量指数が変質して資源

評価の信頼性が著しく低下し、資源管理がほとんど不能になることがあったからである。

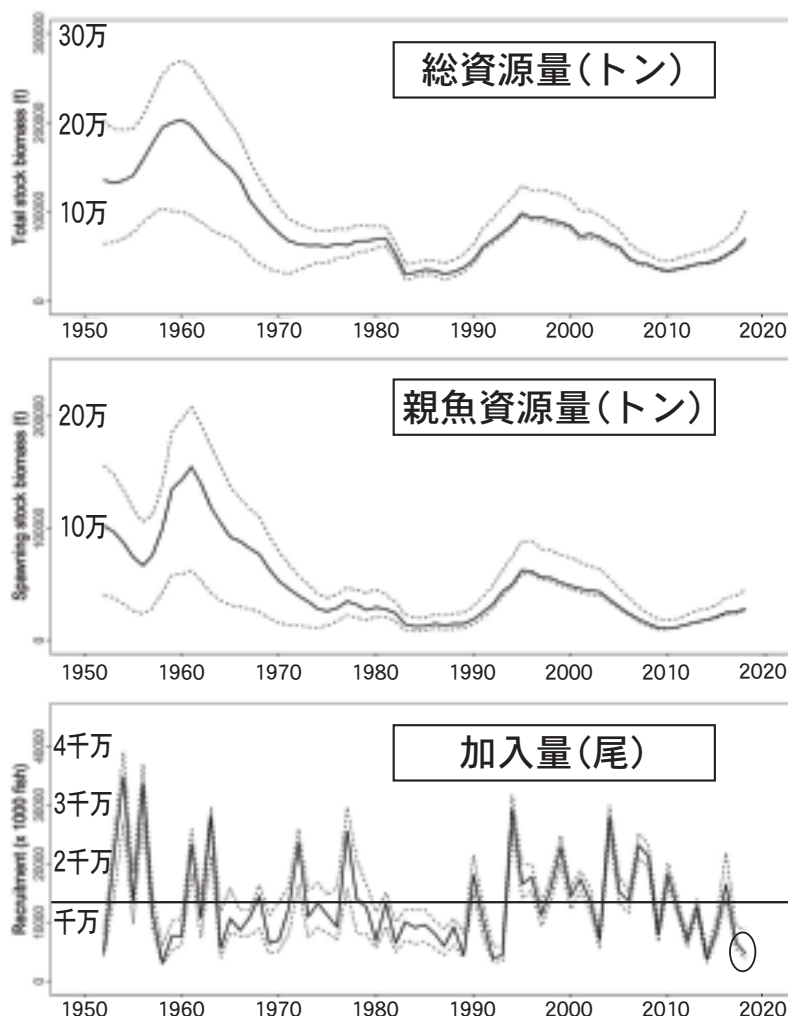
ワシントン条約までもち込まれた大西洋クロマグロはこの典型的な例である。もっとも、大西洋クロマグロの場合は、このほかに、違法漁獲(当然、漁獲データなどをタイムリーに直接得ることは不可能である)や漁獲物の体長組成の欠落などもあり、手がつけられない状態にあったのではあるが、太平洋クロマグロの場合は幸い、基本的な統計は充実している。

とはいえ、漁業規制導入後の資源量指数の変質の可能性は事前に想定されていたので、それを回避するために、日本は特別に「科学調査枠」なるものを設けて、規制導入前の資

源量指数とできる限り同等の信頼性をもつ指数を確保する配慮をしたのである。具体的には、特定のひき縄船からのヨコワの漁獲状況をリアルタイムで収集し、加入状況を速報するとともに、さらに総合的考察を行って加入量指数として資源評価に取り込んできた。

ところが、資源回復が進んでくると、設定されている漁獲枠が短期間に消化され、漁場や漁期の縮小が予想以上に進んできた。また、ひき縄漁業では、個別漁獲割当(IQ)が導入され、小型魚水揚げの自粛規制が実施されたり、これまでは蓄養業者からの需要が高かった夏場の小型ヨコワの需要が減少したりというような、予期しなかった漁業の変化が次々に生じている。そのため、研究者や水産庁はこのような漁業の変化が資源量推定に及ぼすバイアスをどのように取り除くかに苦心している。

(次号に続く)



太平洋クロマグロの総資源量(上)、親魚資源量(中)、加入量(下) 1952-2018年、破線は信頼限界を示す(ISC、ISC/20/ANNEX/11, 2020)

加入量図の歴史的な平均値(横実線:約13200尾)および2017年と2018年を示す丸印は筆者の書き込み

コロナ禍の下での初競り

最高値は2,084万円、10万円/kg

3年ぶりに1億円割れ

新型コロナウイルス禍の下での初競りが1月5日、東京・江東区の豊洲市場で行われた。最高値となったのは築地魚市場(株)が上場した208.4kgの青森県・大間産のクロマグロ。一本値は2,084万円で、3年ぶりに1億円を割る価格水準となった。キロ当たりの値段は昨年の7分の1となる10万円で、記録のある1999年以降7番目タイの値となった。場内の仲卸業

者「やま幸」が競り落とした。

今年の様相は例年とは異なり、競り人はマスクやフェイスシールドを装着。競りの間は、競り帽を身に付けた競り人以外の立ち入りを制限し、新型コロナ感染拡大予防対策を徹底した中で行われた。

全体の上場数量は生鮮283本、冷凍1,149本の合計1,432本。昨年の1,317本と比較して若干増の水準となった。

初競りでの業界挨拶は卸売業者と仲卸業者の代表として、それぞれ東都水産(株)の江原恒社長と東京豊洲市場大物業会の横田繁夫会長が登壇した。ともに豊洲市場が感染拡大期をひとまず乗り越えたことを評価し、

今後、一層の感染対策の意識の徹底を求め、さまざまな課題に対し、業界全体が一丸となって取り組むことの重要性を説いた。

式典の最後には、東京豊洲市場大物業会の早山豊相談役が競り場、市場の安全を祈願し、恒例の手締めを行った。



職住一体の環境改善

ネット完備で若者呼び込む

遠洋マグロ第一昭福丸、初航海から帰国

(株)臼福本店(臼井壯太郎社長)の遠洋マグロはえ縄漁船・第一昭福丸が初航海を終え、1月20日に静岡県・清水港に入港した。同船は長い航海でも快適に過ごせる船づくりを目指し、高速インターネット通信を随時利用できる環境を整備している。小山範浩漁労長は「リフレッシュする時間をもちやすくなった」と変化を語っており、30歳の小山涼太船長は「若い人にどんどん乗ってもらいたい」と呼び掛けた。

職住一体の環境が長く続く遠洋漁業だが、新型コロナウイルス感染症の世界的蔓延以降は、外地へ寄港して街を歩くような気分転換もできな

い。小山船長は昨年3月に出港した本操業で初めて船長に就いたプレッシャーもあったと話す。だが、「動画配信サービスのYouTubeなど見ることができ、気晴らしができた」と安堵(ど)の笑みを浮かべた。

ただし、懸念もあった。小山漁労長は出航に先立ち「動画ばかり見て睡眠不足になり、仕事に遅れが生じたり、怪我につながったりするようなことがあれば、インターネットの回線を切る」と宣言。インドネシア人船員も含め皆が理解し、船内生活のオン・オフを上手に切り替えた。「この仕事は長丁場。若い人にはいい環境になった」と、小山漁労長は満足げに語る。

通信環境の改善で、業務面でもメリットが生じた。海上風や波浪、海流の長期予報を高い頻度で更新でき、他船の接近も把握できる。安全の確保や「次の漁場へ行く時間が短

縮できた」と、燃費削減にも貢献している。

スマートフォンを使ったテレビ電話も使えることで、臼井社長は「船長らの顔を見ながら、これまで以上に気軽に、スムーズに連絡がとれた」とし、陸からの支援にも有用だったと述べた。第一昭福丸としてフェイスブックを開設しており、洋上からの情報発信で国産マグロの応援団づくりにも活用している。

陸上では当たり前になった常時接続のネット環境だが、これが船上生活とのギャップを生み、特に若い船員が就業する際の障害となっている。「人が集まる船」をコンセプトに掲げた同船は、まずこの点をクリアして初航海を終えたようである。小山涼太船長は「(遠洋マグロ漁業に)興味があるなら挑戦して欲しい。まずは1航海やりきってみよう」と、新規就業者を求めた。

船員募集、若年層に焦点

遠洋漁業PRビデオ製作中

日かつ漁協は、(一社)全国漁業就業者確保育成センターの委託を受け、遠洋マグロはえ縄漁船及び遠洋カツオ一本釣り漁船の船員募集PRのためのビデオを製作している。中高生から20歳代を対象と想定し、若手船員らのインタビューなど交えた

テンポのよい構成で、楽しみながら遠洋漁業を学んで貰える内容を目指す。

ビデオは、見て貰う機会を増やせるよう1話5分程度の長さ抑え、計12話を製作する。遠洋漁船へ就業するための支援活動を行う宮城県北部船主協会(気仙沼)の吉田鶴男事務局長と、オリジナルアニメキャラクターとの掛け合いで、遠洋マグロ・カツオ漁業就労に関心がある人に対

して、船内生活や仕事内容、給料などを紹介する。

気仙沼を中心に鹿児島県・いちき串木野市や静岡県・焼津市でも撮影し、船員や船主へのインタビューも行っている。安全・安心な労働・居住環境であることも紹介するため、漁業を支える造船関連産業界からも登場して貰う。

3月末までに動画投稿サイトのYouTubeに掲載する予定。

編集後記

日本料理のマグロの刺身やお寿司には、醤油が欠かせません。「職人醤油」の高橋代表は、日本の醤油の奥深さ、食材との相性を語っておられます。さらに、異なるタイプの醤油を混ぜ合わせ、鰹節や昆布を足すなどして作る「合わせ醤油」も伝統的なもので、醤油と食材との組み合わせは広がります。このような組み合わせの妙を梶子に刺身マグロを楽しむ方々や食卓に上る回数が増えることを期待します。(長島)