

# OPRT ニュースレター No. 127

2024年8月

〒102-0083 東京都千代田区麹町3-4-3(シエルブルー麹町4階)  
電話: 03-6256-9138 FAX: 03-6256-9139  
URL: <https://www.oprt.or.jp> E-mail: [maguro@oprt.or.jp](mailto:maguro@oprt.or.jp)

— 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…WCPFC北小委、クロマグロ違法取引取り締まり三崎、冷パチ単価下落に危機感、
	4面…マグロは冷凍がうまい、第21回天然・刺身マグロキャンペーン開催

## 問題山積、危機を再編のチャンスに(前編)

台湾区遠洋鮪延縄釣漁船魚類輸出業同業公会 柯景准(カ ジンホワイ)理事長

日本の遠洋マグロ業界は、人手不足や燃油価格の高騰、魚価の低迷、消費の鈍化、さらに冷蔵庫は満庫状態が続き、課題が山積している。これは日本だけではなく、日本と双壁をなす遠洋マグロ漁業大国の台湾も同様です。本年6月、OPRT理事に就任された台湾区遠洋鮪延縄釣漁船魚類輸出業同業公会（以下、同業公会）の柯景准理事長にマグロ業界の課題や見通し、その対応策について取材しました。

(インタビュー・小菅綾香)

※本記事は紙面の都合により前後編の2回に分けて掲載します。



### —2023年7月に同業公会の理事長に就任されました

柯 私が理事長を務める同業公会は政府の行政命令の執行を支援し、経済発展に寄与し、マグロ類の輸出を振興させ、会員の利益を拡大する目的のもと設立されました。

2023年7月に開催された第19回会員代表者会議において、会員660名の中から、まず理事に選出され、次に理事27名の中から常任理事になり、最終的には理事長に選任されました。理事長は無報酬で会員の問題を解決し、漁業経営を持続・発展に導く立場です。会員からの認可が不可欠ですし、職を全うするには相当な情熱が必要です。

### —理事長とマグロ漁業とのこれまでの関りについて教えてください

柯 1950年に漁業関係の家に生まれ、子供の頃から身近な存在でした。1968年に私の父が「信隆漁業有限公司」を設立し、マグロ漁業に参入しました。その後漁業会社を5社設立、

現在はグループ内ではえ縄漁船(鋼、FRP船)8隻とアメリカ式海外まき網漁船6隻を運営しています。

漁業以外にもオートバイ製造や不動産業、建設などにも関与しています。その中でも、遠洋マグロはえ縄漁業の経営は最も難しいです。

### —同業公会はどのような活動をしているのでしょうか

柯 同業公会は現在約334隻の漁船が登録しています。主な業務としては、外国200海里入漁の推進をはじめ、遠洋マグロ類の国内外市場に関する調査や会員の輸出マグロ類の検査、証明書発行および公証、会員間の紛争や輸出トラブルの調停などさまざまです。他にも会員の国際市場の拡大支援や国際マグロに関するニュースの提供、外国人船員の募集支援、政府当局からの命令や委託事項への対応などもあります。

現在、同業公会の常勤職員は8名で、事務局長の下に2つのグループがあります。業務グループ(3つの大洋対応、日本対応、外国人船員対

応)と、会員管理事務グループ(会計、出納、日本への輸出にかかる証明書発給)に分かれます。

### —マグロ業界の現状をどのようにみていますか

柯 これまで40年以上にわたり水産業に携わってきましたが、魚価の下落、燃油の高騰、円安、冷蔵庫の庫腹不足など、今年ほど不況に見舞われたことは初めてです。

コロナ禍が終息したものの、日本の刺身マグロ市場は需要減退からまだ回復していません。魚価の低迷と円安で売上げが減少しているだけでなく、ロシア・ウクライナ紛争の影響で燃油価格などが高騰しました。さらに、ますます厳しくなっていく資源管理に対応するための操業コストが大幅に上昇し、入漁料の負担も増大しています。このような収入減(2面につづく)

**(1面からつづく)**

とコスト増により、漁業経営は非常に圧迫されています。

加えて、養殖マグロが大量に日本に搬入された結果、冷蔵庫が満車になったことで、運搬船による荷揚げが遅滞しています。台湾の漁業者は漁獲物を転載してから販売代金を得られるまで、半年～9か月以上かかる状況です。このため資金繰りが悪くなり、多くの漁船は損失を抑えるため、次々に台湾に帰港し係船しています。

**——燃料費高騰と魚価の低迷は大きな問題です**

**柯** 燃油価格高騰については、戦争が終わり、原油価格が戻ることを祈るしか手はないように思います。

魚価ついてですが、超低温マグロ(−60℃)の価格が普通の冷凍マグロ(−35℃)の価格と区別されていないことに私は不公平感を覚えます。

養殖と天然の価格も、養殖物の生産量が増えたために安くなり、天然物の値段も下落、僅差になりました。

天然物の美味しいマグロは日本市場で差別化された値を付けられるべきです。でなければ、遠洋漁船で獲る必要がなくなり、操業を続けることが出来なくなってしまいます。

**——台湾の遠洋マグロ漁業の課題と解決に向けた取り組みについて教えてください**

**柯** 特に3つの課題があります。

1)資源はますます減少することが予測され、漁船隻数を資源に見合った規模に縮小することが必要です。

理事長就任後、私は台湾の行政部門や立法部門を積極的に訪問しました。遠洋漁業は国家の戦略的な存在であり「価値のある産業」です。国家の海洋権益や経済的利益、食糧安全保障、資源、外交戦略など、「国を守る聖なる山と同様に重要な産業であり、特別な注意と保護をしなければならぬ」と、呼びかけました。

その結果、前回の減船から17年間待ち臨んだ「遠洋漁船専用買取事業」(減船事業)が可決、実行されることとなりました。これで、台湾の遠洋マグロはえ縄漁船団を再統合することができ、各々の漁船が十分な漁獲枠を獲得でき、遠洋漁業の国際競争力を強化することが出来ます。

危機はチャンスであり、台湾のマグロはえ縄漁業は今こそ、持続可能

な漁業を再構築し、利益を増やす方法を議論するときだと思います。

2)台湾は2015年、EUのIUU漁業撲滅の非協力国の警告(イエローカード)リストに入れられて以来、遠洋漁業には厳しい漁業規則と管理システムが構築され、4つの取組み「法的枠組み」、「漁船監視システム等」、「水産物のトレーサビリティ」、「国際協力」に対するEUの審査を経て、19年に台湾はEUの警告リストから除外されました。

漁業規制の強化は漁業者のルール違反を防ぐためのものですが、洋上の漁船にとっては報告等の事務作業の負担が増えてしまいました。

船長や外国人船員の質にばらつきもあり、事務的なミスも稀にあります。国の要求に応じて頑張っている経営者と船長の苦労を考慮して、このようなミスで罰する前に、丁寧な教育と指導をすることが必要です。今後、どのように柔軟性のある漁業規則に修正していくか、議論すべき時期に来ていると私は思います。

3)労働問題については、台湾は他国よりも法律が厳しく運用され、些細なミスでも、法律で強制労働の罪を犯したと指摘されてしまいます。しかも、この指摘だけで漁獲物の販売もできなくなってしまいます。その指摘を、多くのNGOが強制労働として、IUU漁業に結びつけようとしていますが、実際にはすぐにIUU漁業に直結するものではありません。

確かに、これまでの漁船の操業形態や人事管理・待遇を変える必要はありますが、漁船は観光船や商船ではありません。以前、あるNGOが会議の場で漁船にダブルベッドを設置するよう要請したことがありました。これは本当に衝撃的でした。

また米国労働省は2020～2023年、台湾の遠洋漁船は児童労働と強制労働を行っているとしてリストに掲載したため、台湾の国際的な人権イメージは著しく傷つけられました。

このため、台湾では外国人乗組員の人権保護は水産業界全体にとって重要な課題となっています。

私は労働問題を改善するため、インドネシアを訪れました。インドネシア漁業労働組合(SPPI)と面談を行い、インドネシア国立銀行(BRI)と協力して、すべての乗組員が定められた賃金を確実に受け取れるように体制を整えました。

まず船員を募集・採用し、船上の

環境に適応するための陸上訓練を実施します。そして試験に合格すると、修了証書が与えられ、正式な船員になります。船員の募集から採用、賃金の支払いの流れは、透明性が確保されており強制労働ではありません。これは日本の制度とよく似ています。

**——組織の舵取りで心がけていることは何でしょうか**

**柯** 業界の現状を改善するために、まずは「謙虚な姿勢」で会員の皆さまの意見に耳を傾けることが大切です。私は就任以来、毎週水曜日に同業公会の事務所でメンバーの声を聞くことを心がけています。理事長の立場で、うわべの話だけを聞いても何も推進することは出来ません。漁業者や研究者、政府機関、さらにはNGOに対しても必要なのは、より率直で謙虚な対話だと思います。

政府機関と漁業者が対話を進めるためには、まず信頼関係を構築する必要があります。相互信頼の基盤があれば、対話を始めることができます。特に台湾の漁業者は数が多く、複雑な存在であるため、政府と円滑な対話を図る方法を確立するため、さらなる努力が必要です。

相手との信頼関係を築き、対話をする事ができなければ、本当の規制を実践することはできません。法的制裁だけでは、ルール違反者の根本的な問題の解決にはならないことを、改めて強調したいと思います。

さらに、短期間で操業コストを削減することは困難ですが、漁獲枠の配分不足には、政府の「減船事業」という解決策があります。

ここ数年間、台湾の漁業者は燃油高に対応するため、老朽化した鋼鉄製漁船を省エネ向きのFRP漁船へ代船建造を行っていますが、今の状況ではFRP漁船であっても、利益を確保できないような状況になりつつあり、多くの漁船が政府の減船事業で、買い取られることを期待しています。これもまた非常に深刻な問題です。(次号の後編に続く)



柯理事長が所有する遠洋マグロ漁船

WCPFC北小委など  
太平洋クロマグロ増枠へ前進

水産庁は7月16日、北海道・釧路市で開催されていた中西部太平洋まぐろ類委員会(WCPFC)北小委員会と全米熱帯まぐろ類委員会(IATTC)の合同作業部会、およびWCPFC北小委員会で、2025年からの太平洋クロマグロ漁獲枠の増枠に合意したと発表した。小型魚(30kg未満)は現行の1.1倍、大型魚(30kg以上)は1.5倍を基本とする。12月に開催されるWCPFC年次会合で合意されれば、来年1月からの漁期に反映される。

日本の漁獲上限は大型魚8,421ト(2807ト増)、小型魚4,407ト(400ト増)。年次会合で承認されれば、増枠は大型魚で21年の15%増以来、小型魚は現在の規制が始まった15年以降で初となる。

ただし、米国やメキシコから、小型枠を増やすことで資源全体に与えるダメージを懸念する意見が挙がったため、「0歳魚(2kg未満)の漁獲量が増えないよう努める」との文言が追加されている。

クロマグロ違法取引取り締まり

12社・8個人の起訴を指示

スペイン国家裁判所は7月10日、クロマグロの違法漁業とマネーロンダリング(資金洗浄)の疑いで、12の企業と8人を起訴するよう指示した。2018年に始まった捜査の成果で、容疑者には世界最大のクロマグロ企業の1つであるリカルド・フェンテス・グループとその元取締役2人のほか、ベスクノルトマー・グループの幹部と企業、マーフィッシュなど大手ヨーロッパ企業も含まれている。

容疑は、違法漁業で獲ったクロマグロを配送するため、合法的な出荷用の書類を再利用し、市場に持ち込んだというもの。その他文書改ざん、公衆衛生違反、マネーロンダリングなど、複数の容疑が含まれている。マリア・タルドン裁判官は、犯罪組織の最終的な目的は金銭的利益であ

魚価下落に危機感

消費鈍く満庫解消されず

三崎魚市場の冷凍メバチの平均単価は、ジリ安傾向にある。その要因である冷バチのスソ物単価は800円

大型魚は漁獲上限を決める基準年(02~04年)に漁獲実績がなかった韓国に対し、300トが追加された。小型魚枠からの振替措置も適応し、501トへと拡大される。南半球でも漁獲されることからニュージーランド(NZ)は200ト、豪州は40トまで漁獲可能な措置も新設された。

小型魚と大型魚に枠の区分がない太平洋東部のIATTCは、WCPFC大型魚と同様に1.5倍の増枠とする。韓国に配分された300ト分も追加し、東西バランスを調整した。IATTCは2年単位のブロック枠で管理されており、米国に追加された300ト増は単年で150トとなる。メキシコも同様で、2国を足して年間300ト増という計算だ。

さらに17%を上限とする未利用漁獲枠の繰り越しや、小型枠を1.47倍にして大型枠へ振り替える特例措置の適用上限を撤廃。一般ルール化することにも合意を得た。

とはいえ最終決定はWCPFCの場合、26の国と地

と結論付けた。

市場では合法的に漁獲されたマグロと、違法に調達されたマグロが常に混在しており、トレーサビリティに大きな問題が生じていた。また、販売されたマグロは、実際の数量を隠すために書類が偽造されていた。

裁判官によると、容疑者が使用した施設は不衛生で、食用に危険なレベルであったという。分析したサンプルの中には、「欧州連合(EU)の許容レベルを超えるヒスタミンが含まれていた」と指摘している。

さらに違法に調達されたマグロは状態が悪く、食品衛生上のリスクがありながらも、色を鮮やかにするために添加物が使用されていたと報告されている。

クロマグロ密輸組織の活動は、18年に開始された「タランテロ作戦」という名の大規模調査で明らかになった。主にマルタとイタリアから違法マグロをスペインに持ち込むネッ

前後で推移していたが、22年に一時1,000円を上回ったがその後下落し、7月は600円まで下がり、さらに入札販売では「500円台も増え、船主買戻しも増えている」と市場関係者は話す。

域から合意を得る必要がある。水産庁資源管理部の福田審議官は「引き続き関係国へ働き掛け、予断を持たず、提案が採択されるよう交渉を進めていく」と厳しい表情で語った。

日本は昨年の年次会合で決まった暫定管理ルールに基づき、認められる最大の増枠幅として、大型魚2.31倍、小型魚1.3倍増を求めている。次期回復目標(初期資源量の20%)の達成を、当初予想より13年も前倒ししてきたことを受けての提案だったが、「目標をようやく超えたばかり。上昇基調を変えるべきでない」など意見が大勢だったという。

北小委員会で合意されたクロマグロ増枠案(ト)

WCPFC		現行枠	増枠案	備考
小型魚	日本	4,007	4,407	10%増枠
	韓国	718	718	10%増枠分を大型魚へ振替
	合計	4,725	5,125	
大型魚	日本	5,614	8,421	50%増枠
	韓国	30	501	300ト増に小型魚から振替分を加算
	台湾	1,965	2,947	50%増枠
	合計	7,609	11,869	

※このほかNZは200ト、豪州は40トまで漁獲可能

トワークが明らかになっている。個体数の少ないクロマグロは、大西洋まぐろ類保存国際委員会(ICCAT)の保護措置が講じられており、取引には世界中で厳しい法律が施行され、サプライチェーン全体で製品を追跡できるよう構築されている。

「マグロ業界の信用にかかわる」

日かつ漁協の香川謙二組合長はこの問題について、リカルド・フェンテス・グループなど「日本にも輸出している業者が、そのような違反をしていた可能性があることは衝撃だ」と、憤りをあらわにした。

「6年前(18年)の事件の裁判かもしれないが、欧州における世界最大の蓄養マグロ輸出業者の違法行為は、マグロ業界の信用に関わる問題だ」とし、裁判の結果に注目するとともに、「今後そのように違法に漁獲されたマグロが取引されないよう、改めて求めたい」と、強く訴えた。

一方、在庫は三崎・清水・焼津の冷蔵庫とも満庫状態が続く、更に運搬船の洋上在庫は7月下旬時点で1万5千トほどあるが、量を販売する量販店・スーパーでは売値を維持する(4面につづく)

**(3面からつづく)**

傾向が強く、満庫を解消するほどの消費はみられない。「次に運搬船の搬入が集中する11月まで在庫は十分にあり、過去20年間でいちばん厳しい」と悲痛な面持ちを隠せない。

**■冷ミナミマグロ対策に動画作成**

相場の低迷は冷バチだけでない。冷ミナミマグロも同様だ。浜値は品薄感のあった2022年度に高値を付けたが、23年度の平均単価(40キ以上)は、対前年比4割安のキロ当たり1,500円台(日かつ協同(株)扱い)となり、

コロナ禍が深刻だった20年度に次ぐ安値になった。

日かつ漁協は、所属船約150隻の半分の約75隻がミナミマグロ操業するため最重要魚種の1つだが、魚価安により各船の水揚げは22年度比で1隻あたり「約7千万円も減少した」と厳しい状況を伝える。

他方、諸経費は高騰したままで、今後も漁業を継続するためには消費拡大が不可欠である。

日かつ漁協は、日本船が漁獲した天然冷凍ミナミマグロの消費拡大に

向け、全3本のPR動画を作成し、6月28日からYouTubeチャンネル「japantuna」で公開している。

第一弾は「TOKYO MAGURO(トーキョーマグロ)」のタイトルで、水揚げから豊洲市場内でのセリおよび解体、寿司になるまでの流れを収めた。大卸のセリ人が「(知名度ではクロマグロだが)隠れた1位はミナミマグロ」と、太鼓判を押す場面も収録されている。

**マグロは冷凍がうまい****“5%塩水”解凍の妙味**

東京・大田区の天然マグロ専門店「一番星」の高川航社長は、「『マグロは、生の方が冷凍よりおいしい』という先入観は捨てるべきだ」と言い切る。生にはない「解凍」の時間に秘訣(けつ)があった。

冷凍マグロの解凍は、細胞内の塩分濃度に近い3~4%の塩水で解凍するのが一般的とされており、これよりも薄い塩水に浸けると、浸透圧で外部の水が侵入し水っぽくなる。

高川社長はそれよりも濃い5%の塩水で冷凍マグロを解凍している。少し濃い塩水で解凍すれば適度に脱水され、味が濃くなることから、試行錯誤の末、バランスのよい濃度が5%であることを発見した。「生だと、どこかに生臭さが残る」とのことから、良質な生マグロを仕入れた時も一度冷凍し、脱水ができる解凍の工

程を挟むそうだ。

漬け込む塩水は、通常の水道水の温度で構わない。時間でなく、芯が溶け切るまで置く。溶けきったら塩水から上げ、ペーパーでしっかり水分をぬぐい、乾燥しないよう包み冷蔵庫で3時間ほど寝かせれば完成だ。

**■本当の味が知られてない**

日本の遠洋はえ縄漁船は、冷凍機および凍結技術を更新し続け、現在の超低温冷凍マグロの生産体系を確立した。対して解凍の進化は乏しく、素材への依存度が高い。高川社長は「量販店では真水もしくは自然解凍が一般的で、これではマグロの実力の半分も提供できていない」と言及、この5%塩水解凍法を採用すれば「消費は伸びる」と断言する。

ノウハウを包み隠さず公開している背景には、「漁業者さんが大変な思いをして獲ってきてくれた魚の本当の味を知ってもらいたい」との熱い思いがあった。

**■きっかけはサンプル作り**

高川社長は、築地に市場があった時代にマグロの大卸でセリ人として働いていた10年間は毎日、セリの準備で、サンプル用にマグロの尾の一部を解凍していたが、日によって印象が違っていったという。

当時の市場は隣接する墨田川の河口から海水をくみ上げ、ろ過・消毒して場内に供給し、解凍にも利用していた。日々注意深く観察すると、特に雨の降ったあとは上手に解凍できなかった。そこで解凍と塩分濃度の関係に気付き、研究を重ね5%塩水解凍へたどり着いた。

同社は問屋業務を行いながら、一方で「食べてみないと本当の冷凍マグロのおいしさに気付いてもらえない」と、食堂を開き5%塩水解凍マグロを提供している。

この解凍方法は、日かつ漁協のPR動画の第2段でも紹介している。

**第21回天然・刺身マグロ  
キャンペーンの開催****「10月10日はまぐろの日」**

OPRTは今年も10月1日から14日に、全国水産物商業協同組合連合会(全水商連)の協力を得て、全国の鮮魚小売店を中心に「天然・刺身マグロキャンペーン」を開催する。

また、まぐろの日に合わせて各地のマグロ漁業者が開催するイベントや漁業者の直売所でも展開する。コロナ禍等で、マグロを食べる機会

が減ったことから、「10月10日はまぐろの日」を消費者にもっと知って頂き、マグロを身近に感じてもらう目的で展開する。配布するパンフレットには、以前は人気だった「手巻き寿司」をフィーチャーし、マグロを中心にいろいろな魚介類を楽しく食べてもらうことをアピールする。

「まぐろの日」は当時の日本鯉鮪漁業協同組合連合会により1986年に制定された。奈良時代の歌人・山部赤人が10月10日に明石付近で、マグロ漁で栄える同地域を讃える歌を詠

んだことに囚んでいる。

今年新しい試みとして、①一般社団法人全国消費者団体連絡会と共同で、マグロ漁業を巡る情勢についての学習会及びマグロ試食会を開催(10月10日に千代田区で開催予定)、②天然・冷凍マグロ消費拡大促進のための動画等を作成、SNSを活用した情報を発信し、「10月10日はまぐろの日」の由来、天然・刺身マグロの美味しさ、料理のレシピ等をわかりやすく提供する。詳細についてはOPRTのホームページに掲載予定。

**編集後記**

台湾の同業協会柯理事長、ロングインタビューを受けて下さり感謝申し上げます。問題山積みの中でご重責を担われますが、同会長の卓越したリーダーシップによりまぐろ業界の再構築にご活躍されることをお祈りいたします。

本年も天然・刺身マグロキャンペーン「10月10日はまぐろの日」を開催いたします。SNSでの情報発信で若い世代(例えばZ世代)の皆様にも関心を持っていただけたら幸いです。

(伊佐)