

# OPRT ニュースレター No. 129

2024年12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…ICCAT、WCPFC年次会合、血合い肉の新名称決定  
4面…OPRTセミナー、OPRT動画配信、賛助会員年末抽選結果

## 『責任あるまぐろ漁業』の歴史

農林水産省 野村 一郎 国際顧問

当たり前のように機能している漁業の国際ルール。マグロ漁業も1990年以降、さまざまなルールが構築され、今、安定したマグロ資源のもとで漁業が行われている状況があります。そんなルールの根幹に深く関わってきたのが野村一郎さんです。元水産庁遠洋課長で、国連食糧農業機関(FAO)の水産局長を10年務め、現在も農林水産省顧問として国際交渉の現場に携わる、漁業の国際交渉の中におけるレジェンドで、生き字引でもある野村さんに、公海のマグロ管理の成り立ちについて聞いてみました。(インタビュー・中島雅樹)



——野村さんは水産庁を経て、FAOに出向されました。

野村 私は、2000年4月に水産庁の遠洋課長からFAOに出向し、水産局長(後に水産養殖局に改名)として10年間在籍しました。水産庁参事官時代には大西洋まぐろ類保存国際委員会(ICCAT)などマグロの地域漁業管理機関(RFMO)の会議などにも関わっていましたが、1990年代からFAOに在籍した2000年代は、公海漁業の管理が目された時代でした。

200カイリ体制後、遠洋漁業に活路を見だしていた日本も、公海操業の拡大路線に限界を感じるようになり、「責任ある漁業国」への道を歩むことで遠洋カツオマグロ漁業の存続を目指すという方向転換を図った時です。私の仕事も、自国利益の維持も考えながら、公海漁業のルールをどのように構築するか、すなわち漁業を続けていくための世界共通のルールづくりに多くの時間、関わってきましたね。

——公海漁業のルールはどのような流れを経てできあがり了吗か。

野村 1995年10月に、FAOが公海の操業に「責任ある対応」を求める「責任ある漁業のための行動規範」(Code of Conduct for Responsible Fisheries)を採択しました。今考えると、この規範はその後の公海操業のルールづくりの基礎になりました。

当時、船の国籍を便宜的に変更し公海で無秩序な操業をおこなう便宜置籍(FOC)漁船が問題視されていました。そうしたルール無視の船をどう管理するかについて、FAOは旗国の責任を明確にしながら管理することに注力しました。具体的な管理方法も、各国の管理能力の差や所管する省庁の違いなどを考慮して船舶登録そのものではなく、操業許可を与える漁船のリストで管理する方法を明確にしました。それが1993年11月に採択された「保存及び管理のための国際的な措置の公海上の漁船による遵守を促進するための協定」

(リフラッキング協定=遵守協定)です。行動規範、リフラッキング協定ともに、水産庁時代からFAO時代にかけて、わたし自身、非常に深く関わり、奔走してきました。その後、国連本体の協定として、公海漁業管理のベースとなる「国連公海漁業協定」(UNIA)ができますが、行動規範や遵守協定の内容の多くがそのまま採用されていることから、行動規範と遵守協定が公海漁業のルールのベースになったと言えます。

——FOCは2000年代に入り、違法・無報告・無規制(IUU)漁業と言われるようになりました。

野村 FOCという言葉が使われなくなったのは、商船では合法的にFOCが行われている中で、漁業ではFOCが悪者となるのはおかしいと、(2面につづく)

**(1面からつづく)**

IUU漁業という言葉に置き換わっていきました。確か、IUUは豪州がFAOで最初に使いだしたと記憶しています。

——OPRTもちょうどその頃にできました。

**野村** そうです。FOC漁船の問題が盛んだった時に日本主導で2000年12月にできた団体ですね。私がFAOに出向した半年後くらいですか。まさに責任ある漁業ということにスポットがあたる中で、今もその存在意義は重要ですが、当時から組織名からして非常に画期的な組織だったと思います。

——今、漁船漁業には責任ある行動が当たり前のように求められていますが、野村さんの現役時代にまさにその礎が築かれた印象ですね。

**野村** 欧米には、悪は強制的に排除するという考えが今でも中心にあります。その中で、マグロのように国際ルールの仲間に入れて一緒にやっという考えは、ある意味すごく日本的で、FAOに私がいて、日本的な発想の管理がルールの中に盛り込まれた意味は大きい。マグロ資源がかなり良好な状態になったことが、そうした取り組みのもとで築かれているとすればすごくうれしいことです。

——台湾などを国際の枠組みに入れるのは難しくありませんでしたか。

**野村** 日本から見れば、勢力を急速に伸ばす台湾のマグロ船は脅威でした。ただ、排除すればさらに状況が悪くなるだけで、ブレーキも効かせられない。だからこそ、発想を転換し、一緒に悩みましょう、一緒にルールをつくっていきましょうという方針で臨みましたから、取り組みに迷いはありませんでした。ただ、国際的な関係の中で台湾を国連関連の組織に入れるのは想像以上に難しいため、いち行政官としても覚悟がありました。ただ放って置けなかったですね。

昔から立場上弱い者の面倒をみてきましたから、そんな積み重ねが、その後途上国などと話す時も「野村が言うのなら聞かか」と話しを聞いてくれる関係につながっているのかもしれない。

——FAO退職後も海洋管理協議会(MSC)の評議員など、いろいろ国際的な関わりをお持ちですね。

**野村** FAO退職後2010年から16年までMSCの評議員を務めました。ちょうどFAOの水産局長時代、公海漁業管理のほかに、エコラベルのガイドラインづくりも取り組んでいました。エコラベルとは簡単に言うと、一生懸命、ルールを守って漁業をしていることを証明するための仕組みです。MSCはもともと世界的な企業であるユニリーバと世界自然保護基金(WWF)が1997年に作った組織で、その後独立して、科学的な根拠をベースに基づき認証をしています。環境保護団体と同一視して悪いイメージをもつ人もいますが、今は決してそんなことはありません。

——ISSFという組織の委員もさられているそうですね。

**野村** ISSF(International Seafood Sustainability Foundation)は2008年設立した団体で、日本語では国際水産物持続性財団と言います。名前にマグロの文字はありませんが、マグロ関係の団体です。マグロを獲るまき網がイルカを巻いてしまうことが問題になったことから、米国の缶詰業界やそれに携わる商社が中心となり、「自分たちも、ちゃんと資源のことを考えて漁獲されたマグロを調達していますよ」ということを訴えるためにできたものです。

メンバーには科学者が多く、非常に科学を大切にしています。少なくとも、大きい動物は保護しようとか、残酷だからとか、感情的な面ではなく、資源・自然環境への影響が科学的にちゃんと立証されているかを大切にしている。私はアジアで唯一の取締役会メンバーの1人です。上述したMSCやこのISSFにしてもマグロ延縄業界では、日本より韓国、中国、台湾の方が、関心が高い気がします。

——野村さんの人生で、FAO在籍の10年間は。

**野村** 途中、水産庁に戻るタイミングもありましたが、FAOの水が自分にあったのかもしれない。実際、私はFAOに赴任して完全に人生が変わりました。わたしだけでなく家族にとっても、です。だからこそ10年もいたと思います。FAOの

水産局長という立場でどう世界の漁業のルールメイキングをするのかだけを考えて仕事してきたつもりです。それは自分自身もそうだったし、それを仕事にできることを楽しんでいたと思います。

もちろんそのための努力もしましたよ。知らないことでバカにされないよう、朝8時から夜8時まではしっかり働きました。それでも、ローマだと事務所から家まで30分。普通に家で食事が食べられたし、東京にいる時のように毎日終電みたいなのはなかったですね。私生活も充実して快適でしたし、息子や家族ともよく会話をしました。いまでも家族皆が、非常に仲がいいのはそれがあったからかもしれません。

私がFAOに赴任したことで、息子の人生も変わりました。中学2年、英語なんて全然わからない状態でローマに行ったのですが、インターナショナルスクールの音楽の先生が彼のバイオリンを聞いて、「ぜひうちに入学しなさい」、って言ってくれて、今はドイツのオーケストラの一員としてバイオリンを弾いています。もしローマに行っていなければ、バイオリンで食べていくという道は選べなかったと思いますね。

——最後に、今のマグロをとりまく現状をどう感じますか。

**野村** 私は水産庁出身で、今も農林水産省顧問として交渉に関わることがある立場ですが、今の水産庁の職員は大変だと思いますね。とにかく忙しい。それに私がFAOにいた当時に比べ、今はマグロなど資源を管理するRFMOがずいぶん増え、また国内のEEZ資源管理も強化されて相当な人材を割いているから、いろんなことに手が回っていない印象です。

私の水産庁時代もFAO時代も、水産庁職員には忙しいながら日本がルールメイキングでFAOをリードしようという気概がありました。水産庁の職員にそうした気概ももつ余裕がない状態が続いてしまうと、国際的な取り組みを先取りすることもできず、どうしても対応が後追いになってしまうのではと心配です。忙しくて大変だとは思いますが、水産庁の職員には世界を俯瞰し日本が世界の漁業をリードするという気概をもってがんばってもらえるとうれしいですね。

## ICCAT 年次会合の結果

## —大西洋メバチ増枠で合意—

ICCAT（大西洋まぐろ類保存国際委員会）第24回特別会合（年次会合）が11月11日から18日までリマソール（キプロス）で開催された。会合の結果概要は以下の通り。

## (1)メバチ

メバチの総漁獲可能量(TAC)は、現在の62,000トンを73,011トンに増加した。

2025～2027年のメバチマグロの国別割当量(総計73,011トン)は、

EU	13,576.29トン
日本	13,865.86トン
台湾	9,151.19トン

中国	4,624.07トン
韓国	1,100.00トン
その他沿岸8カ国計	24,593.56トン
個別割当のない国の留保枠	6,100.00トン

となっている。日本は約114トン配分が減ったが、他国への委譲分が550トン減ったため、実質的な増枠となっている。

## (2)キハダ

キハダのTACを11万トンに維持することで合意した。

## (3)FAD 管理対策

自国に漁獲物を缶詰などに加工する工場を持つまき網漁業国などから規制緩和を求められ、3月17日から4月30日までの45日間のFAD操業禁

止期間が採択された（現行は、1月1日から3月13日までの72日間FAD操業禁止）。ただし、運用可能なFADの1隻あたり使用制限個数は、2025年は300個を継続するものの、2026年と2027年は288個に削減される。

## (4)クロマグロ

東大西洋と地中海のクロマグロの複数年管理計画が修正され、マグロの養殖に関し、人工種苗から生産されたクロマグロの管理の報告が含まれる。

## (5)メカジキ

今年度まで13,200トンのTACだった北大西洋メカジキは、2025年からの3年間14,769トン/年へ増枠された。日本船は842トンが維持される。

## WCPFC 年次会合の結果

## —太平洋クロマグロ増枠を決定—

WCPFC（中西部太平洋まぐろ類委員会）第21回年次会合が11月28日から12月3日までスバ（フィジー）で開催された。結果概要は次の通り。

## (1)太平洋クロマグロ

2025年から実施される措置として、以下の割当量増加が合意された（措置は2026年に見直されることが明記されている）。

## ①小型魚(30kg未満)の漁獲枠

日本：4,007トン→4,407トン(400トン増)、韓国：718トン→718トン(変更なし)、合計：4,725トン→5,125トン(400トン増)

## ②大型魚(30kg超)の漁獲枠

日本：5,614トン→8,421トン(2,807トン増)、韓国：30トン→501トン(471トン増)、台湾：1,965トン→2,947トン(982トン増)、合計：7,609トン→11,869トン(4,260トン増)

増)

## 【OPRT事務局コメント】

本件は、日本国内の多数のメディア（新聞、テレビ等）で報道されました。生産者は漁獲枠の増加を歓迎しており、また、消費者はクロマグロの価格が安くなることを期待しているようです。

漁獲枠の増加によりクロマグロの価格が下がる可能性がある一方で、各国の大型まぐろはえ縄漁船の経営は、人件費や燃料費などのコスト増により非常に厳しい状況にあり、消費者にはより多くのマグロ類（メバチ、キハダ含む）を購入することで価格を支えて頂きたいと思えます。

## (2)電子監視システム(EMS)

電子監視については、電子監視システム(EMS)の使用に関する暫定最低基準に合意した（2023年のICCAT、IOTCに続き、IATTCも今年の年次総会でEMS最低基準を採択

していたところである。OPRT事務局としては、マグロ延縄漁業におけるEMSの導入・実施については、世界的な課題として取り上げる必要があると考えています）。

## (3)船員労働基準

船員労働基準に関する保全管理措置(CMM)の策定が確立された。

これは、中西部太平洋で運航する船舶の安全な労働環境を確保し、船員の福利厚生を向上させるための拘束力のある規則を制定したもので、WCPFCはそのような制定をした最初のマグロ地域漁業管理機関となった。この規則は2028年1月に発効する。

## (4)サメ

委員会は現行の措置をレビューし、「ヒレと魚体の切り離し禁止」及びその「代替措置」について、後者の3つのオプションを2つに減らして、3年間延長することになった。

血合い肉のイメージ新  
新名称は「茜身」(あかねみ)

三崎のまぐろ未病改善効果研究会は10月20日、三浦市三崎のフィッシャリーナ・ウォーフ「うらり」で、三崎マグロの血合い肉を「茜身(あかねみ)」と命名した。強力な抗酸化作用が発見された血合い肉は、継続的に食べ続けることでストレスや疲労の軽減・緩和が確認されたほか、長寿遺伝子の活性化も明らかになっている。「茜身」の共通名称で健康食文化を発信し、三崎マグロの新たな価値を創造していく。

研究会の山本浩司会長(株羽床総本店社長)によると、新名称は2023年7月に同会を立ち上げた際に出た「血合い肉を三崎の地域特産品として売り出すには、イメージを一新する名前が必要」との意見を受け、24年1月から募集を開始。その結果、全国45都道府県の1183人から、2583件もの名称が集まった。

「茜身」の名称は3人から寄せられた。濃い赤を表す「茜」は新鮮な血合いに色が近く、語感もよい。「ぴったりな名前になった」と、山本会長は満面の笑みを浮かべた。

なお、研究会は新名称の選考会議の司会をNHKに派遣要請し、漫才

コンビ「オードリー」の若林氏が派遣され司会を務めた。この模様はNHKの「本日の司会はオードリー若林！」という番組で12月に全国放送された。

同日はマグロ、カジキ血合い肉料理の試食会も行われた。「臭みがなく柔らかい」などの評価に山本会長は、「各店の探求力と、鮮度のよさが生かされた」と解説した。遠洋マグロの水揚げ港である三崎では、超低温で保管されるマグロを地元の卸業者から飲食店まで、鮮度のよい状態で流通できる強みがある。すでに市内18店で、延べ40の血合い肉料理

(4面につづく)

### （3面からつづく）

が提供されているという。

研究会は今後、県水産技術センターとともに機能性を損なわず、おいしく提供するガイドラインを作成。技能と知識を習得した飲食店を認証する制度を、今年度末をめどに創設する考えだ。「茜身」の名称とともに『三崎に来なければ食べられない、おいしくて健康によいマグロ』を強固なものとし、新たな地域の魅力と

して発信していく。

マグロおよびカジキ肉には、活性酸素を消去する抗酸化物質のセレンを多く含む。特に血合い肉の含有量は赤身肉の92倍もあり、「自然界最強」と言われるほど群を抜く。聖マリアンナ医科大学難病治療研究センターの遊道雄センター長によると、臨床研究で週3回・計6週間食べ続けた結果、軽度・強度ストレス状態の人が著しく減ったことを明ら

かにした。

また、長寿遺伝子タンパク（サーチュイン遺伝子）が20～30%アップすることも、体内の環境を模した研究室での試験で証明。遊道センター長は適量の血合い肉を継続的に食べることで「健康長寿の延長や（健康状態から病気に至る過程の）未病対策としても期待できる」と、研究の進捗（ちよく）を強調した。

## OPRTセミナー

### 「マグロが食卓に上がるため」

天然・刺身マグロ学習会

OPRTは「まぐろの日」の10月10日、都内でセミナー「天然・刺身マグロ学習会」を、ウェブ併用でOPRT会員の全国消費者団体連絡会の傘下会員を主な対象とし開催した。講師から「今後も食卓に天然・刺身マグロが上がり続けるためには、消費が強いことが重要であり、皆さまにもっとマグロを理解していただきたい」との願いが込められた。

OPRTの魚住雄二会長は世界のマ



グロ資源について、その多くが適正な水準へと回復し「おおむね持続的に利用されている」と報告した。ただし浜値が安く、操業コストに合わないことで「漁業が健全でなくなりつつある」と訴えた。その背景として、近年の刺身需要の低下を挙げた。

そのため魚住会長は「天然マグロのおいしさを理解していただき、より多くの人に、たくさんのマグロを消費して欲しい」と言及。経済的な健全性の担保が、後継者や乗組員問題の改善にもつながり、「漁業を維持する要にもなる」とし、消費拡大への協力を求めた。

さらに大日本水産会魚食普及推進センターの早武忠利課長は、安さを追求してマグロを買えば「クロマグロやミナミマグロをずっと食べられない」と述べた。「マグロ」とひとくくりにとらえ、量販店で買った「おいしくなかった」もののせいで、マグロの印象を下げていることを危惧する。

「値段には意味がある」と強調しながらも、特に今はクロマグロとミナミマグロの相場が下がっていること、年末商戦などを避け市場にも行ってみるなど、お買い得情報も紹介した。マグロの種類を知り、部位を食べ比べることで、味と価格の違いを認識する楽しさにも触れ、「今後もマグロが食卓に上がり続けるために、皆さんで買い支えていただきたい」と、参加者に呼び掛けた。

終了後、天然冷凍のミナミマグロ、メバチ、キハダの食べ比べ試食会を開催し、それぞれの個性や味の違いを学んで頂いた。



セミナー終了後の試食会

### ▽YouTube動画の配信

OPRTは11月19日からYouTubeに新たな動画を配信した。タイトルは「マグロのポイントまとめました～寿司・刺身の魚種編～」。Z世代の方々にもお寿司や刺身のネタを選ぶ際に少しでも役立つよう、主要なマグロ5種に関する知見をわかりやす



く紹介している。5つの魚種を1本にまとめたバージョンと、魚種毎に分けたバージョンの両方を配信。

また、「～旨いだけじゃない編～」では、生活習慣病や認知症等を予防できる、マグロの優れた栄養素を紹介している。

これからも継続して新たな動画を配信していく。

※動画は、

<https://www.youtube.com/@opr maguro>

又は右記のQRコードから閲覧して下さい



## 96会員に天然マグロ

賛助会員年末マグロ抽選会

OPRTは12月11日、恒例の天然冷凍刺身マグロ年末抽選会を実施した。11月30日までに賛助会員登録及び更新を行なった158会員（法人58会員を含む）を対象に抽選し、96会員を確定（うち5口以上加入の個人64会員には無抽選で当選）。当選者には、天然冷凍刺身マグロ3サク（700～800g）が送られた。

なお、抽選結果は、OPRTホームページに掲載されている。

### 編集後記

今回の冒頭インタビューは、国際漁業交渉のレジェンドである野村一郎さんでした。公海まぐろ漁業管理の発展に多大な貢献をされたことを再認識しました。また、MSC評議員を経て、現在ISSFのアジア代表メンバーであることは初耳の方も多かったと思います。2025年のマグロ市況の安定を祈念します。

（伊佐）