

— 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・IATTC合同作業部会、スマホで気軽に医療相談、小名浜海星高生高島屋で販売体験
4面…缶詰のレンジ加熱可能に、天然・刺身マグロキャンペーン

環境・人権に配慮したマグロ調達を

三菱商事(株)水産部事業戦略チーム 岸田 佑典 チームリーダー

三菱商事(株)は「マグロ類に係る調達ガイドライン」を制定し、2022年8月に公表しました。資源保全などの環境面だけでなく、違法、無報告、無規制(IUU)漁業や、強制・奴隷・児童労働といった社会面の課題解決への貢献に向けた取り組み方針となるものです。今年7月4日には、このガイドラインを更新しました。マグロ類を取り扱う国内最大手の東洋冷蔵(株)とともに、三菱商事グループ全体で持続可能な調達に邁進する理由について、水産部事業戦略チームの岸田佑典チームリーダーに伺いました。(インタビュー・黒岩裕樹)

——三菱商事がマグロ類の調達に
関して、ガイドラインを制定した理
由を教えてください

岸田 マグロ事業における課題と言えば、かつては資源保護が大きなテーマでした。私たちが08年に「クロマグロ類に関する声明」を公表しています。ただ、国際的に厳格な資源管理が行われたことで、資源は回復基調にあります。

しかし近年では、IUU漁業等のトレーサビリティに於ける問題や人権侵害等の社会面についても注目されるようになりました。これらの解決は、世界で水産ビジネスを展開する上で、重要な要素です。そこで弊社グループとして、環境・社会面の課題解決に貢献する為、ガイドラインを制定しました。

——今後も持続的にマグロ資源を利用するため、海外メディアなどは消費量が最も多い日本が、将来に向けてどう行動するのかを注目しています

岸田 17年からマグロとエビではサプライチェーンのリスクや課題を把握する為、アンケート形式の調査を開始しています。仕入れ先に対して環境への配慮や、IUU漁業、強制・奴隷・児童労働の対策等の項目に回答を求めることで、実態を把握し、改善すべき事項が確認された場合には、改善策の検討・実施をしています。

質問事項は80以上あり、環境面・社会面等の項目について確認しています。

直接の仕入れ先であるティア1は全社で実施しており、ティア1の先の仕入れ先であるティア2にも22年から調査対象を広げています。今後も優先順位をつけながら対象の拡大を図っていきます。

さらに客観性を担保する為、22年に制定したガイドラインに基づき、外部監査機関を起用した外部監査を開始しました。

——ガイドラインでは取り組み内容として『サプライチェーン上のリ



スクや課題を認識し、関連するサプライヤーに監査結果を共有し、改善策を共同で検討・実施する』と記されています

岸田 外部の目で「きちんとできているか」を見てもらっています。現時点での対象先は、日本、韓国、台湾、中国漁船の遠洋マグロはえ縄漁業で、陸上の経営者と漁船の船長、船員の3層に対してヒアリングを実施しています。

ただし、漁船が帰港するタイミングと監査会社とのスケジュール調整が困難で、迅速さに課題があります。そこで弊社グループ社員が監査を行うことで、外部監査と比べ、より迅速に対応できる自社監査を、24年度(2面につづく)

(1面からつづく)
から導入しました。アンケート調査・外部監査・自社監査を通じて、IUU漁業や人権侵害の問題の解決に向け、デューデリジェンスの強化を推進しています。

自社監査は24年度に30件行いました。今後は、はえ縄漁船だけでなく、まき網漁船や蓄養会社まで対象を広げる事を検討しています。

——アンケートや監査を受ける生産者側の対応は

岸田 業界の問題については関心が高く、協力的です。特に近年は、生産者の意識が大きく変わってきたと実感しています。

『監査』と言うと厳しく聞こえますが、「マグロ漁業に真摯(し)に向き合う漁船や企業をしっかりとサポートし、持続可能な業界にしたい」という思いで取り組んでいます。

持続可能な業界になれば、皆がウィンウィンな関係になります。業界を守る意味でも重要なことであり、先陣を切って取り組んでいきたいと考えています。

——現時点で取引停止になる問題は見つかっていますか

岸田 現時点では、取引停止になるような問題は確認されていません。

遠洋マグロのはえ縄漁業事業を残していく為にも、関係者との協議を継続しながら、きちんと取り組む漁業者と連携を強めていきたいと考えています。

——“操業の透明性、という点では、電子モニタリング(EM)の導入に向けた検討が、すべての地域漁業管理機関(RFMO)で始まっています

岸田 オブザーバーの乗船率を上げることが難しい現状では、EMは1つの解決策だと思っています。ただ、誰が導入するか。どこに、何台設置するべきか。その費用は。さらには陸上からのモニタリングや解析にどう対応するのか。こういったハードルは沢山あります。

映像の解析については、人工知能(AI)の発達により今後、何かしらの改善が図れるものと思っています。ただ、個社単位では取組を進めることには限界があり、業界としても連携ができれば、実現に向けてもう少しスピードアップができるのではないかと考えています。

何よりも「陸から見ているよ」という牽制機能としてEMの存在は、IUU漁業や強制労働等の抑止力に繋がると考えます。

長期航海を強いられる遠洋マグロのはえ縄漁業は、外部から監視の目が届きにくく、監視体制が構築されにくい。個社としての対応には限界がある為、行政とも連携しながら、出来ることを検討・実行していきたいと考えています。

——7月にガイドラインを更新した際に、トレーサビリティの確保に向けた基準を追加しました

岸田 責任ある調達に向けたトレーサビリティの確保にも指標を設けた形です。水産物取引における国際基準のGDST(Global Dialogue on Seafood Traceability)が推奨するデータの確保を目指します。

——ガイドラインを制定した22年からの進捗についても、開示しています

岸田 弊社グループは調達するマグロ類について、世界水産物持続可能性イニシアチブ(GSSI=Global Sustainable Seafood Initiative)による認証製品の割合を、30年までに30%とすることを掲げ、24年時点で約20%までできました。引き続き、目標である30%の達成に向けて取組を進めていきます。

現在のエコラベルの審査基準は、環境面についての項目が主体ですが、審査基準がアップデートされ、社会面の基準導入が検討されています。こうした点も踏まえて、認証されたマグロ類の取扱いを増加させるべく、認証取得を目指す漁船とも連携していきたいと考えています。

——とはいえエコラベルの認証取得については、企業の負担が大きいと聞いています

岸田 エコラベルに認定されることは、サステナブルな漁業を行っている証明です。ただ、認証が普及する為には、業界内での浸透、消費者の認知度向上が必要です。

海外では認証の存在が年々重視されています。マグロは、まだ日本が主戦場ですが、海外でのニーズも高まっています。

日本で安定的に水産物を供給する為、日本の消費者へエコラベルについての更なる啓発も必要であり、諸経費コストに見合った適正価格での

販売も必要不可欠だと思っています。

——マグロのガイドライン更新に合わせ、水産物全体に係る調達ガイドラインも発表されました

岸田 弊社グループでは、マグロ以外の水産物の取扱いも行っています。長期的視野に立ったビジネスの継続性と次世代への水産物の安定供給という両側面から「水産物に係る調達ガイドライン」を策定・公表しました。

具体的には、海洋生態系の保全や人権及び労働者の権利の尊重、IUU漁業の排除、ステークホルダーとの対話等を基本方針としました。

その上で「持続可能な水産物の取扱い」「トレーサビリティの確保」「持続可能なサプライチェーン調査によるリスク管理」のほか、マグロ類で先行する社外ステークホルダー向けの相談窓口(グリーンバンスメカニズム)の設置等を通じた持続可能で公正な事業運営を掲げています。

——マグロ類に係る調達ガイドラインは今後も更新されるのでしょうか

岸田 改善の検討を重ねて、結果や進捗は随時開示していく予定です。私たちも資源保全や人権の尊重に取り組んでいます。これらはすぐに解決できる話では無く、関係者の皆様とも対話を継続しながら、一歩一歩前進していくしかありません。

一方で、サステナビリティへの取組が漁業者皆様の不利益になることは、絶対に避けなければなりません。人材の確保や燃油等の諸経費上昇により、漁業経営に苦悩されていることも理解しています。

マグロのはえ縄漁船がこれ以上減船となり、マグロの供給が不安定になることも、避けなければなりません。弊社グループは、次世代にも安定的なおいしい刺身マグロを供給するべく、関係者の皆様と更なる連携強化を進めていくことが重要であると考えています。弊社グループが動くことで、ステークホルダーの皆様とも課題解決に向けた取組を推進していきたいと思っています。

サステナビリティへの取組に終わりはありませんが、課題解決に向けて、まずは弊社グループがガイドラインで定めた目標に対して一つずつ行動して参ります。

WCPCF北小委・IATTC

合同作業部会

新たな管理に合意ならず

太平洋の東部と西部で中長期に適用するクロマグロの統一的な漁獲ルールを導入するため、7月9～12日に富山市で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)の合同作業部会が開かれたが、漁獲制御ルール(HCR)の選択に至らなかった。

資源の安全性が保たれる範囲で十分な漁獲枠を確保したい日本案に対し、さらなる資源増加を掲げる米国と意見の相違が大きく、来年漁期の増枠は見送られ、協議は継続される。

両管理機関では、資源状況に応じて漁獲枠を設定するHCRを決め、今後の漁獲枠をほぼ自動的に算出する管理方式へ移行することに合意している。なお、北太平洋まぐろ類国際科学小委員会(ISC)が昨年更新し

た調査結果で、太平洋クロマグロの資源量は初期資源の20%を目指す次期回復目標を2021年に達成。22年に23.2%まで回復したと報告した。

候補に挙がった8つのHCRのうち、日本は初期資源量の25%を維持しながら、20%を下回ると従前に実施していた回復措置に戻すシナリオを提案した。この場合、中西部太平洋の漁獲可能量(TAC)は大型魚(30㎏以上)で、現行の1万1,869トンを1万4,836トンに。小型魚(30㎏未満)が5,125トンから5,161トンに増加すると試算されている。台湾と韓国も、日本の立場に近かった。

だが米国は、初期資源量を40%水準にする漁獲圧を提案。さらに、ほぼ現在的水準と同等な25%を下回れば、最小限の漁獲圧で管理するシナリオなどを推した。

日本代表を務めた水産庁資源管理部の福田工審議官によると、米国は近年「小型魚の来遊が減っている」とし、遊漁による採捕量データを一

つの指標として紹介した。クロマグロの蓄養が盛んなメキシコは、昨年の増枠でイケスが満限なうえ、養殖マグロの国際市場が低迷している経済的理由も絡めて、さらなる増枠に慎重だったという。

そのため合同作業部会では、各国の主張を確認することに注力。HCRの決定や絞り込みには至らず、協議を継続する。今後は必要に応じて中間会合の開催も検討しながら、来年の合同部会での合意を目指す。

■漁獲証明制度は来年の合意へ

太平洋クロマグロの監視・取締は、来年の会合で統一的な措置を検討する。違法な漁獲物を市場から排除する漁獲証明制度(CDS)については、来年の合意を目指し協議を進める。日本は来年4月から対象となる水産流通適正化法や、現行のTAC報告をできるだけ活用したい考えだ。

仮に来年合意されても、試験実施や周知期間、システム開発を経て、適用には数年かかると見込まれる。

スマホで気軽に医療相談

遠洋漁船員こそ我慢しない

遠洋漁船の乗組員が気軽に簡単に医療相談できる「かつおまぐろメディカルオンライン」の実証事業が、宮城県北部鯉鮪漁業組合(北かつ、気仙沼市)所属の乗組員を対象に8月1日から始まった。医療機関へのアクセスが困難な遠洋漁船員に対し、症状が軽いうちに自分のスマホで、通話料を気にせず医療相談できる。12月末まで実施し効果を検証する。

「かつおまぐろメディカルオンライン」は、乗組員のスマホで、ビデオ会議アプリのZoomを使って、音声通話で陸上の看護師に医療相談を行う仕組みだ。事業は気仙沼市や漁業団体、関連企業、東京海洋大学などで構成する市デジタル水産業推進

協議会が実施する。費用の500万円は国の交付金を充てる。

北かつ所属の遠洋マグロはえ縄漁船25隻と、遠洋カツオ一本釣り漁船2隻の乗組員が対象。インマルサットFXやスターリンクといった高速・大容量のインターネット環境の導入条件は、全船が満たしている。

乗組員は各自のスマホでQRコードからアプリを読み込み、専用フォームに情報を入力して相談予約を行う。無料のアプリと船内Wi-Fiの活用で、実質無料で医療相談できる。

遠洋漁船の乗組員への医療に関する既存サービスには、24時間体制で緊急医療などに対応する「かつおまぐろメディカルダイヤル」「無線医療助言事業」がある。協議会事務局の市水産課によると、これらは衛星電話を利用するため、通話料金が

1分当たり210円と高額なことや、衛星電話が設置されるブリッジで、自身の健康を相談しにくいことなどの理由から、相談件数は低いそうだ。

結果として我慢を重ねて、重症化するケースも生じる。

一方で北かつ所属船に行ったアンケートから、気軽に医療相談できるサポート窓口へのニーズが高いことを確認した。相談の敷居を下げたメディカルオンラインの活用で、今いる船員に元気で長く働いてもらう。医療福祉体制の向上で、若手乗組員の確保や衛生管理者の負担軽減にもつなげる。

なお、メディカルオンラインは健康相談窓口であり、診察ではない。症状が出ているなど急を要する場合は、引き続きメディカルダイヤルなどへ、衛星電話を使用して相談する。

「海洋実習で獲りました」

福島・小名浜海星高生

新宿高島屋で販売も体験

福島県立小名浜海星高校の生徒が7月26日、練習船・福島丸の約60日の遠洋航海実習で漁獲したメバチを、東京・渋谷区の新宿高島屋で販売した。鮮魚販売の「中島水産」で、自分たちが獲ったマグロだと来店者に説明しながら、都心での評価を確認

した(写真)。

8月5日まで開催した福島フェアの一環として売場に立ったのは、海洋科の蘭辺健生さんと海洋工学科の吉田悠人さんの2人。航海実習中は船酔いに苦しんだものの、甲板では漁獲物の測定や選別、仕掛けの準備を行い、ブリッジでのワッチ、機関室ではエンジンの点検など学んだ。

漁獲物は地元企業が購入、保管・加工し、販売を行っている。新宿高島屋の中島水産では、スポット的に



小名浜海星高のマグロを扱うことがあったことから、フェアの一環とし(4面につづく)

(3面からつづく)

て同校へ生徒の販売実習を提案、26日の初開催が実現した。

開店前にはフロア担当者から接客の指導を受け、店頭へ。「実習ではどんなことをするの」「どこで獲ったマ

グロか」などと声を掛ける来店者が増えると、次第に掛け声が大きく、説明も積極的になっていった。

小名浜海星高は、福島県内唯一の水産海洋系高校で、積極的に経験をさせる生きた教育を通じて、多くの

海洋人材を輩出している。昨年は1人が地元の遠洋マグロはえ縄船に就職したほか、福島丸の船員となり同船に乗り続ける卒業生もいる。

販売に携わった2人は3年生で、専攻科への進学を予定している。

缶詰のレンジ加熱可能に 日本初で来春めどに製品化

総合容器メーカーの大和製罐(株)は7月11日、缶詰を電子レンジ加熱可能にする独自のアタッチメント「レンジde缶™」(ノンスパークキャップ™、写真)を開発したと発表した。同様の製品は日本初で、販売時期や価格は未定だが2026年3月ころまでの製品化を目指しており、現時点では缶詰とセットで使い切りでの販売を想定しているという。

従来、缶詰を温めて食べる際は湯煎をするか、中身を別の容器に移し

てから電子レンジで加熱するというのが主流だった。ただ火傷のリスクや手間が課題となっておりライフスタイルが変化する中、同社は「誰もが電子レンジで簡単に中身を温められる缶詰を提供したい」と考え、プロジェクトチームを発足。約4年の歳月を経て新しい調理体験を実現させた。

一般的に電子レンジで缶詰を加熱すると、マイクロ波が缶詰の一部に集中してスパーク(火花)が発生するリスクがあり、推奨されていない。一方、「レンジde缶™」は、レンジ庫内底面と缶詰の距離が近いことでスパークのリスクが高まる点に着目。

アタッチメントで適切な間隔を保つことで、発生リスクを低減させた。

500㍑の家庭用電子レンジでフタを空けた状態の缶詰を60秒加熱した実験では、スパーク発生率が28%だったのに対し、同製品を使った場合は0%にすることができた。



天然・刺身マグロキャンペーン

「10月10日はまぐろの日」

OPRTは今年も10月1日から14日にかけて、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、各地のマグロ漁業者がまぐろの日に合わせて開催するイベントや漁業者の直売所でも展開する。

コロナ禍後、諸物価の高騰や昨年来の米不足等の影響を受け、刺身マグロを食べる機会が伸び悩む中、引き続き「10月10日はまぐろの日」を標語に消費者にマグロをもっと身近に感じてもらう目的で展開する。

お楽しみ企画の刺身マグロプレゼンテーションは、日かつ漁協傘下漁業者の協力を得て、「ミナミマグロ食べ比べセット」を予定している。

【関連イベント・PRの実施予定】 まぐろ学習会(OPRTセミナー)

OPRTは(一社)全国消費者団体連絡会(全国消団連)と協力し、マグロを主とした資源の持続的利用についての学習会「水産資源学習会／

おいしい天然マグロをいつまでも」を10月10日(金)に都内で開催する。講師は水産庁加工流通課：吉川千景課長補佐。

また、ゲストとして魚屋「泉銀」(浦安市)店主：森田釣竿氏に、営業中のお店からリモートでマグロの魅力等を語って頂く。

会場の関係で、OPRT会員・賛助会員はウェブ会議方式での参加のみで、9月に案内をおこなう。

来日外国人に向けPR

来日外国人に向けた、天然・冷凍マグロの消費拡大のために、マグロは、Sushi & Sashimi-grade premium tuna.やTaste the King of Japanese Seafood!等キャッチフレーズの外国語ポスターを作成して情報を発信する。また、豊洲市場と協力して外国人向けPR活動を行う。

ミナミマグロ広報イベント

日本かつお・まぐろ漁業協同組合(香川謙二組合長)は年内に東京都内にてミナミマグロPRイベントを開催する。なお、OPRTは本イベントに全面的に協力する。

ミナミマグロは日かつ漁協傘下漁業者にとって主力魚種の一つであり、厳格な資源管理により、資源は

回復し、近年は漁獲枠が右肩上がりに増やされてきた。しかし、知名度の低さから消費が思うように伸びていない現状に対し、認知度向上を目指しPRイベントを開催する。

内容は検討中ながらも、ミナミマグロ漁業の歴史、漁獲される南半球の漁場の紹介、美味しさ等のPR、試食や販売を計画している。

香川組合長は「関係性が感じられない二つの名前『ミナミマグロ』と『インドマグロ』があることが、消費者に無用の混乱を与えている。」「また、『インド』という語感が暖かい海で漁獲されたマグロとのイメージを与え、冷たい海域で漁獲され、クロマグロにも負けない美味しさを誇るミナミマグロの価値を損なう一因となっている。」「このイベントで、ミナミマグロの認知度を上げて、その美味しさを広めたい」と語った。

注) ミナミマグロの名称は、標準和名「ミナミマグロ」の他に、古くから漁業者・流通業者や寿司職人がよく使う「インドマグロ」という通称が浸透しており、魚介類の名称のガイドラインにおいても和名に代わる一般的名称として認められている。

編集後記

三菱商事水産部の岸田様、インタビューを受けて下さり感謝申し上げます。最大手グローバル企業のマグロ調達ガイドラインの更新は国内外のマグロ関係者に時代に沿った漁業、流通の在り方に大きな影響を与えていると思います。今年も10月の天然・刺身マグロキャンペーン、新企画も含め盛大に行います。ご期待ください。

(伊佐)