

水産ジャーナリストの会
会報 No.118
Japan Fisheries Journalists' Association

2012年5月8日
水産ジャーナリストの会
(会長・岸 康彦)
事務局: 中村謙一
(全国漁業就業者確保育成センター)
090-3342-9116
nakamura@ryoushi.jp

〈研究会レポート〉 - I

「日本を含む世界のマグロ漁業の動向」

(社)責任あるまぐろ漁業推進機構専務理事 原田 雄一郎氏

資源的な問題があるにもかかわらず、養殖を含めマグロ漁業が世界的に注目されている。その実態について情報収集している推進機構の原田専務に詳細なお話をうかがった。(2月21日実施)

便宜置籍船対策で設立

平成12年当時、台湾の250隻の便宜置籍船が国際ルールを無視して自由にマグロを獲って日本に輸出しており、マグロ資源の持続的利用を確保するためには便宜置籍船を潰す必要があるとして同年12月にOPTが設立された。会員は各国の超低温冷凍能力を有した大型延縄漁船の団体で、当初は日本、韓国、台湾、フィリピン、インドネシアなどアジア諸国が主体で、日本からは日かつ連(当時)、遠かつ協、近かつ協の3団体が加入。その後順次中国、エクアドル、セイシェル、フィジーなどが加入し現在は16団体となっている。

国内的には便宜置籍船の漁獲物を利用している限り撲滅できないため、貿易、流通、消費者の団体にも働きかけ8団体が加入し、会員数は24団体となった。加入隻数は刺身マグロを狙う大型延縄船の90%以上に相当する1,060隻となっている。

30年前の2.4倍を漁獲

世界の遠洋マグロ漁業の現状を捉える

には「高度回遊魚=国際管理」「貿易商材」「環境保護運動」「日本の食文化」の4つのキーワードがポイントになる。まず国際管理だが、マグロは世界中の海を大回遊する魚類のため日本だけが資源管理をしても効果が薄く、回遊海域ごとに5つの地域管理機関が設置され年次会合で規制措置などを検討し実行に移している。さらに2007年から各地域機関の合同会合(RFMO)ももたれ、ここでは近年問題になっている大型まき網漁船の漁獲能力の凍結が検討されつつある。

カツオ・マグロ類は今や世界中で消費される重要な貿易商材となっていて、漁



原田 雄一郎氏

獲及び資源動向が注目される。09年の世界のカツオ・マグロ漁獲量は30年前の2.4倍にあたる440万トンに達した。資源状況では大西洋のクロマグロは低位であるが西側はやや増加傾向、ミナミマグロは低位から横ばい、メバチは低位ないし中位、キハダはどの海域も低位、ビンナガは北太平洋・南太平洋が高位、他の海域は中位といった状況。カツオは全ての海域で高い水準にある。

伸びる米国、中国の消費

需要の面から見ると、従来日本のみだった刺身市場が健康志向の高まりから世界中に拡大し、OPRTの推計では07年の倍近い11年は15万トンにまで増加した（07年は8万4千トン）。特に米国5万トン（07年）→9万トン、中国6千トン→1万トンの伸びが目立つ。かつては漁獲の大半が日本向け輸出だった台湾でも回転寿司ブームなどで国内消費が伸張し、日本向けは15%に減少している。中国は沿岸部の富裕層に刺身市場があったが、これが内陸部にまで及べば一大マーケットになる可能性がある。ロシアや南米のエクアドルあたりも今後刺身市場として見込まれてこよう。

近年の漁法別のマグロ生産量ではまき網の生産量がウナギ昇りで、浮き漁礁を活用しカツオとともにキハダ、メバチも巻いてしまい、ヘリコプターまで搭載した2千トンクラスの遠洋まき網船が効率の高い操業を行っている。さらに新たな動向として南太平洋、インド洋では24メートル以下（100トン前後）の小型の延縄船が参入し、簡便な漁具を使ってビンナガを獲り、-60度の冷凍コンテナを活用した操業を行ない延縄漁業のスタイルを変えつつある。建造費の安い台湾ではFRP製の刺身漁船として改造され、大型船に匹敵する能力を持っている。その結果世界の冷凍ビンナガの日本への輸入が09年の8,500トンに対し10年は23,000トンと3倍近くに急

増、減少するメバチ、キハダを補完している。ビンナガは従来ツナ缶の原料であったが、最近は国内のスーパーで格安の刺身として売られるようになった。

小型延縄船が急増

小型延縄船が急増する背景としては、島嶼の途上国で唯一の資源ともいえるマグロ漁業の開発意欲が高まったこと、先進国が途上国の権利を容認するようになったこと、あるいは台湾のようにサメヒレのみの漁獲が禁止され漁業転換に迫られたことなどが上げられる。

三つ目のキーワードは環境保護対策で、環境団体から要求された海鳥や海ガメの混獲回避のため具体的な対策を講じるようになった。海鳥対策では海鳥がエサの小魚に飛び込まないように、延縄の上に「トリボール」という一種の吹流しやテープ状の物を流す方法を開発し、一定の効果をあげている。海ガメの場合は、通常より針の先を内側に曲げた「ねむり針」を使うとカメが飲み込んでも傷がつきずらく、簡単に抜き出すことができる。また、サメの保護対策、浮き魚礁の全面禁止などにも対応を迫られることになりそうだ。

安定供給の維持など課題

環境問題以外での今後のマグロ漁業の課題のうち、世界のマグロ漁業の共通課題として「過剰な漁獲能力の抑制」と「反マグロ運動への対応」が上げられる。過剰漁獲能力は既に見てきたようにまき網漁船の肥大化、小型延縄船の増加などが指摘されよう。日本の場合は安定供給の確保、刺身マグロ市場及び自給体制の維持が課題になってくると思われる。最後の自給体制を維持するための対応策として、①先進技術力を駆使したスーパー延縄漁船の建造②高品質・高価格の維持③漁獲能力抑制へのリーダーシップを指摘しておく。

〈研究会レポート〉 — II

「食べない時代の魚食普及—消費サイドの意見」

主婦連合会会長 山根 香織氏 副会長 和田 正江氏

諸外国では魚の消費が急増しているのに反し、日本国内では何回目かの魚離れが進行中で、今回は若年層にとどまらず中高年にまで及び水産業界は危機感を募らせている。こうした状況を消費サイドはどうとらえているのだろうか。主婦連の山根会長は「魚は日本人の食の変化についていけず競争に負けている」と指摘した上で、「一寸煮たり焼いたりするだけで簡便に食べられる商品の開発が必要」と提案する。

(4月18日実施)

(和田副会長)

主婦連は終戦直後の昭和23年に発足し、その頃は食料が少なく、勿論美味しい物も少なかったが、小田原に住んでキンメなどの地魚を食べこんなに美味しいものがあったのかと感激したことを今も鮮明に覚えている。

消費者との交流が必要

消費者運動の中で安全問題、表示問題などに取組み、魚についてはダイオキシン、P C B、養殖のエサなどの問題に取組んできた。表示の問題では昭和39年から40年にかけて深海魚のような見知らぬ魚が「〇〇ダイ」というように高級魚の名前を一部に付け味噌漬けや粕漬けに加工した魚が格安の値段で店頭に並ぶようになった。加工した魚が何故安いのか会員で購入し、魚の見分け人に評価してもらったところ大半がタイとは関係ない深海魚であることが分かった。

ウツつき魚は43年、54年にも問題になり、流通経路も不明のままだったが、水産庁は正しい魚名で販売するよう指導した。消費者は見知らぬ魚でも、正しい名前で売り調理法を教えてくれれば購入する。鮮度保持剤の使用に対しても見かけ上の鮮度保持にすぎないと水産庁に申し入れた。

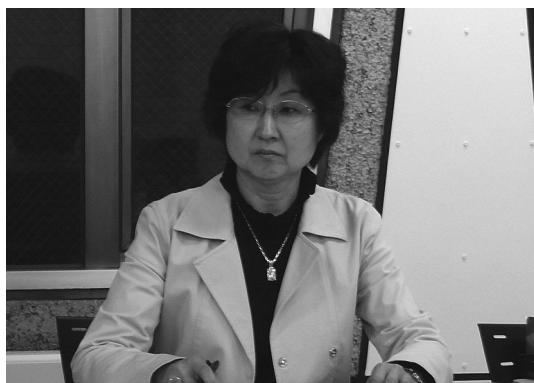
漁業の場合農業に比べ関係者と交流す

る機会が少なく、たまたまあった沼津の養殖業者との交流では、漁業者は消費者にどう説明するか見当がつかない場面もあり、漁業者と交流する機会を増やしたらいかがだろうか。

(山根会長)

過去にも魚離れがありそこから大分年月がたつが、今回は中高年層でも魚離れが進み水産業界の大きな課題のひとつになってきている。平成18年には国民1人が1日に食べる魚の量が初めて肉を下回り、その後も差が広がる状況となっている。大日本水産会の調査によれば、家庭の食事で肉食中心が56%であるのに対し魚は11%にとどまる。このままいくと水産業の未来がどうなるのか気になる。

何故食卓から魚が消えようとしているのか。要因として子供が食べない、調理



山根 香織氏

が面倒、調理法がわからない、キッチンが汚れる、肉に比べ割高ーなどの点が指摘される。ただ外食関係では意外に魚が食べられている気がする。先日入ったデパートのレストラン街では、洋食の店よりカマドで炊いた白いご飯と魚を組み合わせた和食の店が繁盛している例もある。魚が割高という指摘には同感で、流通機構が何段階もあるため消費地での価格が上がることになる。小中学生の給食でも魚は嫌いなメニューとなっている反面、健康面を考えて子供に魚を食べさせたいとする親が多い。こうした点をうまく結びつければ（魚食の面で）もう少し何かできるのではないか。

若い女性で食の大切さを分かっている人は少なく、子供を産む役割があるのに痩せ型志向で、偏食傾向が問題視されている。食育が始まっているとはいえ、まだまだ十分に浸透していないようだ。むしろ男性の方が食事を作るケースが多いとのデータもある。

遅れた食の変化への対応

スーパーの惣菜や弁当で食事をすますケースも増えていて、売り場の充実ぶり見ればそのことが分かるし、安くて簡便な出来あいの品物が増えてきつつある。デパ地下の食品売り場は常に大混雑で、食品の買い方も変化し、冷凍品も結構売れている。こうした傾向はこれからさらに進むものと思われ、昔の状態には戻らず家庭で家族揃って3食を食べることなど考えられないが、それも止むを得ない時代となっている。家族の人数が減って1人暮らしの所帯や高齢者が増えたため小さい野菜のパックなどが工夫され、種類も豊富に出回っている。以前なら簡便な食品を買うのに引け目を感じたものだが、最近は皆さんが買うので抵抗感がなくなってきた。サラダのドレッシングや麺ツユも昔なら家庭でつくっていたが、今では種類が豊富に揃っているスーパーの品物を購入するのが一般的になってしまった。

こうして見ると魚は近年の食の変化についていけず、農産物に比べ競争に負っているように思える。生協のカタログを見ても簡便食品が増えているのに水産物はほとんど見当たらないのが現状で、魚関係でももう少し工夫して簡便な商品を開発したらどうだろうか。朝食ではパン食が増え、「干物とご飯」のように朝から魚を食べる人は少なく、朝食そのものさえ食べない場合もある。子供の食生活では一人で食べる個食が問題化している。

魚の外食関係では回転寿司の人気が高く、比較的安価でご馳走が食べられるという満足感を味わえる。だからといって、ここで魚が食べられていると喜んではいる。必ずしも日本産の魚が使われているわけではないからだ。米も安い輸入米が使われていると思うと複雑な気持ちになる。

魚も簡便食品の開発を

半調理品であれば一寸焼いたり煮たりするだけで食べることができ、少々手間をかけるため「調理した実感」も味わえ、堂々と食卓に出せる。働く母親が増えより簡便な食品が求められているので、

「ブリ大根」のように魚と野菜を組合せた簡便な商品が開発できないだろうか。生協は今後も便利食品を売っていくだろうし、こうした食品は高齢者にも喜ばれる。簡便といつても骨抜き魚は子供の食生活上から見ると問題だが、安全面からお年寄りには喜ばれる。

主婦連はこれまで農業者との交流や生産地の見学会はある程度やってきたが、漁業者との交流は沼津の養殖業を見学したくらいで交流の機会が少なかった。街の鮮魚店が減って魚を買う店がスーパーになった今、目にするのは切り身の魚であって一匹の魚の姿を見ることが少なくなった。子供も含めもう少し魚を知る機会や魚が好きになる機会があれば親子の会話もはずみ魚への興味がわいてくるのではと思えてならない。