

第2回 「食」と「漁」を考える地域シンポ 報告集

食としてのカツオの魅力を考える

- と き — 2010年1月9日(土) 午後1時から4時30分
- と ころ — 愛媛県愛南町御荘文化センター
- 共 催 — (財)東京水産振興会・(社)漁業情報サービスセンター
- 後 援 — 愛南町・愛南漁業協同組合



2010年3月

発行：(財)東京水産振興会

開催趣旨

「農」や「漁」の営みは、人々が生きていくためのかけがえのない食料を生産し、農村や漁村において自然と人間との調和的な関わり方を基本にしながら、地域文化の基礎をつくりだしてきたといえます。そして、農村や漁村での食料生産の営みの安定こそ、国の社会的安定性を維持するために重要で、また必要なものであると思われます。そこで、日本の「食」を支える地域漁業の発展と魚食文化の育成のため、全国各地で「食」と「漁」を考える地域シンポを取り組みます。

今回はカツオの食としての魅力と自然にやさしい一本釣り漁業をめぐる話題を取り上げ、カツオの町づくりに取り組んでおられる愛媛県愛南地域の皆さんと意見交流します。

プログラム

司会：栗原 修（東京水産振興会）

挨拶： 濱田 伊佐夫（愛媛県漁連会長・愛南漁協組合長） 13：00 - 13：10
渥美 雅也（東京水産振興会理事）

話題提供： 座長：東 明浩（宮崎県水産試験場）

1. 繁栄魚カツオの秘密をさぐる 13：10 - 13：40
二平 章（茨城大学地域総合研究所 客員研究員）
2. 食としてのカツオの魅力 13：40 - 14：10
河野 一世（元・味の素食の文化センター 専務理事）
3. エコラベルですすめる一本釣りカツオの流通促進 14：10 - 14：40
明神 宏幸（土佐鯉水産株式会社 代表取締役）
4. 「愛南びやびやかっお」のブランド化 14：50 - 15：10
藤田 知右（愛南漁協 事業部長）
5. 愛南水揚カツオの特性と魅力 15：10 - 15：40
菊池 隆展（愛媛県水産研究センター 主任研究員）

パネルディスカッション： 15：40 - 16：30

司会：若林 良和（愛媛大学南予水産研究センター 副センター長）

金尾 聡志（愛媛県水産研究センター 室長）

パネリスト：立花 弘樹（愛南漁協 参事）、二平 章、河野 一世、
明神 宏幸、藤田 知右、菊池 隆展

閉会挨拶： 本田 修（漁業情報サービスセンター）

プロフィール

【話題提供者】

二平 章 (にひら・あきら)

1948年茨城県大子町生まれ。北海道大学水産学部卒業後、茨城県水産試験場へ。カツオ・イワシ・サバ・ヒラメ・ハマグリなど重要魚介類の生態と資源研究に従事。2001年カツオの行動生態学的研究で水産海洋学会宇田賞受賞。現在、茨城大学地域総合研究所客員研究員、社団法人漁業情報サービスセンター技術専門員。農学博士（東京大学）・技術士（水産）

河野 一世 (こうの・かずよ)

神奈川県生まれ。1969年お茶の水女子大学卒業、同年、味の素㈱入社、研究所、本社広報部、財団法人味の素の文化センター（専務理事）に勤務。現在大妻女子大学など非常勤講師。2009年9月に『だしの秘密ーみえてきた日本人の嗜好の原点ー』（建帛社）を出版。学術博士

明神 宏幸 (みょうじん・ひろゆき)

1946年高知県佐賀町（現・黒潮町）生まれ。高知高校卒業後、佐賀明神丸に入社。6年間佐賀明神丸の乗組員として鰹一本釣漁業に従事、1973年明神水産㈱の設立に当たり、代表取締役専務として陸上業務全般の経営に従事。1986年水産加工部を創設、事業部責任者として「薫焼タタキ」の開発を行い、10年間で23億円の加工部を構築。その後1996年土佐鰹水産㈱を設立、現在静岡県藤枝市を製造・営業拠点とし全国へ「薫焼鰹タタキ」の販路を開き2009年度47億円達成。同年、世界初の鰹一本釣漁業によるMSC漁業認証を取得して、一本釣鰹の再構築を国内・海外に目指す。

藤田 知右 (ふじた・ともあき)

1968年愛媛県愛南町生まれ。1992年に愛南漁業協同組合へ。2008年度から農林水産物食品地域ブランド化支援事業担当として、愛南漁協へ水揚げされるカツオの流通促進をはかるため、「愛南びやびやかつお」のブランド化事業に取り組んでいる。現在、愛南漁業協同組合事業部長。

菊池 隆展 (きくち・たかひろ)

1966年福島県矢祭町生まれ。愛媛大学工学研究科修士課程修了後、愛媛県中予水産試験場へ。赤潮・漁業資源・漁海況予報事業を担当。自らプログラミングしたテレメータブイによる水温情報及び衛星情報提供サイト「愛媛県沿岸海況情報システム」は、携帯電話での利用を含め年間12万アクセスを超える。衛星情報を活用したカツオ漁場予測システム開発に携わり、現在、愛媛県農林水産研究所水産研究センター主任研究員。

【座長】

東 明浩（ひがし・あきひろ）

1954年宮崎県えびの市生まれ。鹿児島大学水産学部卒業後、宮崎県水産試験場へ。浮魚礁、人工魚礁の研究調査を行い、水産政策課へ3年移動、その後、カツオ、マグロ漁業の調査研究に7年間従事。水産政策課で、後継者育成事業に5年間従事。2005年より、試験場で沿岸資源、カツオ、マグロ資源の調査に従事。現在、宮崎県水産試験場資源部副部長。技術士（水産）

【パネルディスカッション 司会】

若林 良和（わかばやし・よしかず）

1959年滋賀県湖南市生まれ。学習院大学法学部卒業、佛教大学大学院博士課程修了。高知大学教授、愛媛大学教授などを経て、2008年より愛媛大学南予水産研究センター副センター長・教授。日本各地、ソロモン諸島、モルディブ諸島でのフィールドワークをもとに、カツオの産業と文化に関する社会科学研究に従事。地域漁業学会奨励賞、漁業経済学会賞などを受賞。著書に『カツオ一本釣り』、『水産社会論』、『カツオの産業と文化』、『カツオと日本社会』など。博士（水産学）

金尾 聡志（かなお・さとし）

1957年愛媛県宇和島市生まれ。京都大学農学部水産学科卒業後、愛媛県庁へ。水産業改良普及、栽培漁業、振興開発、企画流通、漁業調整、漁業取締等の水産行政に従事。現在、愛媛県農林水産研究所水産研究センター普及情報室長。愛媛県南予エリアの都市エリア産学官連携促進事業で、財団法人えひめ産業振興財団の科学技術コーディネータを兼務。

繁栄魚カツオの秘密をさぐる

二平 章

(茨城大学地域総合研究所)

1. はじめに

「目には青葉、山ほととぎす初鰹」（素堂）と歌われるように、カツオは毎年、春の訪れとともに、フィリピン沖を源とする黒潮に乗って日本南岸に姿をあらわす。何千万尾にもものぼるカツオが次から次へと群れをなして、あたかも黒潮から湧き出でるように土佐、紀州、伊豆、房総沖へと来遊する。カツオは群青色の海がもたらすまさに「黒潮の子」である。また、はるか南の海から何千キロもの旅をするカツオは一生涯泳ぎ続けねばならぬ宿命を背負った典型的な回遊魚でもある。

カツオは日本人にとって、大変になじみの深い魚の一つである。すでに今から4、5千年ほど前の縄文時代の貝塚からは、マダイやスズキの他にカツオの骨がたくさん出土している。縄文時代といえば今よりは気温が高く氷が溶け出して現在よりも海面の高さが約3mも上昇していた時代である。黒潮の影響も今よりはるか北にまでおよび、海岸に住み着いた縄文人は餌であるイワシを追って岸に押し寄せるカツオ群を容易に漁獲することができたのだらうと思われる。「古事記」にはすでに鰹節と思われる記述が現れ、千数百年以上前からは調味料としても広く用いられていた。

さらに武家の時代になるとカツオは縁起物として扱われ、江戸時代になるとカツオは江戸の文化になくしてはならない魚として俳句や川柳にも登場してくる。初鰹に紀伊国屋文左衛門は1本50両（150万円）の値をつけたとの逸話が残っているくらい、江戸っ子の初鰹好きは異常とも思えるものであった。カビ付けをした本枯節と呼ばれる鰹節が生産されるようになったのも江戸時代からで、以後、鰹節は全国的に生産量を伸ばすことになり、カツオは明治期以降も日本人にとって無くてはならない食材となっていく。このようにカツオは日本人の食文化に深く関わりを持つ魚ではあるが、意外とその生態については知られてはいない。カツオを食するときの話の種にカツオについて私の研究を交えながらやさしく解説してみたい。

2. 繁栄を続けるカツオ

カツオはマグロの1種なのかと聞かれることがあるが、カツオは生物分類学上ではサバ科・カツオ亜科・カツオ属に分類され、マグロなどとは「兄弟」というよりは「いとこ」のような類縁関係にある。カツオは太平洋・大西洋・インド洋などの世界中の熱帯から温帯水域に広く分布する。産卵は周年にわたり表面水温24℃以上の水域で行われる。1才で体長は40cm台、2才で約60cm、3才で約70cmになると考えられており成長は早い。寿命は定かではないが8~10才ほどであろうと思われる。

世界中でのマグロ・カツオ類の総漁獲量は年間400万トンにも昇るが、なかでもカツオはその50%、約200万トンを含めダントツの1位の座を占めている。ちなみに2位はキハダで約120万トン、ついでメバチが約40万トン、ビンナガが約20万トン、クロマグロが約6万トン、ミナミマグロが約1.5万トンである。海域別では日本が含まれる西部太平洋での漁獲が最も多く、122万トン、ついでインド洋39万トン、東部太平洋21万トン、大西洋14万トンの順である。カツオはその生息空間の広さ、資源量の大きさから言って、大洋中で最も繁栄を誇っている魚の一つでもある。

3. 進化の道をさかのぼる・・カツオ誕生の地はどこ？

カツオの遺伝学的研究によれば、カツオにはインド洋系、大西洋系、西部太平洋系、東部太平洋系の4つの種族があるとされる。進化的には、はじめにインド洋で祖先系が誕生し、そこから大西洋に進出した種族と西部太平洋に進出した種族が出現し、その後さらに、西部太平洋系種族から東部太平洋系が分化し

たと考えられている。どうもカツオのふるさとはインド洋にあるらしい。たしかに、インド洋に浮かぶ美しい島、モルディブには日本よりも古いカツオ釣りや鰹節の文化がある。

4. カツオの赤ん坊はどこにいる

日本は海に囲まれる国だけに各県には県立水産高校や水産試験場があって、調査船や実習船を持ち、遠く熱帯域まででかけ、マグロやカツオの稚魚の採集調査を行っている。これらの膨大な資料を集めて解析した結果から、太平洋におけるカツオの産卵場がわかってきた。太平洋の熱帯海域はふつう西側に暖かい海水が、東側に相対的に冷たい水がたまるが、採集されたカツオ稚魚の分布は明らかに西側の高水温域の分布と一致していた。つまり、太平洋では西部域がカツオの主な産卵場となっているのである。卵は直径約1mm、カツオは一度に10万から200万粒もの卵を産む。一産卵期に一尾が何度も産卵することから、この海域に一シーズンに生みおとされるカツオの卵数は天文学的な数字になる。これらの卵がすべて親にまで成長したならば、太平洋は一気にカツオであふれてしまうであろう。一尾の雌が仮に200万粒産み落としたとして、雌雄比が1とすると2尾が親になればカツオ資源は増えもしなければ減りもしない。実際には、親魚の資源量の変動レベルはせいぜい10倍以内であるから、逆にみれば産み落とされた卵の99.999%は死亡していることになる。

カツオの産卵域である熱帯域は表層が太陽熱で暖められることから、海水の鉛直循環が悪く、下層の栄養塩が上昇しにくいことからプランクトンが発生しにくく餌生物の多い海域ではない。では、餌不足だけが稚魚の高い死亡率の原因であろうか。

5. カツオの餌とり戦略：眼と口ばかり大きな赤ん坊

カツオの赤ん坊を採集してみると、眼と口と頭ばかり大きく、とてもカツオの子供のようには見えない。眼と口が発達しているということは動き回る餌を眼でとらえ、大きな口で餌生物を捕食することに適している。最近の研究でカツオは卵からふ化後約1ヶ月で体長60mmまで急成長すること、成長に個体差が大きいこと、体の大きなカツオは小さなカツオをさかんに餌にしていることも明らかになってきた。餌生物の乏しい熱帯域ではカツオは自分よりも小型の個体を共食いすることで、生き残りを高めているらしいのだ。カツオの世界では、先に生まれた子供が後から生まれた子供を餌にしたり、親魚が子供を餌にする「兄弟殺し」「子殺し」はあたりまえの世界なのである。これが、餌の少ない南の海において、海の生産力をできるだけ効率よく利用するカツオ種族のサバイバル戦略なのである。産卵期が周年にわたり、親たちが何度も産卵して様々な大きさの子供を産み出すことの意味もこの点にあるのだろう。高い死亡率の原因は餌不足という他種との種間関係だけではなく共食いという種内関係にもあったのである。

6. 雑食性が支える環境適応能力

カツオの生き残りを考える点で、あげられるもう一つの特徴は、どんな餌でも食べるという雑食性であろう。カツオの胃内容物を調べてみると、実に様々な生物が餌として出現するのである。イワシ類を中心とした魚類から、イカ類、オキアミ類、端脚類やかいあし類などのプランクトンまで実に多様である。目の前に現れたものは何でも餌にしているとしか思えない。仮に餌としているある魚の資源量が減ってしまっても、別な餌生物に切り換えて生きていけるのである。カツオのもつ雑食性は、餌生物が異なる別な世界へ分布範囲を広げる意味でも、また時代的環境変化を乗り越えていく意味でも、最適な環境適応能力といえる。世界の海に進出し繁栄を誇っている秘密はここら辺にあるのかもしれない。

7. 「黄金の国ジパング」をめざす旅

いくら、自分たちの仲間を共食いしたところで熱帯の海の生産力には限界が近づく。熱帯海域を起源としたカツオが、長い進化の過程で次に選んだ生き残り戦略は回遊であった。近年の人工衛星技術の発展で

遠く宇宙から太平洋全体の植物プランクトンの分布も観測できるようになった。この衛星画像によれば植物プランクトンは熱帯海域には少なく日本近海には豊富に分布することがわかる。植物プランクトンが多い海域は動物プランクトンやそれを餌とする小型の魚たちが多い。熱帯を起源とする魚たちにとってはさしずめ日本近海は「黄金の国ジパング」である。長い長い進化の過程で環境適応能力に秀でたカツオたちが見逃すはずはない。腹の空いた彼らの一部は遠い国ジパングをめざして旅立つことになる。回遊行動のはじまりである。

では「黄金の海」はなぜつくられるのであろう。最近では人間の世界でも深層水ブームのようではあるが、深層の海には窒素やリンなどの栄養塩がたくさん眠っている。表層の海水が冷やされて深く沈み、深層の水が表層に上昇する海は太陽の光と熱と相まって豊かな植物プランクトンを産み出す。また、深層には深層循環と呼ばれる三大洋をめぐるゆっくりとした深層の流れがある。この深層海流はグリーンランド南東のイルミンガー海と南極のウェッデル海でつくられる。低温で高い塩分の重い海水はイルミンガー海で深層に沈降し大西洋・ウェッデル海をへて太平洋に流入し、終着点である北太平洋で1500年ぶりに表層にわき上がる。1500年もかけて栄養塩をいっぱいにした深層水は北太平洋に豊かな恵みをもたらし、「黄金の国ジパング」の海を植物や動物プランクトンであふれた「スープの海」に変えるのである。

冬になると「犬は喜び庭かけ回り、猫はこたつで丸くなる」というがカツオの世界にも犬と猫の2つのタイプが登場する。一つは「黄金の国ジパング」をめざし寒い北国へ旅立つタイプ、一つは餌が少なくても暖かな熱帯へとどまるタイプである。

カツオに標識を付けて放流する調査から、熱帯水域からジパングへ続く4つの街道が次第に明らかになってきた。西側から黒潮の流路沿いに台湾・沖縄を経由するルート、紀州の南側から北上するルート、小笠原・伊豆諸島つたいに北上するルート、さらに東の沖合を北上するルートの4つである。この4本の街道を通してカツオたちは北の国を目指すのである。

8. 熱帯の魚が冷たい海に住めるわけ

北国をめざすカツオにとっての試練は長い旅程と寒さである。庭で金魚や鯉を飼っている方はわかるであろうが、ふつう魚は変温動物なので、寒くなれば体温が低下してじっと動かなくなる。北の海にはおいしい餌がいっぱいあるが、冷たい海では体温が低下して動けなくなってしまい、これがカツオのジレンマといえる。ところが、カツオたちはうまいやり方でこのジレンマを乗り越える。北上するカツオたちの体温を測ってみると産卵をする親たちの体温は30℃以上、北上してくる若いカツオたちの体温も22℃以下には低下することはない。北のおいしい餌はイワシやオキアミだが、これらの魚は水温17℃以下の海に多く分布する。カツオたちは数度から10℃近く自分の体温を環境水温よりも高く保ちながらこれらの餌を飽食する。ではどのようにして体温を高く保つのだろうか。カツオは体内に、動脈細管と静脈細管が交叉する熱交換機（奇網組織）をもって鰓で冷却された血液を暖めて体内へ送り込むシステムをもっている。また、皮下脂肪をたくさんためて体が冷やされるのを防ぐのである。最近人気の「とろがつお」とはこのような厚い外套を着込んだ魚なのである。

9. カツオ資源に何かが起こっている？

最近、紀州や伊豆、外房の漁師さんからの問い合わせが増えている。彼らによれば3～4月に黒潮ルートや紀州沖ルートから北上してくるカツオが減ってきて困っているという。そこで北緯15～25度、台湾からフィリピンの沖合域におけるカツオ分布を東西に比較検討してみた。1970年代は黒潮源流域の東経125度、台湾・フィリピン近海域が分布の中心であったのが、1990年代には分布は東経135度よりも東側に変化してしまっている。つまり黒潮域ルートのカツオが見えなくなっているのだ。

私はこの原因は西部熱帯海域、とくに黒潮源流域に近いニューギニアからフィリピン沖合におけるまき網漁業での獲りすぎにあると思っている。西部太平洋におけるカツオの漁獲量はこの50年間で5万トンか

ら 150 万トンに急増してきた。1980 年から 2000 年までの漁獲統計によれば、日本の漁獲量は約 30 万トン前後であり変化がないが、90 年代から特に韓国、台湾、アメリカ、フィリピン、インドネシアのまき網漁業の参入による漁獲の伸びが著しい。

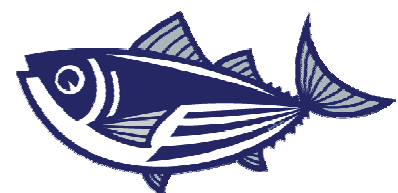
1970 年代と 90 年代におけるカツオの年齢別資源尾数を計算すると、90 年代以降は高齢魚の割合がきわめて低くなっている。高齢のカツオは夏に産卵し、若齢のカツオは冬に産卵をすることから、その産卵量を計算すると 90 年代以降は夏に生まれるカツオの割合が大きく減少していることがわかる。人間の世界では高齢化出産が話題になるが、カツオの世界では「若齢化出産」が盛んで、若い親たちがカツオ資源を支えているとあって過言ではない。人間たちの過剰漁獲に対しカツオたちは必死になって資源維持を図ろうとしているのである。

近年、黒潮ルートのカツオが減少したことに加え、春先に脂肪の乗った 3kg 程のカツオが来遊しなくなったこと、5 月頃の房総沖合の漁場形成が不活発なこと、三陸沖からの秋の南下が早いことなど、日本近海のカツオに様々な「異変」が生じている。これらの現象も「若齢化出産」が影響していると私は考えている。

10. おいしいカツオを食べ続けるためには

日本におけるカツオの食文化や漁労文化は黒潮とともにあった。鰹節の伝搬も釣りの手法も黒潮によって太平洋岸各地に広がった。いま黒潮ルートのカツオに異変が生じてきて、沿岸漁家から嘆きの声が聞かれる。土佐の一本釣りで有名な近海カツオ釣船も減少が著しい。江戸時代以降、代々受け継がれてきた一本釣りの漁労文化がこのわずか 20 年間の「近代化」の嵐のなかで衰退していく姿を見るのはなんとも寂しい気がする。一本釣りは最も資源にやさしい漁法なのに、である。テレビのグルメ番組の影響もあろうが、磯の香りと新鮮な味を求めて最近漁村を訪れる人たちの姿が目につくようになった。画一化された味や押しつけられた文化に満足できない人々が本物を求めだしたのかもしれない。これらの人々の期待に応えていくためには伝統的な地域の漁労文化、魚食文化を大切にしていこうと心と政策が必要なのではあるまいか。黒潮の子カツオが文字通り黒潮に乗って来遊する海を取り戻し、太平洋沿岸域の漁村に活気を取り戻すためには、熱帯域におけるカツオの国際的な漁業管理体制が是非とも必要になると考える。

2010. 1. 9 「食」と「漁」を考える地域シンポ（愛南町）



食としてのカツオの魅力

河野 一世

(元・味の素食の文化センター)

カツオという魚は、

1. 世界の海を回遊する優れた遊泳能力をもつ魚であり、回遊海域によって魚体の脂肪含有量が変化する。脂肪量が 多⇒生食に、少 (1~3%) ⇒かつお節に。
2. 回遊魚は筋形質たんぱく質の割合が多く、節づくりに最適。
3. ある時期に群をなしてやってくるので神の魚とされ、そのうえ、保存のためのかつお節づくりが為政者の財政収入の手段として重要であったため、多くの歴史資料が残った。

その1. 生食好きの日本人との相性が抜群

(1) 歴史を辿っても

- 1) 古くは藤原京(694~710)の宮殿跡から「生堅魚」の木簡が出土しており、当時の宮廷でも生カツオが食べられていたらしいが、詳細は不明。
- 2) “女房を質に入れても初鯨”。江戸時代には、価格が高騰し幕府がたびたび禁令を出したほどであった。当時の料理書のカツオの食べ方の記述をみても、さしみや膾ほどの料理書にもあり、江戸 300年を通じて最も一般的な食べ方だった。この生食を支えた調味料として“煎り酒”の存在も大きい。煎り酒は古酒にかつお節、梅干を加えて煎じ濾したもので、江戸末期以降醤油に置き替わっていった。
- 3) 現在もメニュー調査でさしみは常にトップ。

(2) カツオの水揚げ地域での食べ方 (日本)

- 1) 日本 (鹿児島、高知、伊勢、伊豆田子、石巻、沖縄)

生食のほかに、カツオに親しむ人々ならでは知恵の詰まった特色ある料理がある。かつお節製造工程で残ってしまう頭は煮て、内臓は塩辛にして、骨は焼いて食べてしまうなど、余すことなく有効利用している。(表1)

～カツオのたたき～

新鮮な魚肉のにおいをなくすために、香味野菜や調味料と一緒に叩いた料理。身を叩くことで、組織が破壊され調味料などが浸み込みやすくなる。

カツオの皮はコラーゲンが多く含まれ非常に硬いが、焼くとコラーゲンが変性して軟化し、皮下脂肪が熱で溶け出しておいしが増す。焼くことで殺菌され、保存性も増す。熱で変性した周辺部分と中心部の生肉とが同時に味わえ、焼き魚のうま味とさしみの軟らかな舌触りを併せもっており、いわばカツオのレアステーキといえる。今は全国的人気メニュー。

- 2) カツオ水揚げ地域の食べ方 (モルディブ、スリランカなど)

カツオが一年を通して簡単に手に入る地域では、生カツオの加熱料理や、カツオを煮熟または煮熟後軽く焙乾した状態で、ココナッツや香辛料や柑橘系のジュースなどと一緒に食べる。生食は基本的にない。

その2. 保存が目的だったなまり節とかつお節

(1) 歴史的には

養老律令(718年)に、諸国からの重要な貢納品として登場する煮堅魚(カツオを煮熟したもの)や堅魚煎汁(堅魚の煮熟液)は、かつお節の前身と思われる。江戸時代には、なまり節やかつお節を使った

様々な料理があり、多くの煮魚にかつお節がふんだんに使われていることは驚きである。

- (2) 沖縄では、なまり節やカビづけをしないかつお節が多く、特にカツオが水揚げされる池間島では、なまり節が大量に流通し消費されていた。因みに、沖縄のかつお節消費量は日本の中で群をぬいてトップを維持している。また、かつお節の薬餌効果の民間伝承として、カチューユ（鰹湯）飲用の習慣がある。
- (3) 毎日新鮮なカツオが大量に水揚げされるモルディブでは、15世紀にはカツオ節がつくられていたという記録がある。生のカツオを塩水（昔は海水）で煮た後、1～2時間ほど燻す。まだ柔らかい状態のものを「ワローマス」（日本のなまり節）、乾燥状態のよいものを「ヒキマス」（日本の荒節）という。生カツオやワローマスを調理して食べ、ヒキマスはほとんどスリランカに輸出される。
- (4) モルディブとの交易により古くからかつお節を食べてきたスリランカでは、かつお節は主に調味料として多用され、生カツオは安価なので香辛料と組み合わせて食材として頻度多く食べられる。砕いたかつお節、ココナツ、その他香辛料であえたサラダ“サンボール”は代表的なかつお節料理である。

その3. かつおだしへの広がりには日本人だけがなしたこと。

(1) だしの歴史

室町時代から継承されてきた“一汁一菜”や“一汁三菜”の食事形態がだしの発達を促した。

だしの起源は江戸以前。江戸時代に入り、現在の料理書の起源と言われる『料理物語』（1643年）にかつおだしが定義され、当時、だしといえはかつおだしをさした。以後「だし」が多用されるようになり、現在、昆布とともに日本食の中核を担っている。

(2) 健康機能

かつお節やかつおだしは、日本人の嗜好を満足させただけでなく、からだにも良かったからこそ長い間食べ続けられてきた。いま、このことが科学的に解明されだしている。

表 1 日本のカツオ水揚げ地域およびかつお節生産地域のカツオ料理

| 地域 | 料理名 | 作り方 |
|-------------------|--------------|---|
| 鹿兒島 | ピンク煮 | 大鍋に湯をわかし、二つに割ったカツオの頭と塩を入れて薄塩味で煮る。 (p.65, 写真①) |
| 高知 | たたき | カツオを節におろして塩をふり、ワラの火であぶって、表面を焦がす。これを刺身状に切って塩と酢をふり、たたく。にんにくの薄切りをちらし、酢醤油をかける。 |
| 伊勢 | てこね寿司 | 刺身状に切って、醤油とみりんを合わせ、沸騰後さました漬け汁に約5分漬け込み、寿司飯と合わせて手で捏ねる。元来は漁師料理。 |
| | 味噌たたき | 身と皮、骨を細かくたたき、味噌で味つけする。 |
| | 沖づくり | 皮付きのまま刺身につくり、味噌マヨネーズで食べる。新しい漁師料理。 |
| 伊豆田子 | ほし(心臓)と肝味噌あえ | ゆでた心臓と肝を白胡麻と砂糖・味噌を合わせてすったものであえる。 |
| | つるし骨 | 三枚おろしの中骨を塩水に漬け、焙乾する。 |
| | 塩がつお | 11月～12月につくる保存食で別名、正月魚。3月頃まで食べる。内臓を取ったカツオを頭を付けたまま丸ごと塩漬けし、樽に漬ける。2週間ほどおいて塩汁が上がってきたら、水で塩を洗って約5日陰干しにする。新巻鮭のように切身にして焼いたり、潮汁にする。 |
| 石巻 (辰り カツオ) | なめろう | 白味噌、生姜、ネギであえてご飯にかける。味噌たたきに類似。 |
| | ユッケ | 皮を残して培り、ユッケ(中華味噌)をかける。 |
| | 酒盗 | 刺身をカツオの塩辛であえる(酒・みりん入り)。 |
| 共通 | 塩辛 | 胃袋や腸を包丁で裂き中身を取り除いた後、包丁でしごき、水洗いする。壺に入れて塩をまぶし密閉し、一か月ほどして取り出し、切って食べる。 |
| | 腹皮(ハラモ・ハラボ) | 塩焼きが各地で食べられている。脂肪分が多く、味わいがある。酢の物などにもよい。 |
| | 心臓(ほし・ちちこ) | 鮮度のよいものは塩焼きにされる。煮物は醤油、みりん、生姜などと煮る。レバーのような味わい。 |
| 沖縄 (かつお節) | カチューユ | 厚く削ったかつお節一掴み(5～6g)を器に盛り、好みの量の味噌を加えて、沸かしたての湯を注いで、かき混ぜる。醤油味、塩味のものもある。風邪や二日酔いのときなどに飲むとよい。 (p.65, 写真②) |
| 鹿兒島 | 茶節 | カチューユと類似。削り節と味噌に茶を注ぐ。 |

出典：「だしの秘密」建帛社

エコラベルですすめる 一本釣りカツオの流通促進

明神 宏幸
(土佐鰹水産株式会社)

1. 明神丸→明神水産→土佐鰹水産(株)の歴史
2. 焼津進出と 焼津カツオ業界の 実情
3. 嘘を言わん 生き方
お大師さんの →四国八十八ヶ所巡礼
家族の力
4. 鰹一本釣り漁師の 血が騒ぐ
魚種の偽装はダメ だけど 漁法の表示は 嘘ばかり
20年で 150隻が 25隻
5. MSC漁業認証 との 出会い
6. 世界が認める 日本の、おらくの先祖の「鰹一本釣り漁業」の火を消してたまるか
7. 高く売る力が無ければ 高く買うことは 出来ない
8. 国内だけでなく 世界に通用する パスポート



深浦というところは自分の親戚者、身内の者もおりますので何かこんな場所からお話しするのもちよつと恥ずかしいのですが、私はいろいろ事情から現在静岡の焼津という日本で一番カツオの商品を出荷している場所でカツオのたたきなどをつくって販売しています。このような立場の者はお互いに身内同士みたいなものだからはっきり言いますと、カツオ一本釣りはもう産業として滅亡の危機になっています。今日はそれを後ろ向きな話じゃなしに前向きにどのような道があるかお話しします。

自分がものづくりをして全国のマーケットで販売している中で思ったことを述べさせてもらいますから、少々失礼ですけど過激なことを言うかもしれませんが、それは実際にカツオを獲ってきて生業にされている立場の方からは嘘偽りのない話だということだと思います。だからきれいごとを抜きに本当にこういうことをしないとこのカツオシンポでどうのこうの言ったところで、カツオ一本釣り漁業がなくなった、残ったのはまき網の漁業だけだということになります。その意味で失礼なものの言い方をするかもしれませんが、どうかこういう場所を頂いたので、ものづくりの実態を忌憚のない言葉でお話しさせてもらいます。

私は隣の高知の土佐佐賀という港の明神丸の三男坊でして、学校を出て5~6年船に乗せられたというか乗らなければいけないような貧しい船主の船でした。ただしいくらか学生時代に勉強したので近視に乱視が混じって、カツオの船は波がパッパパッパ散る中で魚群を見つけてなんぼの世界ですから、目が良くないというのは基本的に一人前ではないです。上の学校に行かないで漁師をしておったら自分もおやじの子やきにこの周辺ではちっとは名前の知れた船頭になっちゃったと思います。

その後41歳の時に田舎でカツオの加工を始めた時に、今もそうですけどその当時も佐賀だ何だというよりも実際には近海のカツオは圧倒的に愛南町の水揚げが多かったもので、そのチャンネルを生かしてカツオのたたきをつくらせてもらいました。10年で23億円ぐらい、地元の佐賀の工場ですらやったわけですけど、やはりバブルがはじけて価格訴求の問題だとか、それと名前は土佐のカツオとかいうけど現実には9割以上が焼津の港に揚がる冷凍で瞬間凍結されたB1凍結というカツオがマーケットの主体になっていました。だからやはりやるからにはと思って焼津へ出ていった次第です。

これからご案内することは実際に日本で売られているカツオのたたき、カツオの刺身、一本釣りの業界の実態を私は目の前でつぶさに見て本日まできたので、そこら辺りを踏まえて今後一本釣りの漁業が本当に残るためにはどうしなければいかなかという事をお話したいと思います。

私は今現在陸上でカツオを買う立場ですから、きついことを言うと漁師からちっとでも安く買って高く売るのが商いの元ですけど、もともと先ほど言いましたように一本釣りのカツオ船乗組員のなれの果てですし、平成9年に静岡の焼津へ出ていった時にもう焼津ではカツオの業界のシェアとかマーケットというのが出来上がってしまっていて、今さら高知の田舎から出てきた人間が入り込めるほど市場は簡単でございました。

じゃあ自分の何が焼津で武器になるかと考えたときに、もともと一本釣りのなれの果てじゃき、一本釣りのカツオしかやらんということにしました。焼津で揚がるB1凍結のカツオは、一本釣りのカツオ船が釣り上げた刺し身用のブラインー級品という冷凍カツオです。弊社は昨年度焼津で揚がる一本釣りのカツオの30%、約40億円ぐらいを買い付けています。だけど商いの規模は10番目か12~3番目だと思います。普通おかしいでしょう、3分の1もカツオを買っている会社が10番目なのは、これが焼津の刺し身用カツオの実態です。

何のことはない今年の一本釣りのカツオ、近海のカツオもさることですが遠洋のカツオでも、先日業界紙に載っていた11月末の分析では数量比で去年の6割しか漁がないのに単価はほとんど一緒。漁がのうて安うてやれるわけがない。なんのことはない、これはまき網の漁獲物が多いということ。だから先ほどから二平先生は立場上ははっきり言わなかったけど本当は言いたいわけでしょう、まき網の乱獲。それで河野先生がなんぼカツオがおいしいうぬん言っても現実失礼だけど生臭い色の悪いカツオ食いよるのが都会の普通の人。うちのたたきを食ったら目からうろこ、宣伝するのやないけど。けど悲しいかな今の日本は値段値段ばかりで追い詰められているのが一次生産者です。その中でもっときついことを言うと、多分ここは産地で価値が皆一緒だから当たり前に思っていますけど、やはり悲しいかな買い物をしている主体は大都市の一般の消費者です。その人たちにどのようにして産地の商品を正確に届けるかという話をします。

日本では魚種の偽装はサバをカツオとって売ったらすぐ摘発されます。けど悲しいかな、一本釣りのカツオをまき網と言って売るバカはおらんけど、まき網のカツオを一本釣りじゃて売る賢い人は多過ぎるんですわ。消費者もその色の悪い生臭いカツオの値段が99円だと飛んで買う人がいる。けどなんぼどうのこうの言っても日本の公正取引委員会の表示では漁法の表示は義務じゃございません。まき網はなんぼ悪いとってこれを阻止したり規制することはおそらく一本釣りがなくなることはあっても絶対ないと思います。どうやって一本釣りという漁法を残していくか。きれいごとを言うわけじゃないけど自分が実際に売り込みに行ったときの営業の感覚とか、それから現実の話を考えて表示法が100%担保される世の中になったとして、まき網のカツオのたたきが100円で一本釣りのたたきが120円と、同じ量目で20円だけ高かったら7割8割の人は買ってくれるんですわ。100円対150円だったらまあ50%か60%ぐらいと思うけど。けど一本釣りがその値段を実現できなくても量が釣れるきになんとかかなという時代ではないんです。減ることはあっても増えることは絶対ないでしょう。そしたら漁師の計算はしやすいのよ。トン数掛ける魚価だけけど、トン数が半分になったとき魚価が倍になったら計算が合うわけやわ。実際のところそのことに本当に取り組みませんと生産者の方は残れませんよ。

先ほども言ったように焼津へ出てきて昨年で13年経ちました。2億8,000万円から47億円までさせてもらった。別にこれ、自分が偉いとかではない。まき網物を1匹も入れなくて一本釣りだけでやってきただけのことです。だからやはり世の中はそういうことをちゃんとやったら認めてくれるマーケットもあるんですわ。だからもう1回だけくどいことを言うと、生産者の方は自分たちの魚にちゃんと漁法の名前をつけて売れば良い。まき網が悪いじゃ言うたってね、こんなことはもう負け犬の遠吠えやけ。私も一本釣りのカツオでここまで事業をさせてもらえたから、やはり一本釣りに残ってもらいたいです。

それで4年前から始めたMSCの漁業認証、日本は悲しいかな行政はそんな表示法をやる気は1つもない。黒船のMSCというのに出会って一本釣りという漁法を100%担保する表示法として、ヨーロッパで広がっているMSCの漁業認証に土佐鯉の商品の裏付けの道を求めたわけです。MSCという言葉がこれから日本の国民に広げることと、一本釣りという漁法を表示に結び付けることでは、後者の方がずっと確実に知ってもら道だと思います。日本人であって一本釣りのカツオを知らない人は1割か2割だと思う。けどMSCのカツオは一本釣りのカツオですというのはべらぼうなエネルギーがかかると思います。だから一本釣り漁業が残るには漁法の表示法、法律の裏付けをしてもらう努力をしてください。これができれば一本釣りの漁業は全滅の道からは救われる。今のままだったら確実に家業みたいな漁業者じゃないと残れない産業になってしまいます。私はMSCという形で海外に道を求めます。

今日はいろいろな話をしたかったけど時間もないですからたった1つだけ、もう一度くどいことを言います。カツオの一本釣り漁法を残したいのやったら動きなさいよまずは、ね。これに反対の気持ちの人は誰もおらんでしょう。今日お集まりの方は一本釣りのカツオを生業にして仕事してきた人が圧倒的だと思いますから。私もおかげさんで、一本釣りのカツオで何かテーマはエコでとかなんとかかんとかいうけど、そんなのきなこと言えません。

皆さんが本当に愛南のカツオは四国一のカツオという気持ちでいるのだったら別に土佐に遠慮することはない、こちらから高知の一本釣りという漁法が法的に認められた表示法にする。それだけでも一本釣りの船は生き残れると思います。そして一本釣りが残ることができて初めて、おいしいたたきだとかおいしいなにかということが言えるわけで、昔そんな魚がおったと言われんように。

愛南びあびあかつお フランド化事業について

藤田 知右
(愛南漁業協同組合)

愛南びやびやかつお ブランド化事業について



愛媛県 愛南漁業協同組合

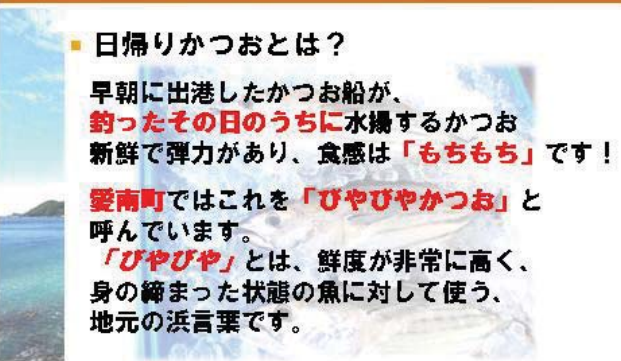
水揚四国一！ 愛南深浦港

- 四国一のかつお水揚基地 (2000t/年前後)
- 冷凍処理はしていません！
その中でもひとときわ新鮮なものが「日帰りかつお」です！



日帰りかつおは「びやびや」

- 日帰りかつおとは？
早朝に出港したかつお船が、**釣ったその日のうちに**水揚するかつお
新鮮で弾力があり、食感は「もちもち」です！
愛南町ではこれを「びやびやかつお」と呼んでいます。
「びやびや」とは、鮮度が非常に高く、身の締まった状態の魚に対して使う、地元の浜言葉です。



愛南漁協のヒミツ

- 愛南漁協に日帰りかつおの水揚げが可能なのはなぜ？
愛南漁協は、漁場の**浮き魚礁**までの距離が**片道4時間以内**という近さ！
他の地域のかつお漁場とは比べ物にならない近さです！
浮き魚礁とは、回遊魚が流木などに集まる習性を利用して作ったかつおの隠れ家です。



愛南漁協のヒミツ


漁場の位置



かつお船は時速20km～25km程度
4時間以内で入港可能な漁場が80kmラインです。

愛南漁協のヒミツ

- 午前・午後の2回市場（セリ）開催！
一般的に市場というと朝の1度ですが、それではせっかくの新鮮なかつおが日を越してしまいます。
かつおは鮮度が命です。愛南町では、午前と午後の2度 セリを行うため、**日帰りかつお**を楽しんでいただけるのです。



「びやびや」を県都「松山市」へ

■ 漁場は、愛南深浦港から
4時間以内!

■ この日帰りかつお、
「愛南びやびやかつお」として
 松山へ届けたい!

◎ **愛南びやびやかつお**
ブランド化事業本格スタート!

3h
 4h (80km)
 漁場

20年度（1年目）の活動実績

- 9月25日、10月17日、20日
日帰りかつお現場調査及び品質検査
- 11月16日
愛南びやびやかつお食談会の開催
- 11月20日～23日（4日間）
4Days愛南びやびやFestaの開催
- 12月26日、1月12日
ブランドツールの検討
- 2月5日
食と農林水産業の地域ブランド協議会総会にて事例報告

愛南びやびやかつおの鮮度調査

愛南びやびやかつおとは?
 曳縄釣り又は、一本釣りで釣り上げます。
 その後船上で
活〆脱血処理
 を行います。

検体確保のため、
 漁協、愛南町、
 愛媛県の職員も
 かつお漁に同行
 しました。

愛南びやびやかつお食談会の開催!

平成20年11月16日(日)
場所:道後ふなや

- 日帰りかつおブランド化事業PR
 天野祐吉(コラムニスト)、岩林良和(愛媛大学教授)、門田征吾(レストラン門田シェフ)を招いた食談会の実施!
- 日帰りかつおに関する情報収集の実施
 アンケートを実施し、食に関する専門家等からの第三者評価を収集!
- 今後の展開へ向けて!
 松山飲食店グループとの連携事業への布石

4Days愛南びやびやFestaの開催!

11月20日(木)～23日(日) 4日間
県都、松山市内飲食店15店舗で開催!
素材を生かしたかつおメニューを提供

かつおの刺身
 かつおのカルパッチョ
 かつおのタタキ

21年度（2年目）の目標

平成21年度の事業目標

- ① **松山市以南の料飲店と連携強化**
 → 販路開拓とブランド管理
- ② **漁船漁業者、仲買人との連携強化**
 → かつおの確保と流通経路の開拓
- ③ **市場調査と情報発信の強化**
 → 「愛南びやびやかつお体験
 モニターツアー」などの実施

21年度(2年目)の活動実績と計画

- 5月24日
愛南大漁まつり2009ヘブース出店【愛南町】
- 6月1日～7月31日
愛南びやびやかつおフェアの開催【愛南町】
- 10月28日
愛南びやびやかつおモニターツアーの開催【愛南町】
- 11月11日～17日
愛南びやびやかつおフェアの開催【松山市、愛南町】
- 11月27日
交流会に出品【東京都】

33

愛南大漁まつり2009



2009年(平成21年)5月25日(月)朝刊

○5月24日
愛南大漁まつり2009
ヘブース出店
場所：南レクロッジ
(愛南町)

初夏の愛南大漁日和

まつり2万5000人発表

34

愛南びやびやかつおフェア



愛南のブランド「びやびや」フェア

カツオ 超新鮮

○6月1日～7月31日
愛南びやびやかつおフェア
愛南びやびや広め隊が開催！

Q愛南びやびや広め隊とは？
A愛南町内の6店舗の飲食店からなるグループ。愛南びやびやかつおを取扱うお店

| | |
|------------|----------|
| ①黒潮海園 | (愛南町延徳寺) |
| ②ゆらり内海 | (須ノ川) |
| ③お食事処なにわ | (御荘平城) |
| ④サンパル | (御荘平城) |
| ⑤御膳処比奈貴 | (御荘平城) |
| ⑥市場食堂(漁協内) | (鷗越) |

35

愛南びやびやかつおモニターツアー

平成21年10月28日(水) 場所：愛南漁協ほか

松山市内の飲食店、ホテル関係者など35名が参加。
愛南びやびやかつおの説明会、解体実演や、愛南びやびやかつおの食べ比べ、市場見学などを実施。



愛南びやびやかつおの解体ショー



事業説明会 かつおの食べ比べ スラリー氷説明 市場見学

36

愛南びやびやかつおフェア

平成21年11月11日(水)～17日(火)
場所：松山市飲食店、愛南びやびや広め隊

松山市の飲食店25店舗
愛南びやびや広め隊6店舗
が開催。



素材を生かしたメニューで提供



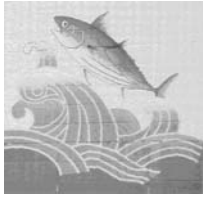
37

今後について

最終目標

愛南びやびやかつおを県内へPR！
↓
愛媛県のかつお消費量の増加!!
↓
愛南びやびやかつおのブランドの確立!!!
↓
そして、他の魚種PRへの展開

38



愛南水揚カツオの特性と魅力

菊池 隆展

(愛媛県水産研究センター)

愛南町深浦漁港は生鮮カツオの水揚げ基地です。上場水揚量（せり、入札、相対等によって取引された数量）は、西日本では鹿児島市に次いで2位で、四国ではトップです（全国順位は9位です）。19トクラスの小型（沿岸）竿釣船の入港が多く、年末年始を除いて周年水揚げがあります（水揚げ日は年間200日を上回り、平均すると週4日となります）。



写真1 深浦漁港



写真2 竿釣船

また、釣り餌の供給基地でもあり、足摺岬沖に漁場が形成されたり、浮き魚礁（写真3）が設置されていたりすることから、竿釣り日帰りカツオが水揚げされます。

瀬カツオ（瀬付きカツオ）が多く、2歳以上の成魚の水揚量が3分の1を占めます（図1）。豊漁年には1歳魚が多く水揚げされます。



写真3 浮き魚礁

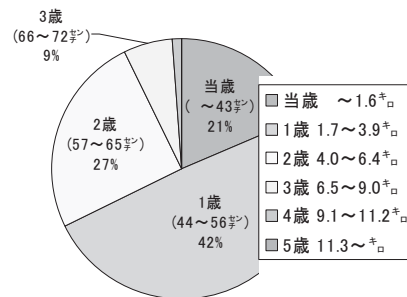


図1 カツオの年齢（過去10年統計）



写真4 水揚げ風景

| 船名 | 魚種 | 数量 | 時間 | 備考 |
|-------|-----|-----|--------|----|
| 8 日丸 | カツオ | 100 | 16時30分 | 本日 |
| 7 日丸 | カツオ | 100 | 16時30分 | 本日 |
| 6 新島丸 | カツオ | 100 | 16時30分 | 本日 |
| 5 嘉賀丸 | カツオ | 100 | 16時30分 | 本日 |
| 4 福吉丸 | カツオ | 100 | 16時30分 | 本日 |
| 3 大久丸 | カツオ | 100 | 16時30分 | 本日 |
| 2 竹神丸 | カツオ | 100 | 16時30分 | 本日 |
| 1 晃時丸 | カツオ | 100 | 16時30分 | 本日 |

写真5 入港情報

カツオの積載量が1ト以下の漁船の入港が過半数で、1尾ずつすべてが計量され、選別されます。重量区分の10種銘柄のほかキズ、大キズに分類され、せりかけられます。

(重量順に15キ、10キ、3大、2大、大、中、小、ビリ、2ビリ、シマキリ)



写真6 計量作業

せりは日に2度(朝市、午後市)、五つ玉のそろばんで行い、午後のせりはカツオ船の入港時刻によって開始時刻が変更されます。上場水揚量5ト以下の日が過半数を占め、盛漁期は4~6月です。卸売価格(1kg(キログラム)当たり円)は、全国(生鮮カツオ)上場水揚量千ト以上の漁港11港中トップで、5百ト以上17漁港中では2位です。5百ト以上のトップは高知県黒潮町(土佐佐賀)です。



写真7 選別されたカツオ

このように愛南水揚カツオはきめ細やかに取り扱われ、出荷されています。今後、高速道路網のインフラ整備(高速道路が愛南町に向けてさらに南に延伸)が進めば、流通が容易になるほか、人の交流、情報の伝播が促進され、カツオ産地の魅力がカツオと相まって伝わっていくことが期待できます。

【参考文献】

- ・愛南漁業協同組合 水揚げ情報(1999~2008)
- ・農林水産省大臣官房統計部 水産物流通統計年報(平成18年)
- ・水産庁・水産総合研究センター 平成20年度国際漁業資源の現状
- ・Tanabe, T., Kayama, S., Ogura, M., and Tanaka, S. 2003. Daily increment formation in otoliths of juvenile skipjack *Katsuwonus pelamis*. *Fish.Sci.*, 69: 731-737.
- ・嘉山定晃・渡辺良朗・田邊智唯. 2003. 日本周辺海域と太平洋熱帯域におけるカツオの成長. 遠洋水産研究所(編), 平成14年カツオ会議報告. 遠洋水産研究所, 静岡市. 5-98 pp.

【パネルディスカッション】

司会：若林 良和、金尾 聡志

パネリスト：立花 弘樹（愛南漁協参事）、二平 章、河野 一世、
明神 宏幸、藤田 知右、菊池 隆展

金尾：それでは引き続きましてパネルディスカッションを行います。前には発表いただいた5名の方と、それから愛南漁協の立花さんに加わっていただきます。総合司会は愛媛大学の若林先生、それと私、愛媛県水産研究センターの金尾が進めさせていただきます。

若林：ご紹介いただきました愛媛大学の若林でございます。今日は「食としてのカツオの魅力を考える」という事でお話がいっぱいありました。皆さんもカツオの魅力はいっぱいあるよということは何となく実感、体感していただいたのではないかなと思います。その魅力をこれからパネルディスカッションしたいと思います。発表順に並んでもらっていますが、基本的には川上から川下にカツオが流れていくということで、生産から消費までを一応整理させていただきます。私はやはりきちっと「資源の問題」を語る必要があるだろうと思います。それからもう1つは産業として振興させていくか、あるいは地域として活性化させていくか、さらにはカツオをどうやって食べてもらうかといったことが論点となると思います。まず第1の資源について議論していきたいと思います。まずは資源にまつわる意見、質問、何でも結構ですので、何かございますでしょうか。資源について主にお話しいただいたのは二平さん、それから菊池さんですが、お二人の発表に対する質問、あるいは異議、何でも結構ですのでお願いしたいと思います。いかがでしょう。

福田（高知新聞社）：昨年佐賀（黒潮町）でカツオフォーラムというのが開催されましたし、今年は年明け早々2カ所でこういったシンポが開催されて、カツオを核にして資源問題に対する関心というのが非常に高まってきているのを非常にうれしく思います。資源を守っていこうという象徴がカツオという魚になってきているのかなと思いますので、この流れを本当に加速させていって、国際的な漁業管理までの道は長いですけどいい方向に社会が動いていったらと思います。

若林：黒潮町の時とだいぶんトーンが違うような気がするのですが、どうですか。カツオが第2のマグロになりかねない側面があると感じますが、福田さんはどのように思われますか。

福田：はい、先ほどの二平先生のお話ですけど、やはり2009年の深刻な不漁もあってかなり状況としては切羽詰まっているのじゃないかと、素人ですがあちこちで話を聞くとそう思います。今ここで踏み留まってカツオを獲ることができたら他の魚種もいい方向に進んでいくのではないかと思います。ここで動きが盛り上がらなければもうカツオは駄目になるし、まして他の魚もどんどん崩壊的に少なくなっていくのではないかなという恐れを持っています。

若林：ありがとうございました。そのあたりを二平先生、補足説明をお願いします。

二平：早口でいろいろな話をしてしまったので、皆さん方はなかなか未消化な部分もあったのではな

いかなと思います。ただ、カツオという魚は例えばマイワシとかサバとか、そういう非常に大きな変動をするような魚に比べれば基本的にはとても安定して回遊してくる特徴を持った魚だと、まず思ってください。小刻みな変動はありましたけれども比較的安定して日本近海に回遊してきていたのがカツオなのです。サンマもどちらかというと小刻みに変動はしながらも割と安定していましたから、昔はサンマとカツオの両方を獲る船がたくさんいました。サンマやカツオは姿を消してしまうような、本来そういう魚ではありません。そういう点では比較的安定して漁を続けられる魚ですよと、よく茨城でも話をしていました。しかし10年ぐらい前から、どうも最近カツオは必死に自分の子孫を残そうという生態的な行動をとりながら、数量を支えているような構造になりつつあると心配をしているわけです。国際的にはまだ無尽蔵であるとの話が出ていますけれども、日本近海で起こっているさまざまな現象から、カツオ資源は決して安心ではないという警告を発していけないといけないような状態になってきているというのが私の考えです。他の研究者仲間から異論もあります。だからできれば今年の秋ぐらいに研究者同士での意見を交換する場をどこかで行きたいなとも思っています。ただカツオというのは少し大切にすればすぐ盛り返してくる、そういう力を持った魚です。どこかで漁獲をセーブして、少し良い管理状態に持って行ってやりさえすれば復元力を持って安定して回遊してくる、そういう期待を私が持っているということを知っていただければと思います。

若林 : はい、ありがとうございます。

明神 : 私が相手にしている遠洋カツオ一本釣り漁業の実情だけをここで、ここ2~3年のことですが話させてもらいます。まず1つは、30年ぐらい前までは299トン型とか370トン型の船が全国で150隻ぐらいありましたが、まき網うんぬんの中で魚価が低迷し、現在、船は499トン型を中心に25隻だけです。それでも3~4年ぐらい前まで、499トンの船は400トン釣って満船にして帰ってきていました。それがだいたい早い船で30日、遅ければ40日ぐらいで400トン釣って帰ってきていました。現在ほとんどが日付変更線の東側の赤道の南まで行って早い船で60日台、遅い船になると70日もかかって、300トン釣るといって船はほとんどなくなって、船によっては200トン割る100トン台で帰ってくるような状況です。私は先程言いましたようにもともとカツオ漁師のなれの果てですから自分の価値観でものを申します。漁業が成り立つというのは先生方が資源だ何だと言っていますけど1つ目、まず乗っていく乗組員が稼ぎにならないと漁業は成り立ちません。それでもう1つ、皆さんこの深浦でも多分言っていると思いますけど1年間に船価ぐらい、船の投資金額分を釣れという言葉があります。この2つが伴わないと漁船漁業の経営が成り立たないのです。今の状態では確かに資源が何だかんだと言っていますけど、こんな状況ではカツオ一本釣りに行く漁師もいなくなれば、新船をつくる船主もいないということで資源がどうのこうのという前に産業としての漁業が成り立たなくなっています。ですからいろいろ政策的なことを私がここでしゃべっても世の中が変わるわけじゃないかもしれませんが、自分としては一本釣りの漁業が残るには、まずなんとか採算に合う漁獲トン数をクリアできるような漁獲を揚げてほしい。沿岸は沿岸、近海は近海なりにいろいろな方策もあると思いますけれど、弊社の取り組んでいるMSCの問題とかいうことは何もしゃべらないで一本釣りの表示法のことだけを言ったわけです。単純な話ですけどそんな方法でしか一本釣り漁業の残る道はないと思っています。口幅ったい言い方ですけど焼津の遠洋のカツオ船、刺し身用の冷凍を釣っている遠洋のカツオ一本釣り漁船の状況はそういう状況です。それを1つお伝えしておきます。

若林 : はい、ありがとうございます。実際に漁に出ている船頭さんもお見えなので、嘉宝丸の船頭さん、乗船してやはりカツオは減っていると実感されていますか、どうですか？せっかくの機会ですのでちょっと事情をお願いします。

カツオ船漁労長 : はい、カツオ自体は減っていると思います。ただここ何年か前からソナーとかいろいろな装置が 19 トンの船にも出来てきたのです。そういう装置のおかげで、どうにか今まで装置がなくても釣れていたぐらいの水揚げは確保できているのが現状です。カツオ自体は多分前だったら、1 つの線の上に 3 つも 4 つも大きいナブラ（群）があったのですがそういうのがもう見えてないです。カツオは減っていると思います。

若林 : ありがとうございます。二平さん何か。

二平 : どのぐらい前から減っている兆候が見えだしましたか？お若いからどれぐらい長く船頭さんをやられているか分からないのですが、ちょっと感じたことがあったら教えてください。

カツオ船漁労長 : 漁労長をして 10 年になります。始めの頃は高知沖から九州、それから和歌山にかけてカツオがだいぶいたみたいです。自分はその頃のことはそんなに良く分からないのですが、この頃全く見ないのじゃないですけどナブラ（群）がない、いても少ないし、年によってはいる時もあるのですがね。あのブイですよ、黒潮牧場、それと宮崎の海幸というブイができていくらか釣れだしたのですが、それが多分 10 年ぐらいになるのかね、これがなかったら多分カツオが少な過ぎてこの近海で操業する船、4 人乗り 5 人乗りの漁船なんかは生活ができないんじゃないでしょうか、それだけ魚は少ないと思います。

若林 : はい、資源の問題はもうちょっといろいろと話をしたいと思います。私ごとで恐縮ですけど、ソロモン諸島に行ったりとかモルディブに行ったりとかいろいろなところでカツオのことを勉強してまいりました。ソロモンに行っているところから、中国系とか韓国系まき網船だとかアメリカのいろいろな船に乗せてもらって、私自身もまき網でこれだけ取って大丈夫かねと実は思っていたのですが、今日の議論の中で明神さんも、それから二平さんもまき網の問題が非常に大きいということでお話しをされました。それと一方でカツオ船の漁労長の方からはカツオ一本釣船の漁船装備の質的な向上の話も少し出ています。まき網だけではなく他の要因は何か考えられませんか。

漁協関係者 : 私も現場畑で陸に上がってもう 20 年にはなるのですが、組合にいるので船の操業は分かっています。黒潮の変動は確かにあります。過去には黒潮の本流そのものが本当にすぐ近くまで入ってきていました。それが今は 30 マイル、20 マイル、40 マイルのところから東に流れて行っている。その黒潮の本流の流れが変化したのも事実だし、先ほどから出ているまき網の増大。大手企業の、大きな何万トン、何千トンもの完全装備のまき網が南でどんどん獲ったらこっちに入って来るカツオは無くなりますよ。

二平 : いわゆる南方カツオのことで、まき網による漁獲量がものすごい勢いで増えてきて、この影響が何らかの形で日本近海に影響を及ぼしているのではないかという話をこの間、大日本水産会の会議室で話をしました。日本のまき網関係の方も来られていろいろ話したのですが、日本の海外まき網はまき網同士の国際的な競争の中に入っているという話でした。日本のまき網も諸外国のような大きな船は今まで持ってなくて国際的な関係の中ではこのままだとまき網も負けてしまうというお話でした。まき網も、やはり国際的な漁業管理が必要だという論調でした。やはり日本の中にもこのような議論が今出てきています。日本の近海カツオにいろいろな異変が生じてきているので、秋の国際会議で発言をしていくために、水産庁が国の研究所にデータを揃えるように指示したと聞いています。手ぬるいと言えば手ぬるいし待ってられないという現場の声は良く分かりますけども、やっとそういう流れが日本の中にも出てきたといえます。日本の竿釣り、まき網、それぞれが去年の大不漁を経験をして、カツオが去年みたいなことになったならば全部の業界が傾いてしまうという、危機感を持ったということです。そこで一致して国際的な場で少しものを言っていこうという動きが、遅い面もありますけども出てきています。

若林 : 去年の10月末ですが、黒潮町でカツオフォーラムをやりました。その時には気仙沼から沖縄までいろいろな方々にお集まりいただきました。カツオ資源がおかしくなっているとの声を、いろいろな地域でいろいろな形で発信する、アピールしていくということをそれぞれの立場でやっていく必要があるかと思えます。実はその黒潮町でやったフォーラムの時に福田さんの他にスピーカーとして登壇いただいた方が、もう1人来ておられます。高知県に司という非常に有名な料理店がございます。県外にも出店されていて、その社長さんがお見えですので一言、お願いします。

参加者 : 東京から朝一で来ましたのでちょっとここに間に合わなくて残念だなと思っております。明神さんの話から聞いたのですが、まき網の規制が無理だというようなことをちらっとおっしゃいましたけど、僕は素人ですからやはりまき網の規制、まき網というか漁獲規制ですね、国際的な漁獲規制をするため日本の規制がなかったら国際的にできるのかなと、これは素人の思いなのですが。その辺も二平先生もしくは明神さんにお聞きしたいと思っております。私どもは東京、大阪と高知が本店なのですが、実は福田さんの本(漁の詩)を100冊買いました東京、大阪、特に東京はマスコミ関係のお客さんもうちは銀座、赤坂で多いものですごく反応がいいのです。だからある意味では世論も動かせるのではないかなという気はしています。というのはやはり幸いなことにカツオを好きな人がお客さんで、すごく敏感ですね。それからどなたかパネラーの方がおっしゃいましたけれど、資源の再生といいますが、資源をもう1回リサイクルできる仕組みというのはものすごく国民の関心がこれからより一層高くなるのではないかと考えてまして、明神さんのMSCもすごくいいことだなと思えます。聞きたいことの1つは日本のまき網を規制しなくてほかの国に漁獲規制できるのでしょうか、そこがちょっとものすごく素人的な質問になりますけれど。

明神 : ちょっとだけいいですか？ちょっと皆さんに誤解を招かないように言っておきますけど、現実的にまき網を規制するだとかいうことは100%不可能です。それは彼らは彼らでいろいろな価値観の中で漁業をされているわけで、私はMSCを選んだのは、悪い子は退学させるとかいうこ

とを言ってなくて、あのルールはいい子を褒めましょうというルールなので、単純に言いますと。だから日本の漁業の中でもまき網の大量漁獲、それからコスト競争力、それからもっとはつきり言って特に近海のマキ網は獲る船と運ぶ船が別々です。ですから三陸の東沖に釣りに行くと釣り船は今日釣って明日というのは例外みたいなもので、やはり2泊3日とか3泊4日ぐらいたっているのが当たり前で。だから鮮度は良くて大量漁獲できるマキ網に近海のカツオ船が勝てるわけないのです。だからそれをマキ網が悪い悪いというのは負け犬の遠吠えで、ですから先ほども竹内社長がおっしゃってくださったように一本釣りの漁業というまず言葉が持っている、消費者が一本釣りのカツオに持っている良好なイメージを最大限に活かせる、一本釣りにかかわる者が自己主張できるルールをつくらないと絶対残れませんよというのが私が一番言いたかったことなのです。ただ先ほども言いましたように確かにその漁法の表示についても今非常に問題もあります。ですからマキ網のことをどうのこうの言うよりも一本釣りを一生懸命自己主張し一本釣りをちゃんと表示できるような環境づくりにエネルギーをかけた方が現実性のある取り組みじゃないかと思っています。MSCという認証も日鯉連というカツオ一本釣りの親元に投げ掛けたのですが、マキ網との兼業の方とかいろいろ水産庁の意向等もあって日鯉連自身が入りませんでした。それで弊社単独で日本で2番目、カツオでは世界で初めてのMSCを取得しました。おかげさんでBBCが取得前6月と取得後の11月に約4週間の取材を弊社にしてくれまして、今年の2月下旬頃に全世界放送ということになります。先ほども竹内社長がおっしゃられたようにやはり環境だとかそういうことは非常に価値が高まってきたのも事実です。ですからそういう経済性とかうんぬんとかとは違った価値観を一本釣りの漁法は持っていますから、そこをもうちょっと別にきれいごとを抜きに嘘を言うわけじゃないですから、一本釣りのカツオにかかわっている方は明確に声を大きく主張して、それでそれを扱っている私も一緒に事業として伸ばさせてもらえたら非常にありがたいという思いです。皆さん、ここは一本釣りの漁業に携わっている方が圧倒的に多い地域です。いい意味で自分たちの持っている魅力を力一杯自己主張してください。マキ網のことは言っても絶対勝てません。それよりも一本釣りの表示法を確立しましょう。

若林 : ありがとうございます。先程の漁労長さんに伺いますが、カツオの群れを見つけて、釣り込んで釣り込んで群れの何割ぐらいが獲れているのでしょうか？

カツオ船漁労長 : 大きなナブラ（群）の場合、バツと釣って、10トンぐらい釣れてもまだ1割も釣っていないのではないのでしょうか。

若林 : はい1割ですね。僕も船頭さんにいろいろ聞くとやはり1割。僕はなぜ1割という言葉が浜田船頭に言ってほしかったかということ、資源に優しい、環境に優しい一本釣りの良さを一般の人たちに伝えていくことがすごい大事ななど。だからそういう意味でMSCも資源と環境ということに配慮した認証なのですよね。こうした違いを見せていくということは日頃からの取り組みがとても大事だと思います。2では最後の「消費」に関する話がいろいろと出てきました。結局このタイトルは「カツオの魅力」を考えるということです。日本人の場合、魚全体を食べなくなっているという現状がある中で、いやカツオは違うぞという部分って何かありますか？

河野 : そうですね。昨日「びやびやカツオ」というのを頂いてもう目からうろこでした。私は横浜在

住ですが、生まれも育ちも三浦半島あたり、これほどおいしいカツオに出会ったのは初めてです。流通がこれだけ発達したとはいえ、傷みの早い魚がおいしい生で食べられるということがあればもっと伸びるのじゃないかなと本当に昨日思いました。私は書物ですとかチョロチョロ歩いたぐらいでカツオの知識を得てきた人間です。江戸時代に禁止令が出るほど生カツオを食べたというのはやはり字面で見ただけであまり信じられなかったのです。あまりおいしいものはなかったのかなと思うぐらいの感じに受け止めておりました。昨日愛南漁協さんでカツオを食べて、江戸時代も鎌倉の海岸でカツオを水揚げして、早飛脚で江戸に届けたり、品川の海に豪商が船を出して、受け取りそれをすぐ食べた訳ですが、昨日頂いた「びやびや」に近いのを食べたに違いないと思えました。「女房を質に入れても初カツオ」というのはその通りだったのだらうと思いました。そういう意味では、魚については流通の部分でやることもありそうだなと思います。また消費者は一本釣りというものを本当に知らないのです。私も実は昨日愛南カツオのポスターを見て漁協の方にこれは「一本釣り」ですかという愚かな質問をしました。ポスターには「一本釣り」という言葉がなかったのです。キャッチフレーズの「日帰りカツオ」って何だろうと思ったのです。素人から見ますと「一本釣り」という言葉はすごくいいイメージがあります。イメージのいい言葉をもっと前面に出すことも大切なのではないかなと思えました。

若林 : はいありがとうございます。そのキャッチコピーを考えるにしても今後の取り組みとして何を求めていくか。どうですかね、本物志向という言葉ってすごい大事なかなと僕は思うのだけど、どうでしょうそのあたり。

河野 : 早かろうすべて悪かろうとは言いません。効率優先、経済最優先で来てしまったという中で私は味の素という会社に席を置いていた関係でそんなに大きなことを言えないのですけれども、やはりそういう部分があるかと思えます。じゃあ江戸に戻れとはいきませんが、本物を知らないで過ごしてしまうというのはやはり怖いなと思えます。ですから私は「だし」から出発したのでだしの本物を知るべきだよというところからスタートしていました。話がそちらに行ってしまうけれども、本物を知るという意味でそれを知らせたい、都会の人にもっと知ってほしいという必要性はすごくある。でもそのときに本当に消費者は何も知らされてないし知らないというあたりをもう少し一ひねり二ひねりして素直な言葉で発信して、もっと消費者に届くことが大切と思えます。

若林 : そのあたりどうですか。今後の展開についてお話しください。

立花 : カツオは南方から北上してきますと、九州の東灘から四国沖を通る、黒潮本流に乗ってきます。したがって黒潮の離岸傾向にカツオ漁は大きく左右されているのが今のカツオ船の現状です。その中で嘉宝丸の船頭が言ったように今船自体はいろいろな設備を持ってどこまでもカツオを追いかけていく戦闘力を持っています。船頭が言われたようにカツオの資源は減っていると思えます。しかしそれはグローバルの話で、世界で 250 万トン、200 万トンの漁獲の話になってくると声を上げないといけないとは思いますが、私たち職員の使命は水揚げされるカツオにどうやって付加価値を付け、どうやって漁業者に 1 円でも魚価に反映するような値段を付けられるか、僕たちがどう頑張っていくかだと思っております。「びやびやカツオ」というブラン

ド化事業の中でこのカツオをトップブランドに持っていく、持続的可能な一本釣り漁法で釣ったカツオをやはりMSCカツオとして売っていくことです。でも、ただMSCといってもなかなか消費者は分かってくれません。そういう部分でやはり口コミで広がって少し時間もかかるのかと思うのですが、皆さんの力を集結してやっていけば商売ベースにものり、うちの仲買さんにも影響を及ぼしていくのじゃないかと私たちも考えております。

若林 : はいありがとうございます。竹内社長、魚をおいしく食べて本物を味わってもらい取り組みをしようとしたときに鮮度以外に大事にしないといけないものって何でしょう。

竹内 : 漁法とかいろいろありますけどもうちはサイズをけっこう見ます。それから産地、水温、そういうデータが来ますので。今日の愛南町さんのお話はすごいなと思ったのは生き締めにするわけですね、脱血装置で。実は勝浦の西川さんの息のかかった漁船が1回やってすごく良かったのです。ただいっぱい数が釣れたときに出来ないとか、むらが出来るわけですね。むらができなかったら本当にいいブランドになると今日のお話を聞いて思いました。現場の作業ですから船の上で、それが本当に確実に出来るかどうか、もしくは出来るような仕組みをどうつくるかがもしできたら興味深いですね。この仕組みが出来ればブランドになるのじゃないでしょうか。それから日戻りの話が今日出ましたけど、実は一昨日赤坂のうちの店でお客さんとカツオを食べた時に、愛南町のカツオが来ていたんです。僕はだいたい12月から1月のカツオはうまいと思います。ただし、冬場はいいカツオが入らない時はB1のカツオを使うときがあります。昨日は生が来ていましてそれが愛南町さんのカツオで、それは日戻りのやつですね、十分おいしかったです。それでうちの担当と12月とか1、2月は愛南町のカツオは面白いかもしれんねという話はしておりました。そういう意味では品質の安定化が常にできるような船の上の作業とか、それをもうちょっと深く掘り下げたら「化ける」かもしれないなという気はします。

若林 : そのあたりどうですか？

藤田 : 今、締め機のデモ機を2台作っているのです。でも何分「愛南びやびや」を広めたいので店舗から注文を取って船に発注するのですけれど、発注は各店舗1本ずつぐらいのレベルで、船側の生産がマックスで6本ということなので少々手間だけでも手動式にしてやってくれています。だからこの締め機のデモ機をつくっていただいた会社には今のところは手動でもいいけれどもやはり、自分のところが儲ける、これいい締め機だよということで売って儲けることを考えるのだったら尾から落ちてくるカツオもいれば頭から落ちてくるカツオもいるから、それに対応できるような自動締め機だったら船に積んでくれるのじゃないですかという話はしています。僕らは技術的に考えるのは無理なのでそちらに振って、うちはとりあえず「愛南のびやびやの血抜きカツオはいいよね」というのを地元から広げていきたいので少ない本数でこつこつと今やっているのが現状です。

河野 : 私からもお伺いしてよろしいでしょうか、今愛南漁協さんで「びやびや」というのをトップブランドに指定されてやっておられますね。それと同時に先ほどの明神社長さんのMSCに関しての取り組みもやられているのか、そのあたりをちょっとお伺いしたいのですが。

立花 : はい、今、藤田が言ったように船でカツオを締めるとなると、頭から落ちていくもの、魚体に逆らって尻尾の方から落ちていくものがある。やはり量産するというのは、1.5 倍の単価を取ろうが 1.8 倍の単価を取ろうが、カツオが釣れているときにわざわざ締めてはくれないというのが実態で、1 人の乗組員さんが 1 本締める間にその人が竿持てば 3 本カツオが釣れるというのがカツオ船の考え方です。その中で、「びやびやカツオ」を伸ばしていくためには締めの問題がありなかなか本数が増えないのが実態です。これを今言われたようにどのように直していこうかと考えていきながら、まず地元からこの「びやびやカツオ」の取り組みをしていこうと。それともう 1 つはMSC なのですが、明神社長とイオンさんなどの量販店を訪れていろいろな話も聞かせていただきました。その中で消費者は持続可能な一本釣り漁業というキャッチコピーをいろいろなストーリーでうたってもパッと見ただけで買わない、そういう話も聞かせていただきました。私たちが今考えてるのは明神さんのMSC 認証船がうちに入港して、私ども組合の鮮魚部門がC o C を取ってMSC の魚を扱える状況になるよう今申請をしているところです。だから漁業者の皆さんが 500 円で売るのが 1 割増の 550 円とか 600 円とか、5%でも 10%でもこれが魚価に反映すれば私たちはこれをやった意味があるのじゃないかなと思います。

若林 : そうしましたら「びやびや」というブランドとMSC の関係で当然カツオの価値も上がるし深浦の市場自体の価値も上がってくることになるわけですね。

立花 : まあそうですけど。

明神 : 先ほども言いましたように弊社はMSC を昨年 11 月に取得しました。その時にその認証を深浦に揚がる一本釣りのカツオに、「びやびや」というスペシャルブランドはひとまず別にしても、もっと拡販できる。しかも一本釣りということをして 100%担保するルールとして深浦漁協のカツオを取り扱いたいという意向でした。口幅ったい言い方ですけどMSC の認証は私が取得しましたので、一本釣りのカツオの値打ちを高めてくれるという意味で使っていただくのでしたらありがたいです。この取り組みは立花さん達とは一本釣りのカツオに価値付けて生き残りを図るという根源的な部分で一致して話ができるお付き合いになったことから、愛南漁協は日本で初めてMSC の近海の生カツオを発信する、日本で最初の港になるわけです。ですから宮崎県水産試験場の方も来てくれていましたけど、やはり全国の本一本釣りのカツオ船にこのMSC を広げられるようにすることが大切だと思います。ご承知の通りこれは認証機関が認証さえすればなるわけですけど、もううちが取っているのですからわざわざ数千万のお金を払って皆が取る必要はないと思います。その音頭取りに組合長さんになってくだされば非常にありがたいし、一本釣りという言葉が持っている、消費者が持っていてくださっている優位性を最大限に生かせる表示だと思います。なんとか確かに単純な経済的な競争では厳しいかもしれませんが、カツオの価値を高める 1 つの大きな武器になると思いますから活用してもらえたら私もありがたいと思っています。

若林 : はい、ありがとうございます。繰り返し必要でないかもしれませんが、やはり新たな価値を創造していくということの重要性だろうというふうに思います。

もう時間ですが1つだけちょっとPRだけさせていただきたいと思います。黒潮町でカツオフォーラムを10月にやりました。次回もこのような形のをできれば愛南町でやりたいと考えています。その時にカツオにまつわるさまざまな情報交換をして、さらにいろいろな形で提案していく。今日の話の中でまき網のこともそうですけれども、カツオ資源の問題をどうするのだということを業界の皆さんのレベルで考えるだけでなく一般消費者も含めていろいろと提案していく、発信していくという仕掛けづくりを考えております。一応現段階ではカツオ学会という情報交換の場をこれから打ち立てていきたいなと思っております。愛南町の関係各位の方々も含めて、今後いろいろな形でつながっていけばいいなと思っております。今日は高知の方もお見えですし東京からもお見えですし、その部分からつながっていくということを締め言葉にさせていただきたいと思います。