

## 第15回カツオ資源調査・保全分科会議事録

日 時：平成31年2月18日（月）12：30～14：00

場 所：高知大学 地域連携推進センター 2F セミナー室

出席者：受田座長、千頭副座長、市川（事務局）外 資料：参加者リスト

### 1. 開会

座長挨拶

### 2. 議題

#### (1) フィリピン取材の報告

高知新聞 記者 八田 大輔 氏

- ・2018年11月にフィリピン南部のミンダナオ島に行って取材した内容について、今年の日元に記事にしたが、それ以外の内容も含めて報告する。
- ・取材先のジェネラルサントスはまぐろ類の漁業基地。EEZ内での漁をメインとし、大きな巻き網船は公海へ。この近辺の海は境界問題も複雑なようである。
- ・現地の食事はキハダマグロなど、ツナが多い。
- ・港を管理している政府機関に事前に申し込めば漁港内での取材が可能である。
- ・漁港ではマグロやカツオなどが水揚げされている。
- ・漁港で卸売から仲買人に売り捌かれている。いろんな魚種があるが、カツオが群を抜いて多く、500mlのペットボトルサイズが非常に多かった。
- ・遠くの海上にいる巻き網船から漁獲物を持ち帰るための運搬船もいる。運搬船が漁港に卸す。1隻の運搬船で10トン以上を水揚げする。水揚げ後、10件以上の卸売業者が仕分けしている。
- ・公設のマーケットではマグロやカジキなど多くの魚種が並ぶ。1.5kg～2kgの大きなカツオも並ぶが、大部分はペットボトルサイズであり、現地では普通のサイズのようなようである。キロ当たり約50～100ペソ。
- ・現地の一般家庭の食事でも取材した。マリネのような生のカツオや、ミンチにした肉団子やフライなど。家庭の普通の食材として食されている。
- ・屋台では炭火焼したカツオに醤油を塗ってカンキツで食べる料理が売られている。
- ・現地に5件ある鰹節工場にも取材依頼に行ったが、無理だった。他国のNGOからも取材依頼があったようだが同様に断っているようである。日本の鰹節企業のフィリピン工場もある。
- ・取材先の港で水揚げされる魚種と漁獲量を政府機関に確認したところ、1日平均でカツオが157トン、キハダマグロが13トン、ムロアジが5.7トン。高知県で昨年水揚げが最も

- 多かった久礼では、1日に揚がる適度な量が約2トンとされ、5トン揚がると値が崩れる。
- ・2017年のフィリピン全体の漁獲量は、フィリピンの統計局では21.7万トンとあるがWCPFCは11万トンとなり、数字に開きがある。日本は2012～2016年の平均で19.2万トン。世界では180万トン。
  - ・フィリピン統計局データでは2002年は8.3万トンであり、15年間で倍以上の漁獲増となっている。
  - ・フィリピンで漁獲される魚種トップ5
    1. カツオ 23%
    2. イワシ 18%
    3. ムロアジ 13.3%
    4. キハダマグロ 7.4%
    5. ヒラソウダ 6.9%
  - ・日本の統計によると鰹節の輸入量は2,300トン（2017年）。鰹節の重量は元の魚の重さの18～20%になることから、元は約1万トンの重量と換算できる。つまり、日本に輸出するために漁獲されたカツオは、フィリピン全体で漁獲されたカツオの約5～10%に相当する計算になる。日本以外への輸出も当然あるだろう。現地の5件の鰹節工場は3件が台湾、1件が日本、1件がフィリピンの企業である。一つの工場からの鰹節が日産20トンと仮定すると、おおよそ目算で年間2万トンのカツオが使われている可能性がある。
  - ・現地で漁獲量が増えた理由として、世界で巻き網船が増えていることと同じくフィリピンでも巻き網船が増えたためとのことである。鰹節工場が増えたことが漁獲増加の理由では無いとのこと。
  - ・現地のカツオ漁獲増加と節製品との関連性は、それほど大きくはないか。現地には缶詰工場も7件あり、こちらのポリウムも大きい。当然、地元消費も相当ある。
  - ・小型のカツオが漁獲されていることが資源問題としては重要かもしれないが、現地では小型サイズが通常である。現地の漁業や食文化は尊重しなければならない。
  - ・小型の鰹節が日本に輸入されていること、それを我々はダシ等で消費していることを、まず日本人がどう捉えるかを考えることが大事ではないか。
  - ・現地取材の様子はYouTubeに動画でアップしている。

<https://www.youtube.com/watch?v=fFmFFZheNIs>

#### 【意見交換】

- ・フィリピンで漁獲されるカツオのサイズが小型化しているデータがあるが、現地の漁業者の感覚的には変化は無いらしい。
- ・品質の良いカツオは現地で食され、2番目の品質のカツオは缶詰になる。3番目の最も品質の低いカツオは鰹節になる。商品価値の低いカツオを鰹節工場が上手に受けていると

の見方もある。缶詰より節のほうが小型のカツオが扱われるようで、住み分けがある。

- ・日本の大手出汁メーカーは原魚のカツオのサイズまで把握しているだろうか。鰹節の流通は非常に複雑なようである。業界に対して小型魚の輸入をやめて欲しいとの請願が節業者から陳情されているが、最終的な販売組織の前に加工プロセスを担う組織が分業的に複雑に挟まっているため、難しいのではないか。水産物のトレーサビリティが十分ではない。
- ・特定業者、特定業界に対して一つ一つ問題提起しても解決の道筋は難しい。県民会議としては消費者の意識を変えることが重要ではないか。
- ・フィリピン国内にも小型のカツオを取らないようにする規制があり、規制に基づいた網を使っている。ただ、ムロアジ漁の網にカツオが入ってしまっている状況のようである。
- ・今後、産業的に成り立たなくなるまでカツオ資源が追いやられる可能性も考えておくべきでは。一本釣りだけでなく海外巻き網も厳しい状況にあり、撤退を検討しているところもある。

## (2) 平成30年度カツオ資源調査・保全分科会の取り纏め

- ・本分科会は目標が非常に大きく難しい。今のまま続けるより、他分科会の状況なども踏まえ、融合等を検討した方がいいかもしれない。

## (3) 次年度カツオ資源調査・保全分科会の活動について

- ・現在の各分科会の状況について。食文化分科会はマイスター制度が始まり、今後本格化していくと思われる。消費・漁業分科会では漁業者と市場とで繋がりを見出していきたいが、漁業者側の高く売りたい思いと小売側の安く買いたい思いとの利害関係があり、苦慮している。
- ・カツオの未来について我々がどう考えるか。ほとんど獲れなくなる状況が起こりうるなら、例えば超高級カツオの養殖についても考えておくべきでは。
- ・他国の大衆的な食文化に対して働きかけることは現実的ではない。それよりは自国の魚食教育などをもっと考えることも一案か。
- ・県民会議は多様な立場の皆様が参加されている。それが一つの意義でもあるが、各参加者の現状の中での議論をすれば利害の相反などもあるだろう。解決の糸口を見出すためには違う切り口も必要。それはあまりに大所高所過ぎると実体感を伴わないので、地に足の着いた今やるべき技術革新やビジネス革新の検討から始める形ではどうか。
- ・今後の分科会の方向性については幹事会でも議論する。それを受けて、皆様にご報告する。

#### (4) その他

- ・ 近日、水産庁を訪問し、県民会議の状況等について情報提供すると共に、WCPFC におけるカツオに関する情報収集をする。
- ・ IPNFL (国際一本釣り基金) の Adam Baske 氏が 3 月 3, 4 日に来高され、県民会議の幹事や参加可能な会員と意見交換する予定である。

### 3. 閉会

今年度のカツオ資源調査・保全分科会の会合は今回で最終となる。