

北社会ニュースオ63号

2010年3月29日

発行者： 鈴木壮夫

3月17～18日、一ノ関一気仙沼一仙台を旅しました。同期・11回生の柔道部の連中は私がそば屋を立ち上げた12年前、心配だったのでしょうか二高では吹奏楽部だった私を総会に呼んでくれました。50数年前の高11回期の柔道部員は21名でした。5名が鬼籍に入られ、今回の同期会“きぬた会”に参加できたのは10名、6名が体調や組織の都合で不参加でした。何故、今年は会場を気仙沼にしたのか。メンバーの一人が気仙沼で遠洋漁業の会社を経営し地元の組織である「宮城県北部鱈鮪漁業組合」の組合長で最近の『マグロ』の報道ではメディアに度々登場している勝倉敏夫君の地元だったからです。先月末の津波でも、気仙沼はいろんなメディアで報道されました。昨年、翌年の会場を気仙沼に決めたのは「マグロをハラいっぱい食べたい」という提案からでした。勝倉君から提供されたクロマグロの刺身は一切れが2センチ以上の分厚さで一人当り十切れ以上ありました。会場のホテルの料理もおいしかったのですが、多くの参加者がほとんどマグロに堪能したようです。刺身を丼で二杯も食った強者もいました。中東のカタールで開かれた国際会議で大西洋クロマグロ禁輸案が採決に付される前日のことでした。勝倉君は「クロマグロの資源管理は保護しながら利用するという観点を持つ各海域の国際漁業管理機関で定めるのが適切で、大西洋のクロマグロ資源が絶滅するとは思っていない」と話していました。日本は資源や環境に十分配慮して“はえ縄漁”を行なっているのに対し、地中海沿岸国の漁師は海中のあらゆるものを根こそぎ捕ってしまう“巻き網漁”を採用している。そして、(問題なのだが)高値で売れる日本に出荷してくる。そして、経産省や財務省の輸入管理の甘さが、乱獲の一因とも言える。日本の漁業社は農水省の指導で皆さん信じられないだろうが捕ったマグロの体長から重量、オスメスの区別まで一匹一匹にタグをつけて管理している。気仙沼は資源の保護を進めるに従ってきた。最盛期の1990年に130隻あった遠洋漁船は20年経て29隻まで減っている。漁業を営んできた伝統、責任、地域社会を支えてきた役割を考慮すれば撤退するわけにはいかない。知恵を出しあって生き延びを図りたいと強く決意を語ってました。

(1) 本日、第280回北社会

講師： 西 紘平氏 (高11回) (株) ロッテアイス社長 雪印乳業(株) 元社長

テーマ： 「食品産業のリスクマネジメント」

もう10年前になりますが、雪印乳業の食中毒事件には衝撃が走りました。

幼児の頃から親しんだあの“雪印”のマークに裏切られたのですから。

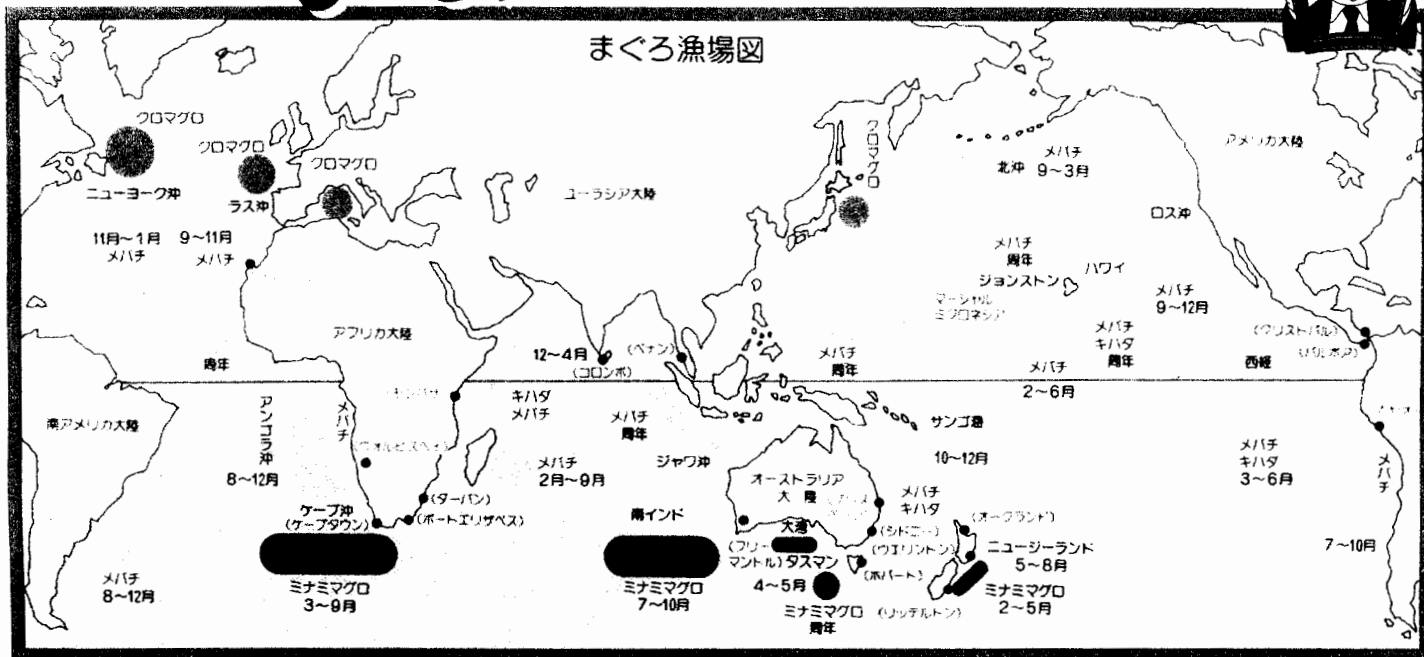
そして、救世主として登場したのが同期生の西君でした。今日は楽しみです。

(2) 来月の北社会 開催日：4月19日(月)

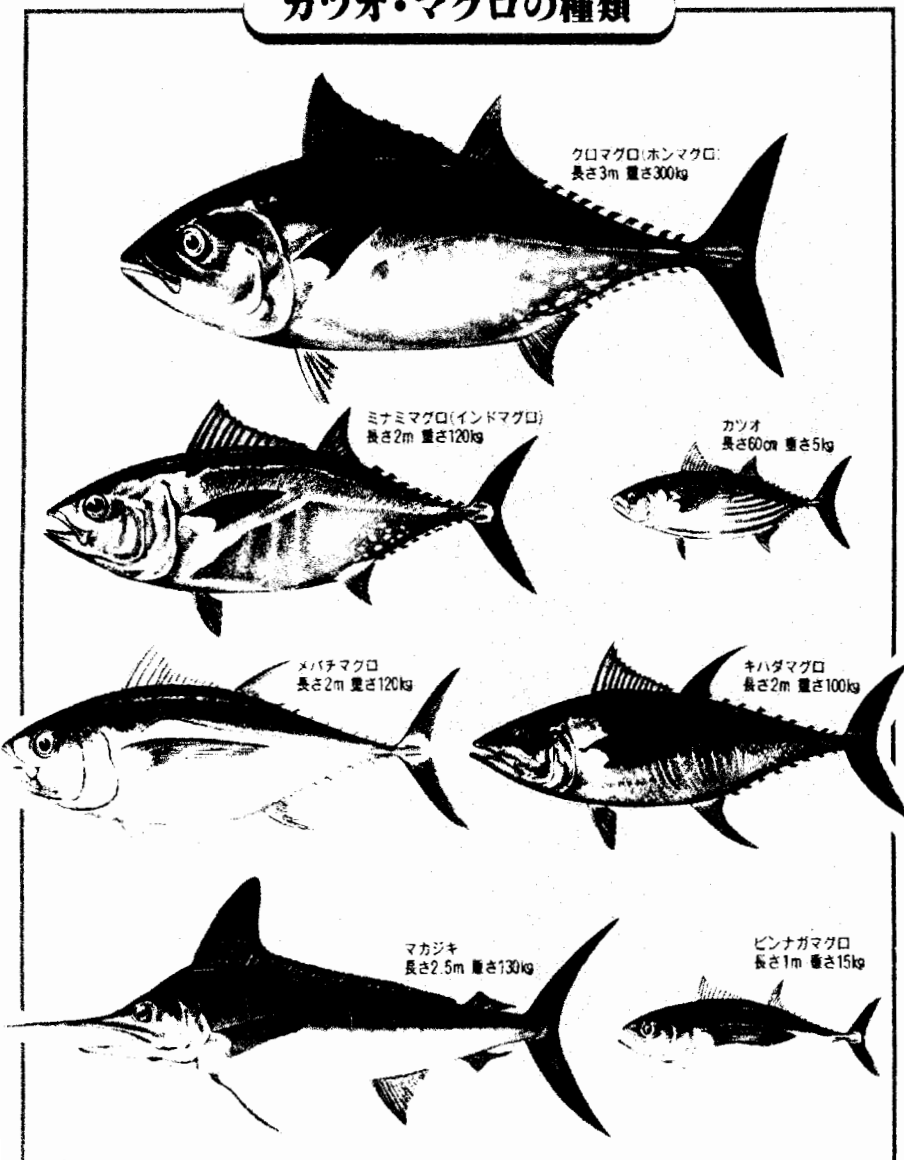
講師： 青山史朗氏 (中40回)

テーマ： 北社会は1975年9月、当時東京ガス会長の安西浩氏を講師にお招きして「シベリア油田開発」を講演いただいたそうです。35年、経った今でも新鮮なテーマです。35年の思いを語っていただきたいと思っております。

もっと、まぐろを知ろう!



カツオ・マグロの種類



※くろまぐろ (本まぐろ) ※

まぐろの中で一番大型。日本近海、北大西洋、地中海で獲れ、脂の乗ったものは味も値段も最高級です。

※みなみまぐろ (インドマグロ) ※

オーストラリア、ニュージーランド、ケープタウン沖の低水温海域で獲れ、脂ののりがよく、お寿司屋さんでよく使われる高級魚。

※めばちまぐろ※

目玉が大きくパッチリしているので、目鉢と書きます。漁獲量も多く、赤身がきれいなまぐろで、関東地方以北で一番多く売られています。

※きはだまぐろ※

肌が黄色いのでこの名があります。めばちまぐろとほぼ同じ漁場で獲れ、中部地方以南で消費が高いまぐろです。

※びんながまぐろ (びんちょう) ※

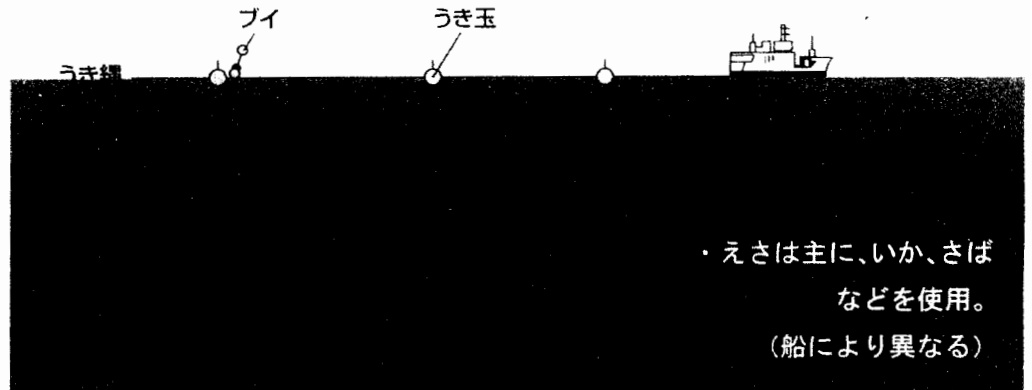
まぐろ類では一番小型。温暖地域に広く棲み、ほとんどはシーチキンとして缶詰用に利用されていますが、脂の乗ったトロビンは生食用として人気が出ています。

北かつまぐろ屋にまぐろが届くまで



《まぐろ延縄漁法》

北かつ（宮城県北部鯉鮪漁業協同組合）は、気仙沼市と唐桑町で遠洋かつお、まぐろ漁業を営んでいる漁業者の組合で所属しているまぐろ漁船の数からいっても、全国一の規模を誇る組合です。所属しているまぐろ漁船は全て、まぐろ資源保護の為に国際ルールにのっとった延縄漁法で操業しています。



（みき縄は全長150Kmにもおよび、えだ縄は3000本以上も取り付けられます。）

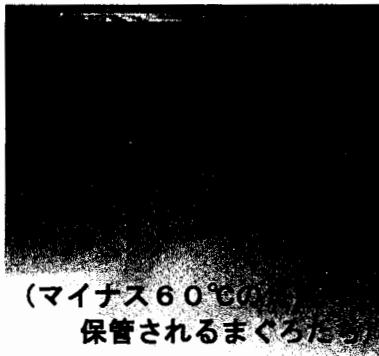
・えさは主に、いか、さば
などを使用。
（船により異なる）

遠洋まぐろ延縄漁業は、20数人の乗組員にて、一日がかりで取りかかる大変ハードな仕事です。漁の続く時などは、睡眠時間もおろか食事をするなどもままならない程の過酷な仕事でもあります。特に、ミナミマグロやクロマグロなどの高級魚を獲る漁場は大変に時化る日が多く、乗組員にとっては、まさに命がけの大仕事！しかし、そんな苦勞をしてがんばっても、まぐろが一本も釣れない日だって珍しくありません。



（まぐろの釣揚げは以外と原始的）

釣揚げられたまぐろは、船の上で素早く解剖、洗浄処理され、船内の急速冷凍庫（マイナス60℃）で魚体の芯まで完全に冷やされ、その後魚倉（マイナス60℃）に移され、水揚げの日まで大切に保管されます。



長い航海（一年以上の長期航海も珍しくない）を終え、日本に帰港して、いよいよ待望の水揚げですが、一年以上もかけてやっと獲ったまぐろの数々も、わずか1~2日で水揚げされてしまいます。（水揚げ港は、静岡県や神奈川県が主です）



（冷凍まぐろの水揚げ。業界では、まぐろのバナナ吊りと呼ぶ。）

水揚げされるまぐろの販売は、特定の買付け業者に一隻分のまぐろを、まるごと売る（一船売り）ケースが一般的ですが、北かつまぐろ屋のまぐろは、乗組員、船主、買付け業者などの協力を得て、特別にその一部を譲っていただくのです。このように、一切の流通を通さずに、船から直接仕入れているからこそ新鮮でおいしいまぐろを、手頃な価格で皆様へご提供出来るのです。

今日、まぐろ類は、国際的に手厚く保護されるようになり、その資源保護の為に、日本のまぐろ漁業者は、積極的に世界のリーダーシップをとることを決断しました。この地域の幾つかのまぐろ船も将来の子供達にまぐろを残す為、今後まぐろを獲ることを断念しました。《減船》
（平成11年3月、気仙沼のまぐろ漁船は、2割の減船をしました。）

我々「北かつまぐろ屋」はその様な、貴重で、大切なまぐろだからこそ、大事に大事に皆様へご提供していきたいと思ひます。

