



10th Anniversary

カツオとの「上手な付き合い方」を目指して
日本カツオ学会10年史
2011 → 2021

日本カツオ学会

刊行にあたって

カツオは古来、花鳥風月を愛する日本人の食と文化に大きな影響を与えている。ところが、高知県のカツオ一本釣りの漁業者から、「カツオが、これまでのように獲れなくなってきている…」という直感的な不安の声が発信された。そのことをきっかけに、2010（平成21）年10月、産・学・官の枠組みと地域を超えて、カツオにゆかりのある全国の人たちが集い、「第1回カツオフォーラム」が高知県黒潮町で開催されたのである。そこで、カツオに関する様々な課題や可能性が明らかになり、私達にとって、これまで身近な食材であったカツオ資源の実態はどうなっているのか、そして、カツオに関わる漁撈、加工、流通、販売、消費、文化がどのような現状にあるのか、また、カツオの高付加価値化や有効な利用方法にはどのような可能性があるのかなど、さらに継続した調査・研究と諸課題への挑戦が必要との認識に至った。

そして、将来にわたり、日本人とカツオとの「上手な付き合い方」を探るために、カツオ産業の盛んな地域と産・学・官の関係者、及び、カツオに興味がある人々が集い、各種の情報交換をはじめ、調査・研究を継続して行う場として、2011（平成23）年1月に「日本カツオ学会」が設立された。本学会は、設立後、主たる事業として、カツオフォーラムの開催（年1回、計10回開催）、カツオセミナーの開催（年1回、計8回開催）、日本カツオ学会会報誌の発行（年1～2回、計13回発行）、枕崎カツオマイスター検定の共催などを推進してきた。地域資源としてのカツオ、食品としてのカツオを総合的な視点で検討し、カツオに関する多くの知見が学会に蓄積されている。2020（令和2）年3月31日時点の会員登録は、個人会員 134 名、団体会員 35 団体、賛助会員 7 団体である。

日本カツオ学会は2021（令和3）年1月に学会設立10周年を迎えた。当初は10周年事業を企画し、カツオフォーラムやカツオセミナーなどをはじめとして、これまでの学会の活動内容を回顧した上で、学会設立の趣旨を再確認しながら、今後の展望を積極的に議論するべき機会を設けたいと考えていた。しかし、コロナ感染が収束しない状況であることから、イベントなどの企画は断念せざるを得なくなった。それで、本学会の過去10年間の足跡を整理し、今後の方向性や展望について総括したものが本冊子である。本冊子が、これからのカツオ産業の方途を考える際の礎になることを期待し、また、業界関係者、行政担当者、学術研究者、それに、カツオ・鰹節に興味や関心を持ち愛する人たちの参考になれば幸いである。

カツオ資源の減少、カツオ漁業やカツオ加工業の衰退、若年層を中心とする魚離れなど、カツオをめぐる課題は山積している。こうした現状を少しでも克服していくためにも、カツオや鰹節の資源的・経済的・社会的・文化的な価値を問い直し続けることが重要であり、また、カツオや鰹節に対する理解がより深まって、少しでも水産振興、地域活性化、消費拡大へつなげる端緒にしたいと考えた。そうした考えのもと、限られた時間と予算のなかで、本冊子を刊行することにした次第である。

今回の企画に賛同いただき、執筆の労をとっていただいた全国各地のカツオ関係者、学会関係者に御礼を申し上げる。

なお、刊行にあつては、一般財団法人東洋水産財団より令和2年度「食品科学奨励金」の支援をいただいた。記して御礼を申し上げたい。

2021（令和3）年2月

日本カツオ学会

目 次

刊行にあたって	1
1. 日本カツオ学会の軌跡と展望	2
日本カツオ学会顧問・愛媛大学副学長 若林 良和	
日本カツオ学会会長・東北大学元教授 川島 秀一	
2. カツオフォーラムの実施経過と方向性	6
日本カツオ学会顧問・愛媛大学副学長 若林 良和	
3. フォーラム開催地から	15
高知県黒潮町（第1回・平成22年度）	
鹿児島県枕崎市（第2回・平成23年度）	
高知県中土佐町（第5回・平成26年度）	
宮城県気仙沼市（第6回・平成27年度）	
和歌山県新宮市（第9回・平成30年度）	
三重県志摩市（第10回・令和元年度）	
4. 食に関する研究の進展	23
日本カツオ学会副会長・(株)FBTプランニング代表取締役 久塚 智明	
5. 黒潮町のカツオに関する10年間	26
黒潮町役場海洋森林課海洋森林課長 土居 雄人	
6. カツオ資源問題の解決に向けた高知県の取り組み	29
日本カツオ学会副会長・高知カツオ県民会議会長代理・高知大学理事副学長 受田 浩之	
7. カツオセミナー開催の歴史	33
日本カツオ学会事務局長・高知大学准教授 吉用 武史	
8. 「枕崎カツオマイスター検定」で、カツオ・鰹節の魅力を伝道する人材養成	36
－ 日本屈指のカツオ産業都市・鹿児島県枕崎市における試み －	
枕崎市役所水産商工課課長 鮫島 寿文	
9. 国土交通省広域的地域間共助推進事業による「カツオがつなぐ絆」活動	38
－ カツオ漁家女性の食をもとにした防災と地域活性化に関する試み －	
日本カツオ学会顧問・愛媛大学副学長 若林 良和	
10. 【対談】水産庁次長 神谷 崇 × 日本カツオ学会副会長 受田 浩之	42
資料：登録会員数・収支決算・会費収入	48
役員体制（歴代役員）	



写真1:「第1回鰹フォーラム in 黒潮町」

1. 日本カツオ学会の軌跡と展望

若林 良和（日本カツオ学会顧問・愛媛大学副学長）
川島 秀一（日本カツオ学会会長・東北大学元教授）

1. はしがき

日本カツオ学会（以下、本学会と略す）は、2011（平成23）年1月に高知県黒潮町で産声をあげた新生の学会で、2021（令和3年）年1月に10年を迎えることになる。本学会として、これまでの活動の軌跡をたどるとともに、今後の新たな展望について述べておきたい。

なお、執筆については、活動の軌跡を若林が、今後の展望を川島がそれぞれ担当した。

2. 本学会の軌跡

（1）設立の背景

2010年あたりから沿岸や近海のカツオ漁業者からカツオの小型化、回遊経路の不安定化が指摘され、カツオの漁獲激減も現れはじめた。この状況が続くと、水産業者はもとより多方面で甚大な打撃を受けることが想定された。また、健康ブームや経済発展で世界的に魚食が進むなか、日本の魚介類消費は若年層を中心に全世代で減少しはじめた。構造的な経済不況の影響もあって、カツオ漁業や鰹節製造の盛んな地域は大きな岐路にあった。他方、古来より日本の食文化を支え続けてきたカツオは、最近、生体調節機能成分も多く含まれることが判明した。私た

ちは日本人のカツオをめぐる食生活について見直し、カツオの産業と文化の展望を再検討する時期を迎えていた。

前述のような逼迫した状況下にあるカツオの諸問題を少しでも是正し、解決に導くために、地域を基点にしつつ、カツオの多様な価値を改めて問い問い直そうという意図から、学会設立の機運が高まった。学会設立の発端は2009年10月に高知県黒潮町で開催された「第1回カツオフォーラム イン 黒潮町」にある。（写真1）全国各地からカツオに精通する研究者や水産関係者ら約200名が集結し、地域のカツオの良さをPRするとともに、カツオへの熱き思いを語った。日本有数の水揚げ高を誇る近海カツオ一本釣り船団を有する黒潮町では、冒頭に記したカツオ資源枯渇の強い懸念があり、カツオに関わる地域で連帯して取り組んではどうか、という思いが原点になった。それに、カツオに関わる漁撈～加工～流通～消費～文化の現状把握、また、カツオの高付加価値化や有効な利用方法の可能性といった検討課題が提示され、今後、継続的な議論と調査研究の必要性が確認された。そして、カツオとの「上手な付き合い方」を探っていくために、多様な立場の人々が意見交換をできる機会や仕組みを創設することが「黒潮一番地宣言」として表明された。

（2）設立の経過

この宣言を受けて、日本カツオ学会が設立されることになった。学術研究者の集まりが本来的に学会であるが、本学会はカツオの学術研究者にとどまらず、行政関係者、カツオ産業界関係者、カツオに興味や関心のある方々まで幅広い人たちが組織された。それに、本学会は地域を基点にするために、学会設立発起人のメンバーには、学術研究者12人に加えて、北は宮城県気仙沼市から南は沖縄県宮古島市まで黒潮海域のカツオに関わる10県16市町の首長も参画した。（図1）

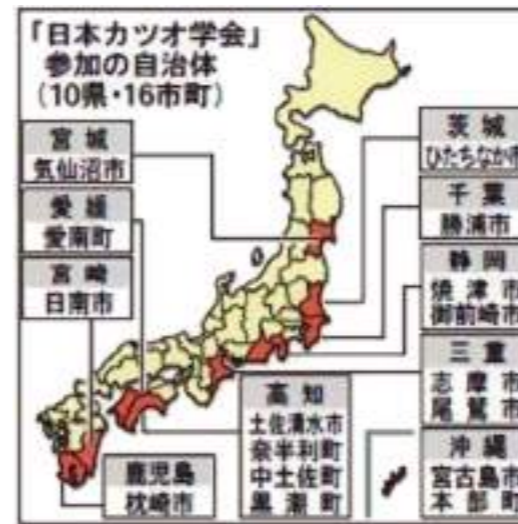


図1：日本カツオ学会参加自治体

2011年1月に高知県黒潮町で開催された学会設立総会と「黒潮一番地 カツオシンポジウム2010」には、12市町の首長ら、カツオ業界関係者や研究者をはじめ約250人の参加のもと、日本カツオ学会が設立された。（写真2）初代会長に愛媛大学の若林良和教授が、副会長3名に産学官の関係者（久塚智明・（株）FBTプランニング代表取締役、受田浩之・高知大学教授、大西勝也・黒潮町長、当時）が、それぞれ就任した。そして、事務局は高知大学国際・地域連携センター（総務関係）と黒潮町海洋森林課（会計関係）が連携して運営に当たることになった。当初の会員数は120人・団体（個人会員86人、企業会員28団体、賛助会員2団体）で、本学会はスタートを切ったのである。



写真2：日本カツオ学会設立総会（高知県黒潮町）

（3）活動の方向性

本学会設立の目的や趣旨は、「設立趣意書」や「定款」第3条のとおり、カツオに興味や関心を持つあらゆる人々が集い、各種の情報交換をはじめ、相互の交流と連携をもとに、調査研究を継続して行う機会、協働の図れる場を設けることにある。換言すれば、本学会はカツオに関する多面的な事業を通して、多様な価値を問い直し合い、新たな価値共創を推進することにした。

本学会の具体的な活動方針について、若林会長は就任挨拶で次のように述べた。まず、基本方針として、本学会は価値の多様性を問い直しながら、世界的に存在感や影響力を持ち、持続可能性が高い学会を目指すこととした。そして、本学会は「カツオの価値を問い直すために、地域・領域・学問・立場を超えて“つむぎ合い”しましょう!」というキャッチフレーズを行動方針として、4つの“つむぎ合い”をアピールした。それらは、①「地域のつむぎ合い」はカツオ産業が盛んな地域で持続的な交流を進めて、カツオを地域のシンボルとして積極的な主張をしていくこと、②「領域のつむぎ合い」は地域の産官学民がつながって、オープンな取り組みを展開していくこと、③「学問のつむぎ合い」は社会学や経済学など文系と、資源学や食品科学など理系の学問が垣根を乗り越えて融合して、学際的な分析をしていくこと、④「流れのつむぎ合い」はカツオの資源～漁獲～加工～流通～消費～文化を一連の流れとして、系統的に把握していくことであった。

したがって、現場の声、とりわけ、水産業界関係者や地域住民の思いを重視し、カツオをキーワードとする様々な課題を共有し合い、あらゆる垣根を越えた緩やかな連携を図って解決の糸口を探ることが本学会の社会的使命とされたのである。

（4）活動の内容

本学会における主要な活動は、カツオに関する様々な情報の共有や率直な意見・討論の交換の場としての、フォーラムとセミナーという2つのイベント開催である。フォーラムは年1回、地域と学会の共催方式で、マンパワーと知恵を出し合って企画して実施している。地方自治体や水産業界現場の声を反映した内容として、かつ、開催地の地域住民や一般の消費者に広く周知する機会とした。セミナーは年1回、大学や各種機関の研究者、水産業界関係者などによる学術的な研究発表と専門的な議論を行なうものであり、これも広く一般に公表している。

そのほか、カツオに関する情報や議論の内容について、学会誌（年3回）やホームページなどを通して積極的に情報提供している。フォーラムとセミナーの詳細は、別稿が準備されているので、そちらを参照されたい。

①フォーラム

第1回フォーラムは2011年1月の学会設立総会にあわせて、高知県黒潮町でシンポジウムとして開催され、約300名の参加があった。ここでは、前年の議論を踏まえ、①資源的な価値(カツオの生態と資源の動向)、②経済的な価値(カツオ・鰹節の食品としての特性と利用)、③文化的な価値(地域におけるカツオ文化の尊重)などを基本的な視点にしてカツオ振興とカツオ漁村活性化を図っていくことが、今後のフォーラム開催の主旨と位置付けられた。そして、このことは「黒潮一番地宣言」として発表された。

次に、第2回フォーラムは2011年11月に鹿児島県枕崎市で開催された。ここでは、東日本大震災への対応を視野に置きながら、カツオの資源と有効利用が国際的な視点から検討されて、その成果は「枕崎宣言」に取りまとめられた。また、枕崎市と日本カツオ学会の共同出資によるフォーラム大会旗が作成され、それ以降、フォーラム開催地を巡回している。(写真3)

それ以降も、地域の実情に合わせながら、全国各地で実施された。詳細は「2.カツオフォーラムの実施経過と方向性」に譲るが、具体的には、第3回(沖縄県宮古島市、2012年10月)、第4回(宮崎県日南市、2013年12月)、第5回(高知県中土佐町、2015年1月)、第6回(宮城県気仙沼市、2016年1月)、第7回(高知県高知市、2016年7月、カツオセミナーと融合)、第9回(和歌山県那智勝浦町、2019年1月)、第10回(三重県志摩市、2020年1月)が開催され、多様な議論がなされてきた。いずれのフォーラム



写真3：大会旗が作成された第2回フォーラム

においても、開催地域の関係者や一般住民など200人から600人ほどの参加を得て盛大に開催され、本学会設立の基本的な方針にしたがい、地域に密接に関わる諸課題が検討され、カツオの多様な価値が検討されている。

②セミナー

学会設立1年後に、もう一つのメインイベントであるセミナーが実施された。「2012カツオセミナーin高知」として、2012年5月に高知大学で参加者約80人が集まって開催された。基調講演で鰹節の食品科学としての有用性が提案された後、大学研究者らがカツオの資源・栄養・餌料養殖、そして、企業研究者がカツオの機能性、生態に関する研究報告がそれぞれ行なわれて活発に議論された。

その後のセミナーの詳細は「7.カツオセミナー開催の歴史」で述べているが、本学会の設立主旨や行動指針にしがって、歴史科学、地域科学、食品科学、資源科学、災害科学など専門的なアプローチから検討されている。セミナーは、これまでに高知大学や気仙沼市、東京海洋大学において、70人から100人あまりの専門家を中心に産学官民を問わず、多様な職種や興味・関心を持つ人々が集い、各種の情報交換など相互に自由闊達な交流と連携によって新たな事業展開や産業発展の芽が生み出されようとしている。

③これまでの活動を通して

日本の豊かな食文化を醸成してきたカツオの多様な価値を問い直してきた。地域単位で結集して、地域資源としてのカツオ、食品としてのカツオを総合的な視点からカツオの活用を模索してきた。地域間でプラス志向の連携ができ、各地域が連帯的な協働行動につなげ、さまざまな局面を通して、地域から社会全体に発信して積極的に主張していくことが重要である。本学会の取り組みをきっかけに、少しでも多くの人たちにカツオや鰹節の魅力を伝え、認知度を高めてカツオの消費拡大につながる端緒とすること、換言すれば、カツオファンづくりが不可欠である。その際に、地域住民の視点や消費者の目線を重視し、その産官学民の連携をもとに協働化を図り、それらの地域をネットワーク化して結集すること、すなわち、地域主義・地域主権の重要性が不可欠である。

3.本学会の展望

(1)資源問題

2011年1月の高知県黒潮町での学会設立のフォーラムから、カツオの資源問題は、この学会の基軸となるテーマとして何度も議論の俎上に上げられてきた。カツオを捕る漁法として、一本釣りの漁業者や経営者が比較的に多く参加しているために、巻き網に対する規制を政府に訴える声も初回から多く聞かれた。本学会では、国際的なカツオ資源問題に目を向ける一方で、この日本内部での漁法による資源問題に目を背けることはできないものと思われる。また、日本のカツオは一本釣りや巻き網だけではなく、曳き縄漁でも漁獲している。曳き縄漁は、より小規模の経営であるが、これらの漁業者が本学会に係わりをもっていただくことも、日本の沿岸漁業のこれからを考える上で、一石を投じてくれると思っている。曳き縄のような、小規模漁業から見えてくるカツオの現況も無視はできない。

そもそも「産・官・学」の集まりである本学会ではあるが、「産」のなかの漁業者と企業とは、向いている方向に微妙な違いがある。その関心の向け方をそのまま、本学会の活動に持ち込めるような「民」(漁業者)の領域からの水路も整備しておかなければならないだろう。あらゆる漁法でカツオを捕獲している漁業者の参加を期待している。

昨今は「持続可能な開発目標(Sustainable Development Goals, SDGs)」などという言葉が金科玉条のように使用されているが、カツオ一本釣りの漁業者のあいだでは、以前から必ずしも「資源」という言葉を用いずとも、社会慣行としてカツオを守ってきた。たとえば、「漁場の割当と同じく人々の競争をさける趣旨で、一つの獲物目がけて多くの舟が寄った場合の作法についても定めがある」(柳田國男編『海村生活の研究』)ことは、早くから注意されてきた。これは「寄せ船」と呼ばれ、各地に様々

なルールが伝えられている。つまり、過当競争を避け、資源を持続的に利用するための効果があった慣行である。

さらに、高知県のカツオ一本釣り船では、かつて餌イワシのエドコ(餌床)を網で掬うときに、クジラの食餌とちが合うことがあったが、そのときはクジラと交替にイワシを掬ったと伝えられている。これは、欧米のコモンズ(共有)の思想が、人間による自然の支配と一方的利用を前提としているのとは対照的な考えかたである。カツオの資源問題も、人類の科学や発展を至上とする近代主義に捉われずに、足元にある考えかたを活かすような学会運営が期待されているといえる。

(2)カツオをめぐる地域間交流を土台にして

日本カツオ学会のフォーラムにおいては、これまで高知県黒潮町・鹿児島県枕崎市・沖縄県宮古島市・宮崎県日南市・高知県中土佐町・宮城県気仙沼市・高知県高知市・和歌山県那智勝浦町・三重県志摩市など、主に太平洋沿岸の、カツオに関わる土地を中心に開催されてきた。今後も、千葉県勝浦市や静岡県焼津市や御前崎市などが、開催地の候補に挙がってくるのが想定される。

しかし、これらの地域は、点として散在していたのではなく、カツオ漁の基地やカツオの水揚げ港などの「カツオ漁業」という具体的な交流を通して、線と面との関わりでも捉えることが可能である。それはかつての漁法の伝播や動力船化の経緯も含まれており、それだけではなく信仰や食文化、婚姻関係に至るまで深く関わり続けている。各地のカツオ船の漁業者と、彼らを受け入れた各港の船宿や問屋を含めた交流も含め、まぎれもなく「カツオ文化」と捉えることができるものと思われる。

この日本カツオ学会が設立した2011年1月の後、3月11日には東日本大震災が発生し、生鮮カツオの水揚げ高日本一を記録し続けていた宮城県気仙沼市も大打撃を受けることになった。しかし、このときにも、気仙沼に水揚げしている各地のカツオ船の漁業者やその地域の人々から多大な支援を受け、その年もカツオの水揚げ日本一を維持することができた。逆に、気仙沼に婚姻関係を持っている、他地域のカツオ漁業者の中には、その身内に震災の犠牲者も生じている。東日本大震災は、太平洋にわたるカツオ漁業に関する人々全ての人にとっても、身近な災害であったことになる。

ともすれば、文化というものは中央から地方へと、中央集権的に捉えがちであるが、カツオ漁を通じた文化は、太平洋の沿岸にそった、地方と地方との海の道を通じた交流の文化として、過去から現在に至るまで脈々と受け継がれているといっても過言ではない。このような交流自体を意識化した事業を積み重ねていくことが、今後共にそれぞれの地域を元気にしていく力になるだろうと信じている。

2. カツオフォーラムの実施経過と方向性

若林 良和（日本カツオ学会顧問・愛媛大学副学長）

はじめに

日本カツオ学会（以下、本学会と略す）では、設立趣意書や定款、会長就任挨拶に示されているように、地域における産官学民の協働をベースに、カツオの新たな価値共創を目指してカツオに関する多様な事業が推進されている。カツオに関する様々な情報共有や率直な意見交換の場を提供するために、本学会は中心的な事業として2つのイベントを開催している。それらのうちの1つが年1回、カツオ産業の盛んな（盛んだった）地域と本学会の共催方式で実施されているカツオフォーラム（以下、フォーラムと略す）である。開催地域と本学会はマンパワーと知恵を出し合って企画を立案し実施している。フォーラムは、これまでに北は宮城県気仙沼市から南は沖縄県宮古島市までの全国9か所で行われてきた。ここでは、過去10回のフォーラムに関して、それぞれの具体的な実施経過を概括した上で、今後の方向性を述べておきたい。



第1回：高知県黒潮町

2011（平成23）年1月8日

第1回のフォーラムは、本学会の設立総会にあわせたシンポジウムとして、黒潮町や高知県、高知県漁業協同組合などの協力のもと、平成23年1月8日、黒潮町の総合センターを会場に約300名の参加者を得て盛大に開催された。前年に採択された「黒潮一番地宣言」を踏まえて、本学会は、カツオとの「上手な付き合い方」として、①カツオの生態を踏まえて、カツオ資源の動向を注視し、総合的な予測が不可欠であること、②カツオには無限の可能性があり、食品としての特性、その加工利用と消費を丹念に検討していくこと、③地域で育まれてきた独自の伝統的なカツオ文化を尊重し、カツオの活用によって地域活性化を図れることを提案したのである。



第2回：鹿児島県枕崎市

2011（平成23）年11月13日

枕崎市や鹿児島県、鹿児島県漁業協同組合連合会などの協力を得て、第2回のフォーラムは平成23年11月8日に枕崎市の南薩地域地場産業振興センターを会場として、参加者約200名を集めて盛大に行われた。東日本大震災への対応状況、国際的な視点でカツオ資源の保全、カツオに関する漁撈技術の展開、カツオの栄養・機能性、地域に根ざした鰹節の有効な利活用などの検討を通して、本学会はカツオ産業の方向性を示した。その成果は「枕崎宣言」として採択された。なお、今回、枕崎市の提案をもとに、本学会は枕崎市と共同で出資してフォーラム大会旗を作成した。これは今後、フォーラム開催地を巡回していくことになり、枕崎市から宮古島市にフォーラム大会旗が手渡された。



第3回：沖縄県宮古島市

2012 (平成24) 年10月6日

第3回フォーラムは、伊良部漁業協同組合や宮古島市、沖縄県などの協力のもと、平成24年10月6日に宮古島市の伊良部中央公民館を会場として約160名の参加を得て開催された。今回は、沖縄県や宮古地域という立地条件の観点から、離島におけるカツオの価値を見直し、今後の展望を議論した。「宮古島大会宣言」がなされた後、フォーラム大会旗は宮古島市から日南市へ継承された。フォーラム終了後、佐良浜漁港で開催された「カツオばんざい交流会」では、カツオの切り身を投げる佐良浜地区の習俗「オオバンマイ」などが行われた。



第5回：高知県中土佐町

2015 (平成27) 年1月17日

第5回フォーラムは、中土佐町や久礼漁業協同組合などの協力のもと、平成27年1月17日に中土佐町の町民交流会館を会場として、約150名の参加者を得て開催された。今回は、地球環境変動に伴うWCPFC (中西部太平洋まぐろ類委員会) 海域のカツオ資源の動向と海況予測を踏まえ、カツオ産業の展望に焦点を絞って検討されたのである。その結果は「中土佐宣言」にまとめられて、フォーラム大会旗が中土佐町から気仙沼市へ継承された。



第4回：宮城県日南市

2013 (平成25) 年12月7日

日南市内の漁協や船主会をはじめ商工会議所など各種団体、日南市、宮城県などの尽力を得て、第4回フォーラムは平成25年12月7日に日南市の南郷ハートフルセンターを会場として合計約600名の参加があった。東日本大震災後における水産都市の復興とまちづくり、カツオ一本釣り漁業の収益性向上の手立て、資源・漁法・食から見たカツオの未来と地域経済といった3点が議論されたのである。成果が「日南市大会宣言」として採択され、フォーラム大会旗は日南市から中土佐町へ手渡された。また、本学会は平成25年度国土交通省広域的な地域間共助推進事業の採択を受けた。詳細は別稿のとおりであり、フォーラム開催時に、カツオを介した食と防災による地域間ネットワーク構築の企画とイベントが行われた。一連の事業成果は国土交通省の成果報告会 (平成26年3月3日開催) で発表した。



第6回：宮城県気仙沼市

2016 (平成28) 年1月30日

気仙沼市や宮城県北部鰹鮪漁業協同組合、市内の水産関係団体など多数の組織から尽力を得て、第6回フォーラムは平成28年1月30日に気仙沼市のサンマリン気仙沼ホテル観洋を会場として、参加者が約200名に達し盛会裏に実施された。これまで5回のフォーラムは西日本での開催であったが、今回は気仙沼市の尽力で、初めて東日本での開催となった。危機的な状況にあるカツオ資源の情勢を考慮して、WCPFCでのカツオ議論をもとにした対応が議論された。その成果は、「気仙沼宣言」として採択された後に、水産庁や国会議員らに中央要望書として提出した。



第7回：高知県高知市

2016（平成28）年7月16日

第7回フォーラムは、カツオに関する調査研究発表の場である「カツオセミナー」を合体して実施された。平成28年7月16日に高知共済会館を会場として、高知県や高知県漁業協同組合などの協力のもと、参加者約100名は情報交換と徹底的な議論を行った。中西部太平洋海域におけるカツオ資源の調査研究の現状と展望、カツオ標識放流の共同調査報告、和食文化におけるカツオの重要性から、カツオ資源を未来に残すために管理方針が議論されたのである。



第8回：高知県高知市

2017（平成29）年11月9日

第8回フォーラムは、高知カツオ県民会議との共催により、平成29年11月9日に高知市の文化プラザかるぽーとを会場として、約100名が参加して開催された。高知カツオ県民会議は、昨年に実施された本学会のカツオセミナー&フォーラムを受けて発足した組織である。この組織の目的は、高知県下の産官学民が一枚岩となって連携し、シンポジウム等を企画実施し、カツオの現状を正確に理解すると共に広く情報発信して県民への啓発を働き掛けることである。今回のシンポジウムには、企画から実施まで本学会役員と事務局が参画した。そして、シンポジウムを契機として、本学会の役員を含む高知カツオ県民会議メンバーは国際的な地域漁業管理機関WCPFC（中西部太平洋まぐろ類委員会）の年次会合に陪席するとともに、積極的にロビー活動を展開した。



第9回：和歌山県那智勝浦町

2019（平成31）年1月26日

新宮市や那智勝浦町、南紀地域の水産関係団体などの協力のもと、第9回フォーラムは平成31年1月26日に那智勝浦町の体育文化会館を会場として、約100名の参加者を得て開催された。「カツオをめぐる地域間交流」をテーマに、地域間交流事業のあり方、南紀地方における曳き縄漁（ケンケン漁）の起源と伝播、さらに、その現況と動向が議論された。



第10回：三重県志摩市

2020（令和2）年1月25日

第10回フォーラムは、志摩市や市内の水産関係団体などの協力を得て、令和2年1月25日に志摩市の文化会館を会場として、約100名の参加者で行われた。今回のテーマは「カツオ食文化の持続的な発展を目指して」であり、食生活の視点からカツオ、鰹節の魅力・効能が議論され、カツオ商品開発の紹介をもとに、カツオ食文化に関する持続的な発展の要件などが検討されたのである。その成果は「志摩宣言」として採択された。



おわりに：これからのカツオフォーラムの方向性

カツオフォーラムは、地域資源、さらには国際資源であるカツオが「第2のマグロ」となるのを回避したいという地域の思いをもとに推進されてきた。フォーラム開催地で、地域と本学会がマンパワーと知恵を出し合うことを前提に、開催地の自治体やカツオ産業現場の声を反映した情報と意見の交換が行われたのである。そして、地域のカツオ産業関係者にとどまらず、異業種の方々や一般住民、消費者など地域ぐるみで社会全体に向けて、カツオの価値（魅力や良さ）を幅広く周知する絶好の機会となっている。これまでのフォーラムで議論されてきたポイントは①カツオの生態と資源に関する生物学的な価値、②カツオの利用と消費に関する経済的な価値、③カツオの歴史と伝統に関する文化的な価値の3つに大別できる。これらはいずれもカツオの持つ多面的な価値を例示するものであり、カツオを起点にした産業振興と地域活性化につながる方策が提案されてきた。フォーラムでは、地域に密着したカツオの諸課題に対する自由闊達な議論をもとに共有し合い、ゆるやかな連携のもとでその解決の糸口を探ってきたわけである。これまでの取り組みは、本学会の設立当初から意図を踏まえたものになっており、一定の評価が得られるだろう。

本学会としては、今後も、「地域主権」の立場をもとに、地域を単位とする多角的な視点から積極的に主張していく必要がある。カツオフォーラムは、生産者や消費者の目線、さらに、住民目線を重視し、地域間における産官学民の交流と連携で協働化を図って新たな価値を共創しながら、カツオ産業地域のネットワーク化を図ること、すなわち、「地域主義」による取り組みが重視されるべきであろう。本学会の理想は、文系と理系の垣根を乗り越えたトランスディシプリナリー（超学際的）なアプローチを前提に、異なった分野や立場の人たちによりカツオの価値を問い直すことにある。そして、カツオをキーワードにあらゆる垣根を越えてプラス志向の連携、つまり、地域間の大同団結を果たして連帯的な共同の行動につながり、各地域のあらゆる領域が勝ち組になるようなシステムづくりの突破口を提示することこそが、本学会の社会的使命といえる。本学会としては、蝸牛の歩みながらも、カツオの価値共創に向けて、着実に一歩ずつ愚直な取り組みを進めていくことが肝要であろう。

参考:各フォーラム宣言 ※第7回、8回、9回は宣言無し

【黒潮一番地宣言】

第1回:高知県黒潮町(2011年1月)

私達にとって、これまで身近な食材であったカツオ資源の実態はどうなっているのか。また、カツオの食文化とその高付加価値化や有効利用方法はどのように変化し、どのような可能性があるのか、まだまだ継続した調査・研究と課題への挑戦が必要である。

カツオ資源の実態を把握するために海洋資源調査機関のデータのみならず、日々海の上でカツオを追っている漁業者の目による観察情報は、特に貴重な指標として認識する必要がある。

一方、有効活用によるカツオ資源の可能性を高めるためには、産業界の積極的な参画を得ることが大切である。

そこで、本フォーラムをきっかけとして、将来にわたり、日本人とカツオとの上手な付き合い方を探るために、カツオ産業の盛んな地域と産・官・学の関係者及びカツオに関心が深い人々が集い、情報交換をはじめ、調査・研究及び意見交換を継続して行う機会、「カツオ学会」の創設を、本日参加者の賛同を得てここに宣言する。

【枕崎宣言】

第2回:鹿児島県枕崎市(2011年11月)

①東日本大震災に対する活動の支援

被災地のカツオ産業をはじめ、水産関係者の状況を再確認。復旧復興の願い、復旧復興事業を促進する。

②カツオ資源の保全

世界のカツオ資源を持続的に活用可能な資源として維持するために、WCPFC等の国際会議で、巻き網漁業の漁獲量を資源評価に反映させるために必要な多国間調査の実施や、科学的根拠に基づく適正な漁獲管理体制の構築。カツオ資源の大きな転換期ととらえて強いメッセージを主張する。

③カツオの機能性と地域に根ざした利活用の検討

カツオの栄養学的特性の周知を図り、刺身、たたき等のカツオ製品、ならびに日本固有の伝統食品である、かつお節類の販路拡大に努めるとともに、カツオを余すことなく有効活用し新たな産業創出を目指す。

【宮古島大会宣言】

第3回:沖縄県宮古島市(2012年10月)

①カツオ資源の保全に向けたさらなる協働

資源の保全について継続的に議論と情報の交換・共有を進める。

②カツオ漁業における人材確保と育成

漁業後継者を地域内のみならず国内・国外と多角的に求めていくことで、カツオ漁業の担い手・後継者の確保に努める。また、国外のカツオ漁業地域との国際交流を促進することで、これからカツオ漁業を支えていく若年層の育成を推進する。

③カツオが持つ多様性の活用

カツオにまつわる歴史・文化を広く伝え再評価していくとともに、新たな加工方法・商品開発、観光業を含めた他産業との連携、すなわち6次産業化を念頭にカツオが持つ多様性の活用を図り、その価値を高める。

【日南市大会宣言】

第4回:宮崎県日南市(2013年12月)

①カツオ資源の保護

資源の把握や管理が必要であるため、日本全国のカツオ産業が盛んな地域と大学等研究機関や企業、学識者、行政等が連携し、資源保護について国内外の様々な場へ発信する。

②カツオ一本釣り漁法の継承

カツオ資源を守り、日本の食文化を守るためには「カツオ一本釣り漁法」を次世代へ継承することが必要であることから収益性・資源保護の優位性を検証し「カツオ一本釣り漁法」の更なる発展を目指す。

③カツオの食文化再構築

「新鮮で美味しいカツオ」を提供することはもちろん、各地の郷土料理や新たな創作料理、また、カツオの持つ機能性について、地域を越えて共有することでカツオ食文化を再構築する。

【中土佐宣言】

第5回:高知県中土佐町(2015年1月)

私たちは、カツオに関わる誰もが参加できるプラットフォームになるために誕生しました。

WCPFC11において、日本政府が伝統的漁業や漁村の営みを守る必要性を示し、漁業管理措置の必要性を提案したことは、私たちの理念が間違っていないことを確信するものでした。カツオが太平洋の国々を境なく回遊する魚であることを考えれば、私たちの活動が世界を視野に入れることは必然であったのかもしれませんが、残念ながらこの日本政府の提案は、ナウルの国々が同調しながらも採択には至りませんでした。

今日、私たちの取り組みは新たなステージに入ります。日本政府の提案がWCPFCで採択されることをめざし、私たちの活動に“世界の市民の共感を得る取り組み”を加えます。

私たちの今後の使命は、国内外を問わず、持続的なカツオ資源の利用に向けて、閉塞感の漂う資源管理に一石を投じ、未来に希望の光をもたらすことです。

【気仙沼宣言】～中央要望書～

第6回:宮城県気仙沼市(2016年1月)

①カツオ資源保全と安定操業のための体制整備

- (1) WCPFCにおいて、外国大型まき網漁業の管理措置強化、島嶼国の例外措置の乱用防止
- (2) 積極的な漁業外交による安定的な操業機会の確保
- (3) 上記の促進・補完のために必要な漁業協力及び試験研究予算を確保
- (4) 地域漁業管理機関(RFMO)の資源管理措置に違反したカツオの輸入防止措置やEU及び米国市場で排除されたIUU漁獲物が日本市場への流入阻止のための法整備

②カツオ漁業経営の維持と乗組員確保対策

- (1) 次世代への継承のため、もうかる漁業創設支援事業やがんばる漁業復興支援事業等操業の効率化、漁業経営についての支援の継続・拡充
- (2) 新規就労者や既就労者への支援(初心者訓練、海事資格等取得助成や外国人技能実習制度実習期間の延長等)の継続・充実

③カツオ関連産業と水産都市の維持

新たなカツオの利用法拡大。加工品の輸出も含め、国内外におけるカツオ消費の拡大に対する支援

【志摩宣言】

第10回:三重県志摩市(2020年1月)

遙か南の海から黒潮に乗ってやってくるカツオは、全国各地の郷土料理に不可欠な食材であるとともに、世界文化遺産に登録された和食の「出汁」をとるための鰹節の原材料として日本の食文化を支えてきた魚であり、その味わいや栄養価の高さは、高齢化が進む我が国において、今後さらにその役割が重要となっていく。

カツオ資源の減少や食生活における魚離れが進む中で、我々はこのカツオが持つ自然的、資源的、健康的、社会的、経済的、歴史的、文化的な価値をそれぞれの地域の日々の生活の中で共有し、次の世代に引き継いでいかなければならない。

本日、我々は万葉集において「御食国(みけつくに)」と称され、伊勢神宮や朝廷に神饌(しんせん)や税としてカツオを納めてきた歴史を持つ、ここ三重県志摩市に集い、カツオ漁業を持続可能な漁業とし、カツオ料理や鰹節など日本の伝統的な食文化を未来に継承するとともに、その更なる発展に向け、連携して取り組むべきことについて議論した。そして、志摩市において若い世代がカツオ漁業について学び、新たな食文化の創造と産業の復興に向けて熱心に取り組むを進めていることは、我々にとって非常に心強いことであり、こうした取り組みを地域に定着させるとともに、全国に発信していくことが必要であることを確認した。

我々は、本日の議論を踏まえ、御食国という食の歴史を持つ志摩市において、カツオという魚をテーマとし、SDGs(エスディーゼーズ)の理念である、環境(資源)、社会(食文化)、経済(産業)の3つの側面から持続可能な社会づくりに取り組むとともに、国内外の人々や次の世代を担う若者にカツオという魚の魅力と価値を伝えていく責任を共有し、連携して取り組んでいくことを宣言する。

3. フォーラム開催地から



高知県黒潮町(第1回・平成22年度)

土居 雄人(黒潮町役場海洋森林課海洋森林課長)

カツオの一本釣りが盛んな黒潮町の漁業者から「カツオが、これまでのように獲れなくなってきている…」という直感的な不安が発信されたことがきっかけとなり、第1回フォーラムは2009年10月に高知県黒潮町において開催されました。第1回のフォーラムにおいては、産・学・官の各界でご活躍されている方々をお招きして、それぞれの視点から様々なご意見を伺うとともに、カツオ産業の盛んな各地域の情報交換を行う中から、漁業の現状や資源、食文化といった様々な問題や課題、そして可能性が示唆されました。このフォーラムをきっかけとして、将来にわたり、日本人とカツオとの上手な付き合い方を探るために、カツオ産業の盛んな地域と産・官・学の関係者及びカツオに関心が深い人々が集い、情報交換をはじめ、調査・研究及び意見交換を継続して行なう場の設立に向けた動きが始まったように思います。

10年前、当町においては20t以上の中型カツオ一本釣り船が9隻、20t未満の19tカツオ一本釣り船が9隻所属しており、佐賀漁港では、当時約5億円のカツオの水揚げを誇っておりました。10年が経過した現在では、20t以上の中型カツオ一本釣り船が7隻、20t未満の19tカツオ一本釣り船が13隻、佐賀漁港での水揚げは約1億円と、所属隻数の増減が見られますが、水揚げは減少の一途をたどっております。当町所属船の船頭によると、資源量は減少しているだけでなく、小さなカツオしか釣れなくなったとの話もあり、10年前に当町の漁業者から発せられた「カツオが、これまでのように獲れなくなってきている…」という直感的な不安だったものが、現実のものとして目に見える形で表れてきております。

しかしながら、このような状況においても、当町の漁業者は日々、海に繰り出し、黒潮に乗ってやって来るカツオをはじめとする海の幸を私たちに届けてくださっており、当町にごさいます「カツオふれあいセンター 黒潮一番館」等の体験施設

においては、前浜で獲れるカツオの魅力を発信し続けております。ふるさと納税制度が始まってからは、「カツオのタタキ」が特産品としての地位を確固たるものにし、「カツオの町黒潮町」を発信する力強いツールとなりました。カツオの資源や来遊状況が厳しさを増す中においても、カツオという魚の持つ魅力はより一層重要なものとなってきており、新規就業者の確保等に関する漁業への支援や、戻りカツオ祭りといった地域に根差したイベント、道の駅等でのカツオを活かしたメニューの開発・販売、当町の中学生がふるさとキャリア教育の一環としてカツオの捌き方・タタキの作り方を学ぶなど、この10年の間にカツオを軸とした様々な取り組みが実施・継続され、黒潮町で水揚げされるカツオは、当町の地域に根付いた資源として確かな存在感を放っております。

地球温暖化に伴う海水温の上昇や黒潮大蛇行といった自然環境の変化、国際的なカツオに対する漁獲競争の激化、世界的な魚食志向の高まり等により、カツオを取巻く環境は10年前と比較して驚くほど変化しましたし、今後もそういった流れは続いていくと思われまます。しかし、カツオという魚を軸として織り成される、漁師が前浜で獲り、浜の食卓にその日獲れた新鮮なカツオが並ぶという日々の営みは、10年前と変わらずに当町においても脈々と受け継がれております。カツオに関わる様々な生業において、カツオの資源及び来遊状況の変化や担い手不足、食生活の変化など、獲る人、運ぶ人、捌く人、食べる人、どこを見ても多種多様な課題が山積し、カツオが織り成す営みや文化を次世代に引き継ぐことに難しさが出てきている状況ですが、これらの営みを持続可能なものとして、次世代、その次の世代へと受け継ぎ、日本人とカツオとが末永く上手に付き合っていくために、カツオ産業の盛んな地域と産・官・学が連携するプラットフォームとして、今後の日本カツオ学会の活躍に期待したいと思っております。



鹿児島県枕崎市 (第2回・平成23年度)

鮫島 寿文(枕崎市役所水産商工課課長)

「カツオが、これまでのように獲れなくなっている」という漁業者の不安が口火となり、カツオ産業の盛んな地域を中心に開催されるカツオフォーラムが、枕崎市でも2011年に開催されました。

本市は日本最大の鰹節の生産量を誇り、40を超える鰹節製造業者が集っているばかりではなく、遠洋カツオ一本釣り漁業者も多く在住し、伝統的な製法で作る「枕崎鰹節」や市ブランド製品の「枕崎ぶえん鰹」を有することから、カツオ産業が基盤となっています。

カツオ漁業の魚価は、需要供給のバランスだけでなく、国際相場や為替相場、景気動向などが複雑に絡み合って変動しております。本来、魚価が比較的安定するはずの冷凍カツオでさえ、安定していません。それは、漁業者や加工業者の生活だけでなく、消費者の生活スタイルにまで大きな影響を及ぼしています。現在、あらゆる業界で若手や担い手の不足が懸念されていますが、経営安定の見えない漁業では、より大きな課題になっています。魚価の不安定が継続することで、廃業に追い込まれる加工業者も少なからず見られ、古来より日本人の生活基盤であった魚食文化の衰退にもつながると考えられます。

このような状況下、世界的にも和食が注目され、国内外で和食ブームが到来し、魚食の重要性が指摘されているところです。本市では、市給食センターと協同し、毎月3～4回カツオを使った料理を給食として提供することで、子供たちへの魚食文化の継承、カツオ料理への興味と関心を導きけるように努めております。また、カツオと鰹節の消費拡大に向けて、枕崎市漁業協同組合や枕崎水産加工業組合では、本市と連携しながら、様々な取り組みを推進しております。

日本カツオ学会との関わりのなかで触れておきたいことが2つあります。一つは枕崎カツオマイスター検定です。

これは、前会長の若林良和・愛媛大学副学長から企画提案いただき、日本カツオ学会や大日本水産会との共催で2011年10月より実施しております。今年2020年はコロナ禍で実施できませんでしたが、2021年には第10回を迎えることから、記念イベントを企画したいと考えています。併せて、市内の小学生を対象とした「枕崎こどもカツオマイスター検定」も同様に実施しています。これらの詳細は後述します。そして、もう一つは、「枕崎カツオマイスター検定」を共催いただくことになった御礼の意味も込めて、日本カツオ学会と共同で「カツオフォーラム大会旗」を制作し、カツオフォーラムが長く続くことを祈念して寄贈させていただきました。

地球温暖化に伴う海水温の上昇や黒潮大蛇行といった自然環境の変化、カツオをはじめとする水産資源の争奪と減少、世界的な魚食志向の高まりなど、カツオを取巻く環境は10年前と比較にならないほどの変化が見られ、今後もこうした流れに拍車がかかることが想定され、私たちの生活スタイルも再考しなければならないと思います。これまでの伝統的な魚食文化を次世代へと継承して持続可能なものとするべきであり、私たちがカツオや鰹節、ひいては漁業と広く永く付き合っていくためには、地域間の産・官・学が連携するプラットフォームとして、今後の日本カツオ学会の発展に期待するとともに、本市においても微力ながらも連携し協働していきたいと思っております。

鰹を主人公にしたまちづくり (第5回・平成26年度)

鰹乃國・高知県中土佐町

高知県中土佐町は県の中西部に位置し、漫画「土佐の一本釣り」の舞台となった町として知られています。町ではこれまで鰹を主人公にしたまちづくりを進めてきました。今回はかつお祭りに町の情報発信についてご紹介いたします。

かつお祭

町には久礼漁協と高知県漁協の支所が2つあります。そのうち久礼漁協に所属する近海船1隻と沿岸船4隻がカツオ一本釣り漁業を行っています。町では久礼のカツオとカツオ料理のよさを大きくPRしようと、平成2年から毎年春に「かつお祭」を開催しています。祭りでは焼きたてのタタキはもちろん、チチコやハランボなどカツオを余すことなく料理し、お客様に提供しています。かつお祭の会場は五月の浜風感じるふるさと海岸にあり、かつお尽くしの料理に舌鼓を打ちながらお酒を酌み交わされると、四国内はもとより中国、近畿地方からも毎年多くのお客様にご来場いただいております。祭りを始めて30年が経過しましたが、久礼のカツオの認知度は向上し県内の鮮魚店や量販店では、久礼産であることを前面に出し販売活動を行う店も増えてきました。

コロナ禍における「かつお祭」の実施について

令和2年は、緊急事態宣言のもと外出自粛が呼びかけられ、5月に予定していたかつお祭も例年通りの開催が困難となりました。実行委員会のメンバーは、毎年祭りを楽しみにしていただいている方に、何とか祭りの雰囲気だけでも届けようと「#おうちでかつお祭」と題して投稿キャンペーンとライブ配信を行いました。投稿キャンペーンには、町内鮮魚店からお取り寄せした鰹のタタキもたくさん投稿され、それぞれのご自宅でかつお祭をお楽しみいただ

きました。鮮魚店は対面での販売が減少していますが、発送での売り上げを伸ばしており、コロナ禍に対応した業態転換に貢献できたと認識しています。また、ライブ配信では、祭りの人気イベントであるトコロテンの早食い競争や熟練技術者によるカツオの早切りなどが披露され祭りさながらの雰囲気やSTAY HOME期間中の皆さまのお元へお届けできました。ご覧いただいた方の中には、町出身のお方も多くいらっしゃり、ふるさとの言葉で展開されるライブ配信に、故郷への思いを多く寄せていただきました。コロナ禍においてもできることをやって、少しでも町を明るく元気にしたい。そして広く久礼のカツオを知っていただく取り組みを続けています。

いつまでも鰹が揚がる港でありたい

鰹のタタキがいつどのように始まったかは諸説ありますが、土佐の海辺で始まったこの調理法が、今やTATAKIとして世界共通語となっています。言葉は広く世界に広がりましたが、その始まりの地である高知に水揚げされるカツオは年々減り続けいまや土佐沖のカツオ漁は存亡の危機にあります。私たちがかつお祭りを始めたころには考えもしなかった問題に直面し、その原因を探ってみるとはるか南の赤道付近で繰り広げられる、大きな資本による競争に巻き込まれる小さな漁村の姿がありました。私たちだけではどうすることもできない問題ですが、こうしてカツオがご縁でつながった皆様と活動をご一緒することで一歩一歩前でも進んでいるなど感じるようになりました。桜の咲くころ土佐沖にカツオがやってくるといわれております。黒潮の恵みを頂きながら暮らしてきた私たちの生活が未来に引き継げるよう苦しい今だからそ手を携え進んでいきたいと考えています。



宮城県気仙沼市 (第6回・平成27年度)

川村 貴史(気仙沼市産業部水産課課長)

気仙沼市は市のシンボルとなる動植物を定めており、魚については「カツオ」(花:ヤマツツジ、鳥:ウミネコ、木:クロマツ)としております。

平成19年3月にシンボルが制定された際「気仙沼漁港は、生鮮カツオにおいて日本有数の水揚げ港となっており、本市水産業の中核を担ってきた。特に、戻り鰹はフカヒレとともに気仙沼の顔として全国に知られている。広い海洋を回遊し、気仙沼港に水揚げされるカツオは、世界の海に乗り出し発展してきた水産業の象徴であるとともに、気仙沼市の広い国際性を表している。黒潮に乗って力強く泳ぐ姿に、先人のたゆまぬ努力と、市民のまちづくりへの情熱を見いだす。」と解説されており、地域経済、生活、文化、風土など多面にわたって本市に最も大きな影響を与えている人間以外の生物は、カツオであると思っている市民は私だけではないはずだ。

本市がカツオフォーラムを実施したのは、平成22(2010)年(地元実行委員会主催)と平成27(2015)年、私は平成22年のフォーラムの際に担当課のスタッフとして従事していました。

11月28日のフォーラム当日は、カツオ漁の出船から漁獲、そして満船帰航するシーンを表現した当地方の郷土芸能「大漁唄い込み」で幕開けし、資源、流通、文化などをテーマとした基調講演、パネルディスカッションとステージは進み、当時は異なる漁法の漁業者間の交流が難しい雰囲気だったように記憶していますが、フォーラムの最後には「気仙沼宣言」が採択され、参加者全員のカツオに寄せる思いが集約できたことは強く印象に残っています。

また、このフォーラムは、生産者・事業者が漁業・水産業をアカデミックに考える機会の先駆けとなり、平成23(2011)年1月のカツオ学会の設立、そして、本市で平成26(2014)年から東京海洋大学と連携して実施している「連続水産セミ

ナー」にもつながる取り組みだったのではないかと振り返っております。

さて、カツオが本市のシンボルであることは前述のとおりですが、そのことを改めて想起させられた、私にとっては一生忘れ得ない場面を紹介させていただきます。

平成23(2011)年3月11日、東日本大震災が発生、押し寄せる津波の最前線となった魚市場は言うに及ばず、市内全域が壊滅的な被害を受け、誰もが恐怖と絶望を覚える時間が幾日も続きました。

震災から10日目の3月20日、魚市場卸売事業者である気仙沼漁協と開設者の市が呼びかけ、生産者、買受人、水産加工事業者、製氷冷凍事業者、行政機関等、市内の水産業関係者が参集することになりました。

会場となったのは、1階は瓦礫だらけとなった魚市場3階の会議室、出席者は約200人、この場での話題の中心は震災への恨み節ではなく、これから魚市場に船を呼ぶためにどうするかということであり、目標に掲げたのは「今シーズンもカツオを水揚げする」というものでありました。

これを達成するために、参加者各々がそれぞれの持ち場で全力を尽くすことを誓い合いましたが、この時点で気仙沼にカツオが水揚げされ始めるまで約2か月、瓦礫が残り、地震で沈下し浸水しているこの市場にどうやって目標を立てて気持ちを奮い立たせたいという思いは全く同感でしたが、この目標が当時の状況に照らしたとき、果たして実現を前提としているものなのか私自身は正直、相当懐疑的でした。

しかし、自社の工場が未復旧の際の流通オペレーションの検討や、氷、餌、燃油の供給準備など水産業関係者のカツオの水揚げに向けた熱意、行動は本物で、行政もそれに尻を叩かれるように瓦礫の撤去、荷捌き場の仮かさ上げ、電気、水道、周辺道路などインフラの仮復旧を急ピッチで進めました。



そして発災から109日目の6月28日、岸壁では震災後10日目に魚市場の会議室に集まった約200人の水産業関係者が出迎える中、旋網船が入港し震災後初の魚市場水揚げとなるカツオが仮復旧された荷捌き場に並んだのです。

市のシンボルであるカツオが、震災からの復活のシンボルにもなった瞬間だったと鮮烈に記憶しています。

その後、7月13日には一本釣り船が入港、以降もカツオの水揚げは続き、多くの市民は震災で途切れても仕方ないと思っていましたが、この年も生鮮カツオ水揚げ日本一を達成し、現在(令和2年)まで「24年連続」となっています。

資源、環境、担い手、国際的な漁獲競争などカツオを取り巻く情勢は刻々と変化しておりますが、だからこそカツオに所縁のある地域と産・官・学が連携して、継続的にカツオを科学し、魅力を発信することにはとても意義があり、その役割の中心を担う日本カツオ学会には、設立10年の節目を生長点とし、今後も更に発展的な活動を展開されるよう期待申し上げます。





歴史が紡ぐ絆：和歌山県新宮市（第9回・平成30年度）

鈴木 俊朗(和歌山県新宮市)

まずは節目の10周年、誠におめでとうございます。ここ新宮からは宮城県気仙沼市唐桑町と本市三輪崎との「鰹溜釣り漁法」が取持つ縁について寄稿させていただきます。

私達の地域は古くから熊野と呼ばれる紀伊半島南端に位置し、その雄々たる山並みや大河、そして大瀑布などを背景とする熊野信仰の聖地として現在に至っています。また急峻が故の地勢的条件は、自ずと眼前の海へと意識を向かわせ、その結果、作家の司馬遼太郎氏をして、「古における紀州熊野の漁師達の航海術や漁法は相当高いレベルにあった」と言わしめるほど優秀な海の民を育てました。その紀州熊野に組みする三輪崎漁師の技術もまた推して知るべしで、私達は彼らのその技術の確たる証しを唐桑との縁に見出すことができるのです。

三輪崎漁師の幾左衛門と長右衛門に率いられた5隻の八丁櫓の鰹釣船団・総勢80名が、鈴木勘右衛門の招きに従い唐桑鮪立の濱に降り立ったのは、延宝三年（1675年）のことでした。紀州から三陸沖までやってきては、大量の鰹を釣り上げる三輪崎漁師達を見た勘右衛門は、かの漁法を習得するため、彼らを定着させることこそ「末代の重宝」と、周囲の大反対をよそに彼らを迎え入れたのです。その勘右衛門の期待に応えるように、三輪崎漁師達は鰹溜釣り漁法の技術でもって大量の鰹を釣り上げ、乞われた唐桑の地に大いなる富と繁栄の礎を築きました。私どもにとりましては、その彼らの功績が何とも誇らしげに映るところです。今を遡ること346年前、遙か千キロ彼方の唐桑の地に立った三輪崎漁師達。彼らの優れた技術はもちろんのこと、遠距離をものとしめないその進取の気性に、今更ながら大いに感服させられるのです。かくの如く、浅からぬ唐桑との繋がりにおいて、見過ごしてはならないもう一つの誠に奥深い縁が存在します。それは東北への熊野信仰の伝播、すなわち「熊野権現（熊野神）」の勧請にまつわる唐

桑との関係です。

岩手県一関市室根町の室根山に、熊野神を祭神とする「室根神社」が鎮座します。その由緒には、養老二年（718年）元正天皇のとき、神の威徳と加護をもって東北を治めたいとの鎮守府将軍・大野東人の願いを聞き入れ、熊野権現が室根山に勧請されたと記されています。その鎮座する路程においては熊野権現を奉じた船団の上陸地として、あの鮪立の濱が登場するのです。室根神社の特別大祭「マツリバ行事」の諸事が、この鮪立の濱での潮汲み行事から始まると知らされた刹那、思わず身震いしたことを、よく覚えています。熊野権現に遅れること約1千年後、三輪崎漁師達が、まさしく同じ鮪立の濱に降りたったというこの事実。そして熊野権現を奉じて船団を組んだ紀伊の国県主・鈴木左衛門慰穂積重義なる人物が、あの三輪崎漁師達を招き入れた鈴木勘右衛門の先祖にあたることなどと重ね合せると、単なる偶然ではない、何か熊野権現の導きによるものではとの感を強くするのは、果たして私だけでしょうか。このように不思議な縁で結ばれた唐桑との関係は、川島会長の地道な調査や「崎浜大漁唄込」のルーツに関する問い合わせをきっかけに、新たな扉が開かれることとなりました。

平成17年（2005年）先の問いを受け、そのルーツは三輪崎ではと唐桑に向け一目散に車を疾駆させた人達がいきました。彼らの熱き想いが、唐桑との縁を再構築する大きな要因となったことは言うまでもありません。翌年に実現した当時の新宮市長の気仙沼市長並びに唐桑への表敬訪問は、その後の市民一体となった相互交流の契機となり、平成30年（2018年）には、気仙沼市との間で「歴史・産業・文化交流都市協定」が締結され、更なる交流促進が、ここに確認されました。またこの年は、「熊野神勧請1300年室根神社特別大祭」が挙行された記念すべき年でもあり、遙か

昔、熊野権現が、そして三輪崎漁師達が培った唐桑との縁が今に蘇る、誠に慶賀に満ちた年となりました。

熊野信仰の伝播をベースに、私たちの先人が直接的に関わり、且つその功績が史実として厳然と色濃く残る箇所は、唐桑において他には見当たりません。東日本大震災直後の未だ混沌した5月、新宮市民の気持ちを携え唐桑を訪ねた田岡現市長を出迎えてくれたのは、半纏（カンバン）に身をやつした「鮪立大漁唄込」の皆さんでした。勘右衛門の末裔の鈴木伸太郎氏宅での予期せぬ出来事に、市長共々胸に込み上げるものを禁じ得ませんでした。ところが、その感激も束の間、同年9月、今度は我々の地域が紀伊半島大水害に見舞われ、各方面から多大な援助を受けることとなった矢先、そのいち早い救援者の中に、唐桑の鈴木氏・戸羽氏・畠山氏の姿がありました。2tトラックに米など救援物資を満載し、夜を徹して届けていただいた3氏の心の琴線に触れ、まさにこれが『歴史が紡ぐ絆』というものなのか…と強く感じずにはいられませんでした。遠く離れた三輪崎と唐桑ですが、常にお互いを思いやる、いわば親戚付き合いの間柄で居続けていただくことを切に願ってやみません。最後に、貴学会の今後益々の御発展を心から御祈念申し上げ、結びとさせていただきます。



三重県志摩市 (第10回・令和元年度)

谷口 長聖 (志摩市役所産業振興部水産課長)

志摩市では、令和2年1月に「令和元年度カツオフォーラムin志摩」を開催させていただきました。カツオという資源を共有の財産として利用し、カツオ産業や食文化を次の世代に引き継いでいくために、皆さんとの連携を深めていく機会として非常に有意義な機会となり、改めてこのフォーラムを開催できたことにお礼申し上げます。

さて、皆さんにお越しいただいた志摩市は、市の全域が伊勢志摩国立公園に指定されており、古くから豊富な海産物を都に献上する「御食国」と呼ばれた歴史があります。私たちは、カツオ漁業や海女漁、真珠養殖など、豊かで美しい自然と共生してきた伝統的な産業を生業として、そこから生まれてきたお祭りや行事などの文化を継承しています。志摩市大王町波切地区では、現在でも手火山方式という独自の製法で「波切節」と呼ばれる鰹節を製造しており、文政5年(西暦1822年)に発行された「諸国カツオ節番付表」では「行司」に位置付けられていることから手間ひまをかけられた作られ方、味ともに別格であることがうかがえます。

志摩市には、豊かな海の幸を味わいたいと、国内外から多くの皆さんにお越しいただいていますが、2016年には市内の賢島を舞台にG7伊勢志摩サミットが開催され、参加した首脳が海の幸に舌鼓を打たれましたが、その料理にはもちろんカツオや鰹節も使われました。

カツオは、黒潮に乗って春の訪れとともに北上する時期には「初鰹」として、秋には産卵のために南下する「戻りガツオ」として食卓を賑わせ、日本の食文化として定着していますが、近年では、資源量の減少や黒潮の流路の変化(大蛇行)などの影響により、日本近海を回遊するカツオが減少しています。また、燃油の高騰、価格の低迷などもあり、漁業経営は厳しい状況が続いています。

こうした状況の中で、志摩市でのフォーラムでは、「カツ

オ食文化の持続的な発展を目指して」というテーマを設定させていただきました。志摩市としては、このような漁場環境や自然の変化とも共存し、地域に根ざした産業と文化の発展を継続するために、全国の皆さんと連携しながら、さまざまな問題解決に向けて、しっかりと取り組みを進めて行きたいと考えています。

2015年9月に、国連で持続可能な開発目標(SDGs)が採択され、志摩市は2018年6月に国の「SDGs未来都市」に選定されました。御食国としての歴史を未来に引き継ぎ、持続可能な地域づくりを進めるために、14番目の目標である「豊かな海を守ろう」を優先目標として設定し、持続可能な漁業の推進を図っていますが、カツオの一本釣漁業は、まさにその模範的な漁業と言えます。

繰り返しになりますが、カツオは日本の食と食文化を支える重要な魚であり、世界共通の財産です。カツオの持つ価値を見直し、安定的な漁獲の確保や関連する産業や文化を持続可能なものとするために何をすべきかを皆さんとともに議論し、今後のカツオ産業や文化の発展に共につながっていきたく考えていますので、今後ともよろしく願いいたします。

4. 食に関する研究の進展

久塚 智明 (日本カツオ学会副会長・(株)FBTプランニング代表取締役)

日本カツオ学会の設立10周年を記念して、立ち上げ時の思いや志しを思い出しながら、食産業における当学会のミッションや今後への期待も込めて、食に関する研究の進展について記しておく。これを機に、食の味わいとその意味や価値について、また、食材の組合せ価値や鰹節のダシの呈味性や味の相乗効果、更には健康価値も交えて、食の研究の総合的な意味と機能を再考してみたい。

食は、食文化という言葉に代表される様に文化的要素も多く、単に自然科学の対象に留めてしまうと見るべき全体像が小さくなり、一側面のみを拡大してみる事になりかねない危うさもあり、総合的に多面的に見る視点が重要になってくる。即ち、魚種としての鰹の生態や資源問題、漁獲の為の業法や隣国も交えた規制、鰹に保存性を付与した加工品としての鰹節、その呈味質の価値を調理に応用した出汁及び調理における文化的価値や科学性、更にはそれらを維持発展させる行政の関与も大切になってくる。その為に、鰹及びその加工品を対象に、多くの有識者や実際に関与しておられる方々の知見や考え方を広く共有し、日本の価値ある伝統及び新規性を将来に亘り残していくべきと考える中で、本学会の設立を企図した次第である。その為に、理系、文系の先生方や多くの文化人、更には多くの産業人、漁業従事者や水産加工業者、外食産業従事者、行政の方々や沢山の方々に関わって頂けるような大きな器を生み出すべく、今までの学術的な学会とは少々、趣を異にする、全く新しい学会としての在り方を提示する日本カツオ学会の誕生となった次第である。そんな中、複数名の副会長枠の中で、産業界の出身である私は、「かつお」に関する科学性や付加価値等の情報を収集し、発信すべく多くの人材との知己を得て、学会として発信する事ができた事は、望外の喜びである。今回は、その中からの抜粋で、食に関する研究の発展と鰹及び鰹の出汁などの総合的な価値について述べておく。

1. 「味わい」について

「味わい」というと舌で味わうという意味を基本としつつも、口中から鼻腔に広がる中での風味を感じるという意味合いも包含している。よって、ここでの「味わい」という言葉には、味と共に香りの貢献も相まった複合的な機能を意味するものと捉えられる意味が存在している。味の構成要素は、甘味、塩味、うま味、酸味、苦味の5要素であり、それぞれの味に反応する味蕾細胞が存在しており、その対応機能のお陰で、味に関してはかなりの科学的発展が見られる中、昆布と鰹節の出汁に代表される相乗的な組合せ効果の認識も客観性を持って科学の対象として発展してきている。他方、香りの成分は何万というオーダーで存在する中、更にはその成分の組合せや香り成分の組合せの強弱、更には香り成分の発現の早い遅いという物理的要素も大きく関与するという複雑性の中で、まだまだ未解明な要素も多く、結果的にワインソムリエや調香師、多くのブレンドの存在にも代表される暗黙知的な技やノウハウ、機能などを有する匠の人材に依存している創造性というものが、価値ある匠の職種として存在している。これらの営みから理解できる事は、人の嗜好にはまだまだ多くの未解明部分が存在しており、新たな機能やその機能解明の中から新たなビジネス展開が可能となる事を意味している。故に、今後も新たなサイエンスエビデンス的な解明を伴いながら、新たな科学と発展と共に、新たな食文化の創出も展開されることとなる。その意味では、当学会の存在意義や発信機能は重要性を増し、いろんな地域の多くの方々に新たな福音をもたらすものと確信している。

2. 科学的解明に基づく食ビジネスの変遷について

・うま味の発見について

豆腐を入れただけの湯豆腐が何故おいしいのかと、問われてみれば、確かに不思議なものである。この事実に着目して「うま味」物質を発見したのが、東京帝国大学の池田菊苗博士である。おいしく食べて終わるだ

けでなく、そこに何故、美味しいのか?という素朴な疑問を持つことが「うま味」物質発見の第一歩となったのである。そこで湯豆腐には何故昆布が用いられているのか、昆布を用いない湯豆腐は果たしておいしいのか?まずいのか?という実験を行い、昆布を入れた方がおいしい湯豆腐になる事を確信した中で、専門の物理化学的知識の中で、大量の昆布からの熱水抽出液を濃縮、乾燥させ、結晶を得るのである。その主成分がグルタミン酸であり、日本人の得意とするうま味調味料の主成分の発見と発明という事になり、それを商品化するビジネスパーソンの飽くなき探求心が旨味調味料を世界中に送り出す事となるのである。

・うま味の相乗効果について

更に調理の場面を注目してみると、以下の様な事実も見えてくる。即ち、冷奴には、かつお節、醤油をかけたり、更には、麵つゆをおいしくする上で、昆布だしに鰹節を加えた上に、更にはシイタケを活用したりしていたのであるが、これは一体何故なのであろうか?そこには、先人の知恵であり、長い食習慣の中で培われた、よりおいしく頂くとする飽くなき探求心がもたらした新たな発見が存在していたのである。つまりグルタミン酸というアミノ酸と、イノシン酸やグアニル酸という核酸という物質の「うま味」相乗効果の存在である。その組合せを実施始めた頃には、相乗効果という言葉もなく、そうした方がよりおいしくなるという市井の知恵が成せた技である。実際、鹿児島県の薩摩半島地域で昔から飲用されていた「茶節」というお茶の飲み方は、お茶に鰹節を入れて飲むという単純なものであるが、お茶のグルタミン酸とかつお節のイノシン酸の相乗効果を上手く活用し、安価に美味しいお茶を得ていたという素晴らしい先人の知恵の賜物である。この様に、食の科学性と可食関連の新発見というものは既に存在していた食習慣の事実をベースに、解明が進み科学的に後追いで証明されているものが多々存在しているのである。よって、食は文化であり、科学となるのである。この相乗効果を物質的に確認した後に、このうま味の相乗効果を複合調味料として新たに世に送り出し、より安い価格での旨味調味料の提供という新たなビジネス展開を日本企業が推進したのである。

3. かつ節だしの健康価値について

沖縄には伝統食品として「カチューユ・鰹湯」というものがある。疲れた時や風邪の初期症状が出た際に、鰹節の濃い出汁を飲むという伝統的な食習慣の存在である。実際に飲用する中で効果があったからこそ、今に至り、その習慣が受け継がれているのである。既に多くの食品メーカーがその科学的解明を成しており、一部では、具体的な商品化も成されている。

実際、鰹節の出汁は、血流改善を促し、末梢の血管内の血流改善効果が証明されている。その結果、体内の老廃物の排出も促され、疲労回復効果をもたらす事も科学的に解明されているし、精神的なストレス改善にも効果的であり、心身共に健康的な状態を維持向上させる素晴らしい食品である。温故知新、今の時代に世界的に和食の価値が目ざされ、国内でもその価値が見直され、その見た目の美しさと共に、おいしさ、健康価値、食材の優れた組合せ価値としてのメニュー構成など、今ようやく定着し始めた「フードペアリング」の組合せのおいしさ価値や健康価値を、我々の先人達は、既に経験の中で実践していたというのが事実であり、科学が後追いで、その意味を解明しているのである。今後は、このフードペアリングが重要な要素となってくる。

我々の歴史の中では、食は既に存在していたものであるから、その食材や調理される食材の組合せ、更には調理法にこそ学ぶべきものが多く存在しており、科学の発展の中で、その意味合いが解明されていく楽しみが存在している。よって、和食の食材及び調理法は、宝の山とも言える。更に客観的な科学的解明が進むと我々の食生活が、如何に理に適っており、最適性を備えていたのかが認識できるのである。鰹節の出汁を例にとると、そのおいしさは、身体にとって有用であるからこそ、好ましい味として複数回の摂取を促すシグナルとなっている事も理解できる様になってきた。この様な文化的価値、科学的価値の両側面からの価値の意味の解明こそが、日本カツオ学会の存在意義であり、食文化と食の科学性を包含した学会であることの意味の重要性が昨今のフードテックの隆盛の中、より鮮明に認識されるのである。

4. フードペアリングとフードテックの意味と応用について

あるコーヒーチェーン店に出向き、パンとコーヒーを購入しようとする時、「このパンであればミルクたっぷりのアイテムが合いますよ!」とか、アドバイスをくれる様になってきている。確かにその方がおいしくパンもコーヒーも頂けるから不思議である。パンも、コーヒーも夫々においしくは有るものの、組合せて頂くとサジェスチョンの通り、よりおいしく頂けるのである。これが将にフードペアリングであり、羊羹と日本茶、ケーキと紅茶、それぞれに良い組合せである。更には、カモ肉にはオレンジソースがとても良いペアリングとなっている。これらの最高の組合せは、古来よりの膨大な食経験の中で構築されてきたものであり、その確かさは今の若人にも十分に理解されている。鰹には生姜にポン酢は良く合うし、昔からのおいしい組合せ、フードペアリングである。今後、科学が発展する中で、ある香り成分の発現状態から更においしい新たな組み合わせの調味料の出現も可能となるであろうし、更には、鰹節の出汁のデザートへの隠し味的な応用例も出てくるかも知れない。そんな新しい用途開発も有り得る中、調理人と食品科学者の縁を取り持つ学会としての新たな機能も良いし、私の後任として新たな副会長職に就任する食品企業のトップの方にも新たな学会の機能として、新しい調味料の提言も大いに期待するテーマ領域でもある。

また、最近の流行語にもなっている「フードテック」も新分野として大いに期待できる動きである。既にドライアイスや液体窒素を料理に活用し、フリーズドライ食材を専門料理に活用して新しい食感を楽しむような動きも出て来ている。「伝統とは革新の連続」という言葉もある様に、食の世界も守るべきものと新しく導入していくものと、常に交錯しながら新しいおいしさを提供していく事となる。そこで大切になるのは、やはり食材の加工や保存技術、更には調理や食材の組合せ活用の実例を歴史として伝え残し、そして新しい提言を広く加え、検証していく、そんな場が必要になるし、当学会もその中で重要な役割を提供していくものと確信している。

今後も新しい加工・調理技術を加えながら、鰹節及び出汁の作り方も合理性を加味しつつ、変えない部分と変える部分を含有しながら大いに発展していくものと思われる。当学会の益々の発展と隆盛を願うものである。

参考文献

・食の文化フォーラム23 食と科学技術(ドメス出版) P92~111 久塚智明

5. 黒潮町のカツオに関する10年間

土居 雄人（黒潮町役場海洋森林課 海洋森林課長）

高知県西部に位置する黒潮町は、古くからカツオ一本釣りの拠点港と知られ、現在でも高知県下で最も多くのカツオ一本釣り船が船籍を置いている町です。黒潮に乗って回遊してくるカツオの恵みを受け、漁師町として発展してきました。直近のカツオ一本釣り船団の成績としては、8年連続で当町所属船が水揚げ日本一に輝いており、更なる記録の更新が期待されるどころです。近年は土佐湾周辺で大規模な漁場形成が無いため、鹿児島沖、伊豆諸島、三陸沖等の遠方漁場を主体とする操業を行っており、一本釣り船が地元で水揚げを行う姿を見ることが少なくなってきました。また、町の高齢化と少子化も徐々に進行しており、土佐湾で大規模な漁場形成が毎年のように生じていた頃の賑わいを知る人も減りつつあります。水揚げの減少と人口減少によって、かつては非常に身近な存在であったカツオ一本釣り船やカツオとの間に少しずつ距離ができてしまっているように思えます。黒潮大蛇行や温暖化といった地球環境や人口減少、魚価の低下等カツオ関係産業を取り巻く環境は目まぐるしく変化しておりますが、日本カツオ学会が発足してからの10年間、高知県の漁師町において営まれてきたことを本稿で述べていきたいと思ひます。

始めに、カツオの水揚げの変化に注目したいと思います。カツオを漁獲する漁業として代表的なものとして、一本釣りや曳縄が挙げられます。前者はカツオの群れを広範囲で探索し、水揚げを全国各地で行っていることから、日本近海にどれだけカツオが来遊してきたのかを知る大まかな目安となり、後者は日帰り操業可能な沿岸域で操業を行うことから、所属する地域周辺にどの程度カツオが回遊してきたのかを知る大まかな目安となります。図1に高知かつお漁業協同組合所属の一本釣り船による水揚げ量及び金額の推移を示しております。10年前は概ね17,000トン、50億円の水揚げがありましたが、年々徐々に減少し令和元年では概ね10,000トン、30億円となっております。図2に示しております一隻当たりの水揚げに着目すると、10年前は概ね900トン、2.5億円だったものが令和元年では700トン、2.1億円と減少していることから、日本近海へのカツオの来遊状況は年々悪化しているように見えます。次に図3に示しております黒潮町における曳縄船の水揚げ状況を見ますと、概ね年間20トン、1,000万～2,000万円と推移しております。平成24年のみ突出して高い値となっていることから、この年は黒潮町沿岸部すなわち土佐湾西部エリアにおいてカツオの回遊があったことが分かります。平成24年は黒潮町においても一本釣り船による水揚げが多いことが図4で確認できますので、この年は大規模なカツオの漁場が土佐湾西部に形成され、沿岸の曳縄船のみならず、一本釣り船も土佐湾西部で操業を行っていたことが分かります。しかし平成24年以降、大規模なカツオの漁場は土佐湾西部で形成されておらず、一本釣り船による黒潮町への水揚げは年々減少の一途をたどっており、曳縄船の水揚げも低調となっております。

次にカツオの回遊に陰りが見える中で、地域ではどのようなことが行われてきたのかを述べていきたいと思ひます。カツオの町である黒潮町においては、2000年前後から特産品であるカツオをアピールするために様々な取り組みがなされており、主なものとして、タタキ作り体験とカツオをふんだんに使ったメニューが売りの「カツオふれあいセンター 黒潮一番館」（写真1）と毎年10月に開催している戻りカツオ祭り（写真2）があります。一番館の直近10年間の利用者数を図5に示しておりますが、年間約9,000人の利用者と約2,000人のタタキ作り体験の受け入れを行っております。一番館は観光ガイド等に掲載されることも多く、地域の目玉観光施設として、カツオのアピールに一役買ってくれています。戻りカツオ祭りについては、10年前は2,000人程度と非常に小さなイベントでしたが、図6に示す通り着々と人を集め、今では来場者1万人を超え、近畿・中国地方等遠方からの来場者も多くみられる黒潮町で最大規模のイベントにまで成長しました。この他のカツオをアピールするものとして、ふるさと納税の返礼品にカツオを使った特産品があり、図7に示す通り、近年大幅な伸びを見せております。カツオ関連特産品は黒潮町のふるさと納税返礼品の中で65%を占める主力の特産品という地位を築いており、今後の伸びも期待されます。

水揚げ状況及び対外的なアピールとしてのカツオについて述べましたが、町の誇りとしてのカツオにまつわ

る動きについて述べたいと思ひます。黒潮町民にとってカツオという魚は昔から身近な存在であり、町の古老からカツオが浦の中にまで入ってきたという話を聞くこともあります。この10年の間に獲れる量が減ってきたからと言っても、カツオの地位が揺らぐことはなく、浜の漁師もカツオを釣ってこそ一人前といった空気が現在においても存在しておりますし、町の鮮魚店には曳縄で漁獲された数時間前まで生きていたカツオが店頭並び、町民がその日獲れのカツオが入荷されているかを問い合わせることも多々あります。刺身を作るときに筋繊維を断ち切る音が聞こえるほど新鮮なカツオを味わえるということはカツオの町の贅沢でもあります。このように日々の生活の中に深く根差しているカツオであります。黒潮町においては町の子どもたちが巣立った時に、故郷に誇りを持ってもらうことを目的とした教育プログラムを実施しております。プログラムを通して、高等学校においては町内の道の駅で販売するカツオを使ったメニューを開発し、中学校ではカツオの捌き方・タタキの作り方を学んでおります。この他カツオに関わって働く人に関しては、カツオ一本釣りへの外国人技能実習生の受入れを平成13年から行って参りました。図8に実習生の受入れ状況を示しておりますが、10年前は概ね25名程度の受け入れでしたが、年々増加し、令和元年は31名の実習生をインドネシアから受け入れております。彼らは概ね3年間カツオ一本釣り漁業に従事することから、黒潮町には約100名の実習生が滞在しており、休漁期には町内でサッカー等の余暇を楽しむ様子が散見されます。一年のほとんどを船上で過ごす実習生に対して、短い滞在期間をできる限り楽しみ、町を満喫できる機会を作ることを目的として、平成30年から実習生対抗サッカー大会を実施し、好評を頂いております。

本稿では、日本カツオ学会が活動を始めてからの10年間に漁師町で営まれてきたことを大まかに述べてまいりました。10年前に「カツオが、これまでのように獲れなくなってきている・・・」と当町の漁師が声を上げましたが、その当時と比較してもカツオの漁模様は悪化の一途をたどっております。この変化が環境の変化によるものか、はたまた人為的な漁獲圧の高まりによるものかは判断が難しいところですが、他方、町においては日本全国に存在する地方の例に漏れず高齢化を伴う急速な人口減少により、担い手の減少と少子化が顕著に表れております。担い手と子どもたちが少なくなるということは、これまで当町で培ってきた「黒潮町民とカツオとの上手な付き合い方」というものが知らず知らず消滅していくということでもあり、それらを保存し、次世代へバトンを渡すための取組等の重要性が今後増大していくものと思ひます。黒潮大蛇行や温暖化とそれらに伴うカツオの分布の変化及び資源の変動等の地球環境や人口減少、魚価の低下など、カツオ関係産業を取り巻く環境は目まぐるしく変化しており、カツオに関連する地域と産業において次の10年は、これまでよりも大きな変化に見舞われることが予想されます。その変化の渦中においても、日本一のカツオ一本釣り船団・沿岸漁業者が暮らすカツオの町として、古来より受け継がれてきたものを次世代に残しつつ、変化の荒波に対応できるよう、カツオ産業の盛んな地域と産・官・学が連携するプラットフォームを構成する一員として、日本人とカツオとが末永く上手に付き合っていくために、微力ながらお手伝いさせていただきたいと思ひます。



写真1: かつおふれあいセンター 黒潮一番館



写真2: 戻りカツオ祭りの様子

6. カツオ資源問題の解決に向けた高知県の取組み

受田 浩之

(日本カツオ学会副会長・高知カツオ県民会議会長代理・高知大学理事副学長)

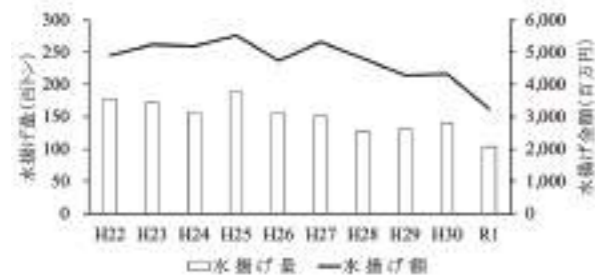


図1：高知かつお漁協所属船による水揚げ量と金額の推移
(データ提供：高知かつお漁業協同組合)

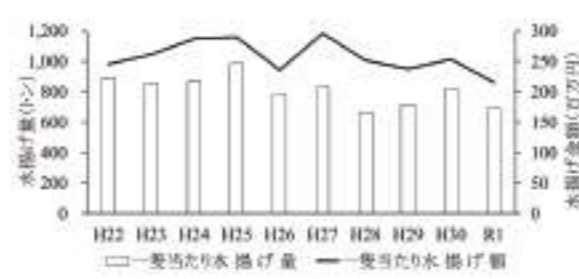


図2：高知かつお漁協所属船一隻当たりの水揚げ量と金額の推移
(データ提供：高知かつお漁業協同組合)

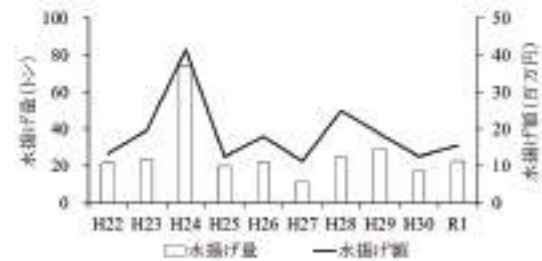


図3：黒潮町における曳船船のカツオ水揚げ量と金額の推移

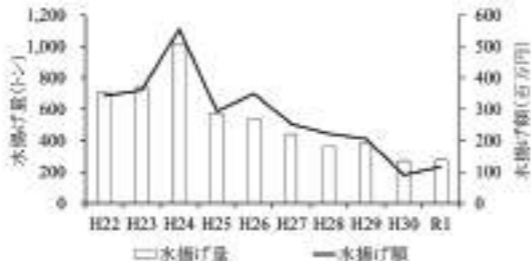


図4：黒潮町佐賀におけるカツオ一本釣りの水揚げ量及び水揚げ額の推移

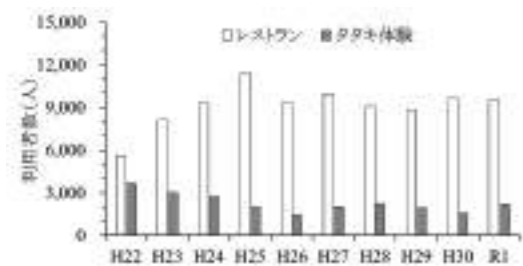


図5：カツオふれあいセンター黒潮一番館利用者数の推移

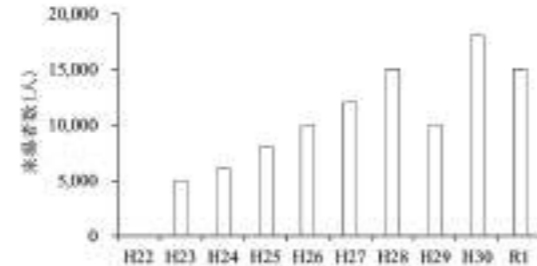


図6：直近10年間の戻りガツオ祭り来場者数の推移

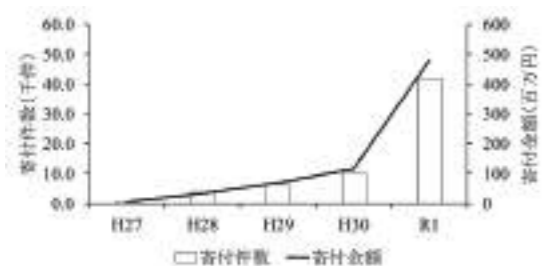


図7：黒潮町のカツオ関連特産品に対する寄付件数と金額の推移

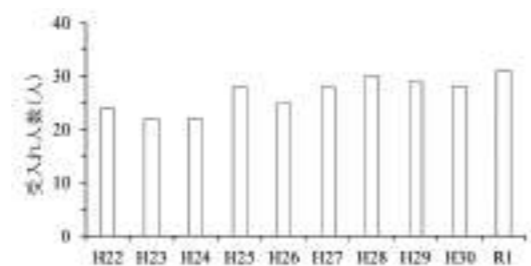


図8：黒潮町のカツオ一本釣り漁業における外国人技能実習生受け入れ人数の推移

2008年だったと記憶しているが、著者は高知大学国際・地域連携センターのセンター長を務めていたこともあり、高知県幡多郡黒潮町から、雇用創出に関する厚労省「新パッケージ事業」への協力を要請され、定期的に黒潮町の地域資源を活用したプロジェクト開発をお手伝いしていました。そこでは黒潮町が誇る「カツオ」に含まれる、健康増進に資する機能性成分に関する医科学的な研究を、町を挙げて展開していました。毎回、カツオの機能性をいかに広報していけば良いのか、またその価値をさらに高めていくにはどのような戦略が考えられるのか等を多くのメンバーで侃々諤々議論していました。議論を重ねていたワークショップの最中、チームの一人が「カツオ自体が獲れなくなっている。折角カツオの価値を上げて意味がなくなる」と呟られました。資源の脆弱な持続可能性の前には、自分の研究は全く無力であることを痛感した一瞬でした。しかしながら、「ここでたじろいではいけない。学術の世界に身を置く立場から、何か手立てはないものか」と思案しました。そして発した一言が「学会を立ち上げて資源の維持を学術的に訴えていきましょう!」だったので。そのワークショップの同じグループには、現在、町長を務める松本敏郎さんが入っており、松本さんがすかさず「自分は漂着物学会を立ち上げ、運営している」と言われたことから、「じゃあ皆でやってみましょう!」と、ある意味「勢い」で「日本カツオ学会」の立ち上げが決まったことを鮮明に記憶しています。その後はこの記念誌に記されている通り、事務局長に当時の高知大学・北添英矩コーディネータを指名し、愛媛大学・若林良和先生に会長をお願いすることで2011年1月に正式に「日本カツオ学会」が立ち上がったのです。

このような経緯で黒潮町にて産声を上げた「日本カツオ学会」の最大の目的は「カツオ資源の持続可能性を維持すること」にありました。そこで毎年開催するフォーラムにおいては、カツオを地域の産業とする日本各地において、カツオにゆかりのある人たちが集まり、その目的を達成するために「今、私たちがやるべきこと」を明確にするための議論を重ねてまいりました。

学会発足当初は、カツオ資源に関する現場の声を水産庁に伝えることを意識して議論の場を設けました。しかしながら、その当時は現場と水産庁との間で議論が噛み合っていなかったというのが率直な感想でした。水産庁が現場の状況を理解していないのではないかと、もっと言うと国としてカツオ資源に関する危機感が不足しているのではないかとという印象でした。現時点で振り返ると、水産庁は「資源は一定認められるが、その資源の配分を巡って「巻き網」と「竿釣り」との間で歪が生じていることが問題である」という捉え方をしていたようです。しかしながら、その後の漁獲量の推移や様々な資源調査の結果から、中西部太平洋において、カツオの初期資源量は急激に低下しており、その結果、縁辺部に位置する日本の近海、及び沿岸域でのカツオの水揚げが激減しているという認識が共有されてまいりました。この変化は2014年の高知県中土佐町や2015年の気仙沼市でのフォーラムで特に顕著であったと記憶しています。2014年の中土佐町では、当時の水産総合研究センター・宮原正典理事長(現・水研機構理事長)、水産庁資源管理部・枝元真徹部長(現・農水省事務次官)の発表や祝辞、さらに2015年気仙沼市での水産庁漁業資源課・神谷崇課長(現・水産庁次長)の講演で「中西部太平洋における漁獲圧力の高まりがカツオ資源の持続可能性を低下させている」というコメントが聞かれるようになったからです。特に気仙沼市でのフォーラムでは当時の森山裕農水大臣が当学会に出席され、懇親会も含めて学会の「カツオ資源に対する強い危機感」を直接お伝えできたことも極めて大きな成果でした。

このように学会は発足以来、現場と国との橋渡しを担う重要な役割を果たしつつありましたが、一方で課題である熱帯域での漁獲圧力は高まるばかりで、それと共に我が国のカツオの水揚げ、特に近海から沿岸域での漁獲は年々低下するばかりでした。その原因は我が国が抱くカツオ資源の危機感が、中西部太平洋地域の各国に全く伝わっていないことに起因するのは明らかでした。このカツオ水揚げの深刻な低下傾向は留まると

ころを知らず、このままでは「やがて私たちはカツオを食べられなくなる」という危機感させ抱かざるを得なかったのです。そんな中、2016年に高知市で開催した本学会主催の「フォーラム&セミナー」の場で、特別講演した土佐料理「司」の竹内太一社長は、現場の悲痛な危機感を飲食業の立場から講演で表明されたのです。そして、「学会の活動とは別に、現場から声をもっと上げ、一刻も早くこの危機的な状態から抜け出そう！そのためにはカツオの町として高知から立ち上がらなければならない」とパネルディスカッションにおいて具体的に提案されました。

そこから、竹内社長と高知県経済界、そして高知県庁との活発な協議を経て、2017年2月、カツオ資源が枯渇することに危機感を抱いた高知県民有志が集い、カツオ資源の持続可能性を確立するための議論と行動の場として「高知カツオ県民会議（以下、県民会議）」を立ち上げました。現在まで、カツオ漁に直接関わる漁業従事者、カツオ料理をメインとする飲食業者、生鮮カツオを取り扱う小売業を始め、カツオと直接的な関係のない様々な業種も含めて、県内経済界から140名を超えるメンバーが集っています。具体的な活動として、県民会議の下に4つの分科会を設置して、定期的にそれぞれの活動を推進しています。一つ目の情報発信分科会ではカツオ資源の現状と課題、そして県民会議の活動についてHPやFBなどのSNSを通じて県民への継続的な情報発信を行っています（高知カツオ県民会議～日本に、高知にカツオを取り戻す！～(kochi-katsuo.com)）。二つ目の消費・漁業分科会ではカツオ漁の現場や歴史、カツオの消費に関する現状について理解を深めると共に、次世代を担う子供たちへの食育活動を推進しています（写真1）。三つ目の資源調査・保全分科会では、カツオ資源調査の現状と課題、並びにWCPFC（中西部太平洋マグロ類委員会）における世界的な資源管理の議論とその動向について情報の共有を進めています（写真2）。最後の食文化分科会ではカツオ食文化の未来への継承を目的に「高知カツオマイスター制度」を立ち上げ、カツオ料理の匠を認定すると共に各種イベントを実施しています（写真3）。さらに、県民会議全体の活動として年に2回程度のシンポジウムやオンラインセミナーを開催することで、県民運動から国民運動への展開を図っています。



写真1：土佐清水小学校 ふるさと体験教室（2019年11月22日）



写真2：2018年12月ハワイで開催されたWCPFC 15

本県民会議の会長には当時の知事（尾崎正直氏）が就任しました。また会長代理として、高知県の産業振興を推進している「学」のメンバーである著者が、さらに副会長として「高知県かつお漁協」の組合長、カツオの町を代表して「中土佐町」の町長、さらに高知県商工会議所会頭と地元紙「高知新聞社」の代表取締役が就任しました。これらの県民会議の幹部に加えて、上記4つの分科会の座長と副座長から構成される幹事会が実質的な企画と運営を担っていますが、そのメンバーは経済界の要職や企業トップであることから、県民会議の巻き込み力は強力です。



写真3：マイスターが小学校へ！「わら焼きたたき体験教室」（2019年6月14日）

2017年2月の発足以来、高知カツオ県民会議は2018年10月開催の「全国豊かな海づくり大会」を一つのゴールとして活動することになりました。当初は世界的な資源管理の場であるWCPFCにおいて、カツオの適切な管理目標値が設定されることを目標としましたが、その目標達成への道りは遠く、さらに仮に管理目標値を設定できたとしても本当にカツオ資源の持続可能性が担保されるのかどうかは定かではないことが明らかとなりました。つまり見通しは甘かったと言わざるを得ませんでした。そこで、県民会議としては2018年10月以降もその活動を継続し、カツオ資源の持続可能性を追求する県民運動として実績を挙げることを目指していくことにしました。

現在まで、県民会議の県民に対する認知度は30%（街頭でのアンケート調査、n=415）、カツオの漁獲量が減っていることを「知っている」と答えた人も48%と、活動が一定程度浸透してきたと評価しています。この認知度をさらに高めていくために、カツオ料理の匠を「高知カツオマイスター」として認定する制度を立ち上げました。これまでに認定したマイスター（160名）のお店には県民会議オリジナルののぼりが掲げられ、マイスターの存在感を通じて、県民会議の取組みが拡散しつつあると言えます（写真4）。さらに県民会議の取組みを県民運動から国民運動へ展開することを目指して、平成31年には文化庁が認定する「日本遺産」に対して「鰹の国・土佐～黒潮の恵みと共生する文化～」というタイトルで申請しました。残念ながら認定に



写真4：カツオマイスターがいるお店に掲げられるのぼり

は至りませんでした。申請に関するニュースは全国にも取り上げられ、申請者となった県内7市町で構成された「カツオ文化日本遺産推進協議会」は、高知カツオ県民会議の自治体側の受け皿としてその後も機能しています。

県民会議が目指すカツオ資源の持続可能性の確立については、県民会議のメンバーである高知県かつお漁協がMSC申請を行うこと（2021年に認証を目指す）にも波及しています。さらにWCPFCへの複数回に及ぶ本県民会議メンバーの参加とロビー活動を通じて、「国際一本釣り基金（IPNLF）」との交流も活発に展開されるようになりました。その結果、本県民会議は日本初のIPNLFメンバーに登録され、今後の国際的な連携強化の足掛かりを築くことができました。2020年11月には、TSSS（東京サステナブル・シーフード・シンポジウム）2020において、サステナブル・シーフード・アワード2020のコラボレーション部門ファイナリストに選ばれました。県民の思いを様々な立場のメンバーが力を合わせて発信していく姿が高く評価されたものと考えています。この大変栄誉な受賞を励みとして、これからも県民会議は「カツオ資源の持続可能性」を追求する県民運動として地道に、かつ長期的に活動してまいります。今後も県民会議の生みの親である日本カツオ学会と末永く協働して頂くことを通じて、私たちの起こすうねりが国民運動から世界的な運動へと波及していけば、必ずや未来の子供たちに持続可能な海の豊かさを残していくことができると信じて！

7. カツオセミナー開催の歴史

吉用 武史（日本カツオ学会 事務局長・高知大学准教授）

日本カツオ学会では、恒常的な活動の主な柱として、「カツオフォーラム」と「カツオセミナー」の2つが位置付けられている。カツオフォーラムの歴史については、前掲の若林良和顧問に紙面を譲るとして、本章ではもう一つの柱であるカツオセミナーの歴史について、詳述したい。

カツオセミナーは以下表のとおり、学会発足当初は開催しておらず、2012年度に初めて開催した。その後、毎年開催し、現在までに計8回開催している。

開催年度	開催地	テーマ	基調講演者
2010			
2011			
2012	高知大学 朝倉キャンパス	食品としての 鯨節の未来を考える	和田 俊 教授 (東京海洋大学大学院)
2013	高知大学 朝倉キャンパス	かつお一本釣り漁業の 収益性改善に向けて	山下 秀幸 氏 (水産総合研究センター)
2014	高知大学 朝倉キャンパス	中西部太平洋の カツオ漁業と資源の現状	小倉 未基 氏 (国際水産資源研究所) 杉本 信幸 氏 (味の素㈱)
2015	高知大学 朝倉キャンパス	食品機能から見たカツオ、 かつお節について考える	山本 万里 氏 (農業・食品産業技術総合研究機構 食品総合研究所)
2016 (フォーラム共催)	高知県高知市 会議場	カツオ資源の 管理方針を考える	神谷 崇 氏 (水産庁増殖推進部漁場資源課長)
2017	宮城県気仙沼市 会議場	カツオによる 復興と地域づくり	若林 良和 教授 (愛媛大学学長特別補佐) 久塚 智明 氏 (㈱F B Tプランニング代表取締役)
2018	東京海洋大学 越中島キャンパス	カツオの価値と 持続可能性を考える	小倉 未基 氏 (水産研究・教育機構) 笹倉 豊喜 氏 (フュージョン㈱代表取締役) 鈴木 允 氏 (MSC日本事務所)
2019	東京海洋大学 越中島キャンパス	かつお節の食料的・ 文化的価値を考える	荻野目 望 氏 (㈱にんべん)

※2020年度は COVID-19 のため開催中止



2012年度：カツオセミナー



2013年度：カツオセミナー



2014年度：カツオセミナー



2015年度：カツオセミナー



2016年度：カツオセミナー



2017年度：カツオセミナー



2018年度：カツオセミナー



2019年度：カツオセミナー

カツオセミナーでは各回でテーマを設定し、テーマに基づく基調講演者をお呼びして参加者との質疑応答やパネルディスカッションを通じて、参加者がテーマに関する理解を深めることを目的とした。カツオフォーラムとの最も大きな違いは、カツオ漁やカツオ産業の現場の状況や課題を漁師や自治体などの直面する方々から生の声をお聞きし全国に発信する点がカツオフォーラムの目的である一方、カツオセミナーは大学や公設試験研究機関、企業の研究者・技術者が自らの調査研究内容を発表し、学術的な観点からカツオの価値を問い直すことを目的としている点である。したがって、フォーラムの参加者層とは大きく異なり、調査研究従事者や技術者が過半を占める。また、招待者による基調講演だけでなく、自らのカツオに関する調査研究内容を発表したい方のために一般講演も広く公募している。一般講演は会員・非会員問わず応募可能として、可能な限り多岐に渡る情報交換の場とした。毎年100名程度の方にご参加いただき、活発な質疑応答に加え終了後の懇親会も含めて毎回盛況である。いずれの回・テーマにおいても、日本カツオ学会の根本の目的である「カツオとの上手な付き合い方を探る」ことが通底しており、パネルディスカッションでも毎回触れられている。

当初、会場は学会事務局が所在する高知市を中心に開催していたが、カツオ調査研究の受講及び発表ニーズは高知に限らず全国にもあると想定し、2017年度は宮城県気仙沼市、2018、2019年度は東京海洋大学越中島キャンパス（東京都江東区越中島）へと会場を移した。結果を見ると、会場を変えることによる効果は極めて大きかったと思われる。高知や気仙沼のようにカツオが文化的・産業的に根付いた地方都市による開催では、熱心な受講者の集客と深い議論の展開が行われた。特にその地域特有の調査研究内容が各講演者から発表された点は地方都市開催の醍醐味であろう。例えば、高知ではカツオの一本釣り漁業に関する内容や、その産業・歴史的背景の教材化に関する内容などであり、一方で気仙沼では、魚市場施設の震災復興や三陸沖へのカツオ来遊量に影響する海洋環境要因など、地域特有の興味深い内容に溢れていた。

その後、2018年度から会場は東京都内中心部である東京海洋大学越中島キャンパス（江東区越中島2-1-6）へと移った。その理由として、地方都市開催ではどうしても参加者の大多数がその地域内の関係者で占められ、講演内容の全国への発信力では課題も残していたためである。より多くの方にカツオに関する調査研究内容を届けるため、アクセスに優れた都心部での開催を試みた。その結果として、いくつかの特徴が認められた。まず、参加者における民間企業の割合が非常に高く、都内の企業の他に静岡など新幹線のアクセスのよい地域からの企業参加者も多くご参加いただいた。また、一般講演の発表者も、従前は大学や公設試験機関の研究者からの発表が多かったが、企業からの発表の数が増した。さらに、取材いただくメディアにも差異があった。地方都市開催では地元の新聞社やテレビ局が多かったが、東京開催することで初めての全国的な業界紙に取り上げていただいた。これらの特徴からも、会場変更の目的としていた全国への情報発信の向上については、東京開催により実現出来たと考えられる。

日本カツオ学会の全体の活動の中で、カツオセミナーの位置づけは非常に重要であったと思われる。学会の重要なテーマにカツオの資源問題があり、その問題に向けて取り組む中で国際会議の場における水産庁の苦悩や複雑な利害関係の対立、国際交渉の困難を知ることとなった。最適解を得るために学会として何が出来るか、学会役員はじめ多くの皆様との議論を重ねると共に、カツオフォーラムでは各地域の漁業者や自治体関係者からの切実な声も頂いてきた。学会として今できることは、現状を多くの方に知っていただき、仲間を募り、問題解決に向けた声を国や国際会議の場に上げていくことであろう。しかし、その動きが国の動きとの追従や対峙を前提としてしまえば、いわゆる政治団体であり学会としての公平中立性に疑問を持たれてしまう。実際に、学会の議論が白熱する中で政治的な色合いが濃くなり、学会として違和感を感じるとの声を頂くこともあった。学会の設立主旨は「カツオに興味や関心を持つ、あらゆる人々が集い、各種の情報交換をはじめ、相互の交流と連携をもとに、調査研究を継続して行う機会、協働の図れる場とする。」にある。また、調査研究、特に基礎研究とは「人類全体の共通の知的財産の構築※」である。日本カツオ学会も“学会”の立場から、公平中立な立場から客観性をもって調査研究結果を国内外に向けて発表することで、人類全体の知の発展に少しでも貢献することが社会的責務と言える。その意味で、カツオに関するあらゆる調査研究の発表の場であるカツオセミナーは“学会”の土台を固める重要な位置づけにある。

※令和元年版 科学技術白書 第5章より抜粋

https://www.mext.go.jp/b_menu/hakusho/html/hpaa201901/1411294.htm

日本カツオ学会設立から10年が経過したが、カツオをめぐる諸問題は未だ困難な状況にあり、カツオ漁獲減少の報道は毎年のように聞こえてくる。日本人にとって欠かすことのできないカツオを将来にわたり活用するため、「カツオとの上手な付き合い方」を探る活動は不可欠であり、カツオセミナーの重要性が今後も高まることは想像に難くない。カツオセミナーを通じて、全国の皆様にカツオの価値が再認識されることを切に願う。

8. 「枕崎カツオマイスター検定」で、 カツオ・鰹節の魅力を伝道する人材養成

－ 日本屈指のカツオ産業都市・鹿児島県枕崎市における試み －

鮫島 寿文（枕崎市役所水産商工課課長）

枕崎市では、枕崎漁港で水揚げされるカツオや加工される鰹節に関する知識を座学や視察・実習で身に付け、自らの生活に活かしつつ、カツオ・鰹節の価値を問い直し、カツオ・鰹節の魅力を広く伝道する人を養成するために、2011年から毎年、「枕崎カツオマイスター検定」（以下、本検定と略す）を開催しております。併せて、地場産業の歴史や食材の栄養、生活文化などを総合的に学び、「地産地消」、「食育」、「おもてなし」、カツオ産業の付加価値向上を担う人材の育成を目的としています。

本検定のスタートにおいて、日本カツオ学会会長（当時）であった愛媛大学南予水産研究センターの若林良和教授から提案をいただき、市内の各団体の賛同のもとで、産・官・学・民の連携で制度設計を進めました。若林教授を中心に本検定のバイブルというべき、公式テキスト『カツオ学入門』が刊行され、各種の企画・運営、広報PRなど、枕崎市漁協と枕崎水産加工業組合をはじめ様々な分野様々な方々のご尽力のもと、地域ぐるみで取り組んでいます。これら関係者各位のご支援・ご協力なしに、本検定の開催は難しいものであり、今も感謝に堪えません。

当時、全国的に地域独自の、いわゆる、ご当地検定がブームになっていましたが、本検定はそれらとの一線を画すべく、若林教授の主導で、「学」の日本カツオ学会、「産」の大日本水産会からの認証をいただくことになりました。今も、この2団体から共催をしていただき、細く長く続けることができ、ありがたいことに今回の開催で第10回目の節目となる記念の検定となります。

本検定では、カツオをメインテーマとすることで、他のご当地検定との独自化を図っていますが、その内容において豊富な体験学習を取り入れて、他と一線を画しています。それは、座学と体験学習の2部から構成され、また、検定初日の夜にはカツオをめぐる交流会が開催され、非常に濃い内容になっています。

まず、座学では、愛媛大学の若林教授のほか、鹿児島大学や志学館大学の教員、地元の高教諭やNPO代表、団体職員など多彩な講師陣がそれぞれの学問分野からカツオ・鰹節に関する総合的な講義を実施します。「ぎょしょく教育」の概念は愛媛大学の若林教授が提唱する考え方で、座学は7つの「ぎょしょく（魚触・魚色・魚職・魚殖・魚飾・魚植・魚食）」をもとに、魚（ここでは、カツオ）を系統的に理解していきます。魚に直接接触して捌く「魚触」、魚の種類や生態、栄養など特色について学習する「魚色」、魚の生産や加工、販売など職業の視点から学習する「魚職」、養殖魚の生産や加工などの視点から学習する「魚殖」、郷土料理や地域の食習慣など魚の伝統文化に関する視点から学習する「魚飾」、魚をめぐる環境の視点から学習する「魚植」、魚の味を知る「魚食」の7つから構成されています。

次に、体験学習では、実際に市内の現地に赴き、また、参加者自身が直接的に体験するものです。特に、カツオの捌き方実習は参加者に感動と共感を与えています。飲食業関係者でもなかなか使う機会の少ないカツオ捌き包丁を使用し、一匹のカツオを8割りにしていきます。また、鰹節製造業者が使う4種類のカツオ捌き包丁も、その用途に分けて使用されることから、非常に興味をひいています。さらに、現場視察として鰹節製造工場を訪問し、捌き、煮熟、焙乾、カビ付けといった独自の製法を肌で感じる良い機会となっています。また、カツオ供養塔や南方漁場開拓の祖である原耕の像などのカツオ漁業の歴史を示すモニュメントも訪問します。

それから、検定初日の夜には、「カツオを語る夕べ」として、カツオの専門的な知識を有する座学の講師陣、体験学習を担っている枕崎市漁業協同組合の職員や枕崎水産加工業協同組合の組合員と、参加者の間で交流会が開催されています。この会では、本市で水揚げされたカツオの様々な料理が提供されています。ブランドカツオの「枕崎ぶえん鰹」は、おいしさや栄養はもちろん、深紅の輝きを放って見た目も楽しませてくれると

ともに、参加者の食欲をそそっています。

本検定は2019年までに合計9回も開催し、県内外から約600名の方々が受検されました。その7割を超える方々が合格し、枕崎カツオマイスターとして活躍されております。カツオマイスターの皆さんは、カツオ関係者や飲食業者、流通販売業者、公務員、研究者、学生・生徒、主婦など興味・関心がある方など多岐にわたっています。皆さんがそれぞれの分野や立場でカツオ・鰹節の魅力を発信して下さっており、事務局としては非常にありがたいことと思っています。

他方、こうした取り組みの子供版として、「枕崎こどもカツオマイスター検定」が2011年から愛媛大学の若林教授の指導・監修のもとで実施されています。本市内の小学校では、社会科の時間に日本の水産業についても学びますが、副読本『わたしたちの枕崎市』でさらに詳細に枕崎の産業を学ぶ機会を設けています。その延長線上で、枕崎市教育委員会や各校の協力を得て、子供たちにもカツオ漁業と鰹節製造業に学習する機会を持つことになりました。この検定は、親検定である「枕崎カツオマイスター検定」の実施に呼応して、カツオや鰹節への理解を通して、地元の枕崎について興味をもち、自信をもって地域や地場産業の話ができるように、つまり、ふるさと枕崎を愛する子どもに育てることを目的として取り組んでいます。これは、社会科の時間で学んだカツオや鰹節について復習するとともに、DVDを視聴してカツオへの理解を深め、カツオの捌き方、鰹節の削り方、わら焼きタタキや茶節の作り方など体験し、最後に簡単な試験を受けてもらいます。これまでに、児童約700名の皆さんにチャレンジしていただいています。目の前で捌いたかつおを自身の手でたたきにして、昼食として提供しており、児童の皆さんも大変、満足しているようで、今後も継続していくことになっています。

カツオ・鰹節を取り巻く環境は10年前に比べて大きく変化してきました。世界的な魚食ブーム、和食志向の到来などの良い兆しがある一方で、地球温暖化に伴う海洋環境の変化、国際的なカツオに対する漁獲競争激化に伴う水産資源の減少、アニサキス症による風評被害、「生臭い」というイメージダウン、魚価や販売価格の低迷が続いています。その上に、新型コロナウイルス感染症のまん延による大きな影響下、課題山積の状況です。そうしたなか、カツオ・鰹節が持つ価値は今後も多様化していくものと思います。本検定も状況に応じてきちんと対応していく必要があると思います。ただ、継続は力なりという諺があるように、これまでの経緯を踏まえながら、継続かつ持続可能な取り組みにしていく所存です。原点であるカツオ・鰹節の魅力を正確に伝えていくことは変わらないと感じております。本検定を通して、カツオ・鰹節の良さをより多くの方々に知っていただき、魚食文化の継承、地産地消や食育の推進、観光客へのおもてなし向上など、水産振興や地域活性化へつなげていきたいと思っています。こうした思いは、日本カツオ学会に参加しておられる地域で共通のものであり、地域と産・官・学が連携するプラットフォームとしての日本カツオ学会は、本市にとって重要であり、今後、益々の発展を期待しているところです。



写真1：枕崎カツオマイスター検定「三枚おろし体験」



写真2：枕崎カツオマイスター検定「鰹節工場見学」

9. 国土交通省広域的な地域間共助推進事業による「カツオがつなぐ絆」活動

－ カツオ漁家女性の食をもとにした防災と地域活性化に関する試み －

若林 良和（日本カツオ学会顧問・愛媛大学副学長）

1. はじめに

日本カツオ学会（以下、本学会と略す）は、日本の豊かな食文化を醸成してきたカツオの価値を見直し、カツオとの「上手な付き合い方」を探ることを目的に、地域を単位とする産官学民の協働を重視してカツオに関する様々な事業を実施している。そこで、本学会は「カツオがつなぐ絆 ～黒潮ネットワークによる広域的な地域間共助」というテーマで、平成25年度の国土交通省「広域的な地域間共助推進事業」（助成期間1年間。以下、本事業と略す）に申請した。こうした省庁の外部申請は本学会として初めての取り組みで、学会設立から5年目を経て更なる地域連携の強化を図ろうという考えによるものであった。審査の結果、申請が採択されて新たな活動に着手した。こうした活動の背景には、2011年に発生した東日本大震災がある。震災経験を踏まえて、全国各地で、予想される大規模地震に備えた様々な取り組みが進められている。漁村地域においても防災意識が高まり、その対策も進められており、災害時の諸課題に対する自助～共助～公助の対応は不可欠である。

こうしたなか、本学会は、「カツオがつなぐ絆」と称して新たな視点で黒潮海域ネットワークによる広域的な地域間共助活動を推進することにした。本事業のコンセプトは、黒潮の流れる海域でカツオという地域資源を有し、そこで生活する者同士が「顔の見える関係」を構築することである。とりわけ、女性の生活目線で、カツオの食を介して、防災と地域活性化の分野で結集して、交流と連携を図ることが本事業の目的である。ここでは、その実施内容を略述しながら、その成果と課題について述べてみたい。

2. 事業の目的と方針

本事業の目的は次の2つであった。第1に、「カツオ」という地域資源を共有する地域間の交流と連携により、カツオの生産～加工～消費をもとに、食文化の観点から地域活性化の可能性を検討したことである。第2に、黒潮海域を中心に共通のカツオ漁場で生計をたてる地域間の「絆」を構築するために、漁村地域で顔が見える生活者視点のネットワークや広域的な共助による防災基盤づくりを行ったことである。

これら2つの目的にもとづく事業展開には、漁村地域の女性、特に、漁家女性を基点とすることが重要だと考えた。カツオ一本釣り漁業の場も、男性が出漁して留守の間、家庭や地域を守る中心的な担い手は女性である。地域における食文化の伝承、地域コミュニティの維持、防災活動の推進などにおいて、カツオ漁家女性の果たす役割が高いことは明白であった。したがって、本事業の基本方針は、カツオ漁家女性を対象に、食と防災の知見を共有した生活者ネットワークを構築することになった。

本事業におけるメインのイベントは、2013年12月に開催された「全国カツオ漁村あちゃんサミット」であった。カツオ漁村の食文化を支えてきた漁家女性たち約70人は、日本カツオ学会の「2013カツオフォーラムin日南」に併せて全国の8地域から参加し、一堂に会して交流と連携を促進した。このイベントでは、「全国カツオ料理レシピコンテスト」と「カツオ漁村防災フォーラム」が実施された。

3. カツオの食文化に関する交流と連携

(1)「全国カツオ料理レシピコンテスト」の実施

「全国カツオ料理レシピコンテスト」は、地域の自慢できるカツオの調理と加工方法を活かした、カツオ漁家女性たちの料理コンテストであった。これは、カツオフォーラム終了後の懇親会場で、北は宮城県気仙沼市から南は沖縄県宮古島市まで全国のカツオ漁村7地域8団体（女子高校生1団体を含む）が参加して実施された。カツオ料理を「家庭料理・伝統料理・非常食・新ジャンル」の4部門に区分し、合計21作品が提供

地区	宮古島市	枕崎市	指宿市	指宿市	愛南町	尾鷲市	西伊豆町	気仙沼市
団体	伊良部漁協 チームあばらぎ	まんま弁当	山川水産加工 工業協同組合 女性部オカカーズ	鹿児島県立山川 高校	愛南漁協 女性部	三木浦漁協 地域婦人部	西伊豆町田子 を考える会 女性部	齊吉商店ば っばの台所
賞	<特別賞> おそれいり ましたで賞	ドキドキ 賞	イザという とき賞	期待して ます！賞	みんなで つくった で賞	パワフル 賞	<大賞> カツオは味の 宇宙で賞	<特別賞>守 りたいし守 ってほしい で賞
代表料理	カツオのじ ゅうぶ煮 【家庭】	アボガドとか ワの生春巻 き【新】	貝だくさんつ け麺 【家庭】	鯉節のキ ッシュ 【新ジャンル】	カツオの揚 げ餃子 【家庭】	カツオの昆 布巻き【新 ジャンル】	潮汁・手火山焙乾 花鰹粥【伝統& 非常食】	カツオの麹漬 け【伝統&非 常食】

表1：全国カツオ料理レシピコンテスト（各地域の参加団体・審査結果・代表的なカツオ料理）

された。それらのうち、代表的なものは表1のとおりである。

コンテストでは、カツオフォーラム懇親会の参加者約150人が試食し投票した結果と、料理研究家の枝元ほなみさん、日本カツオ学会役員（若林良和会長、川島秀一運営委員、いずれも当時）の評価によって、最終的な審査が行われた。（写真1）その結果、大賞に静岡県西伊豆町の「潮汁と手火山焙乾花鰹粥」が、特別賞に沖縄県宮古島市の「カツオのじゅうぶ煮」と宮城県気仙沼市の「カツオの麹漬け」がそれぞれ選ばれ、参加者団体すべてに各賞が授与された。



写真1：全国カツオ料理レシピコンテスト（宮崎県日南市）

そして、このコンテスト終了後に開催された漁家女性らによる交流会も盛況で様々な交流を深めた。

このように、カツオ漁家女性たちが集結してカツオ料理の準備～コンテストへの出品～交流会～表彰式という一連の協業により、カツオ漁家女性らの顔が見える、草の根的なネットワークを醸成する契機となった。そして、この共有が今後の地域防災の共助分野におけるソフトインフラの萌芽につなげていく基盤づくりとなったのである。

(2)カツオ料理レシピ集『Bonito』の刊行

食材、地域資源としてのカツオの魅力や良さを情報発信するために、前述のコンテストのノミネート作品を紹介したカツオ料理レシピ集『Bonito』（全22ページ）が刊行された。（写真2）この小冊子には、カツオ料理のほか、防災ワークショップや防災フォーラムの成果もコンパクトにまとめられている。

以上のことから、地域の伝統料理としてのカツオは、捨てることなく食べ尽くせて、家庭料理だけでなく非常食としても有用であり、豊かな創意工夫の活かせる食材であることが再認識できた。今回の取り組みはカツオの魅力と多彩性をアピールできる機会となったのである。そして、カツオは、食材としてのポテンシャルの高さと、ツーリズムや生涯学習など地域活性化に活用できる資源としての可能性が具体的に例示できた。さらに、古くから保存食である鯉節などカツオ加工品は防災食としても活用できることも改めて確認できたのである。



写真2：カツオレシピブック『Bonito』

4. カツオ漁村の防災基盤づくりに関する交流と連携

(1)「カツオ漁村防災ワークショップ」の実施

食と防災に関するアンケート調査を本学会の自治体会員すべてを対象に実施した上で、関心が高い4つの自治体で、女性目線の防災ワークショップを実施した。4地区では、2013年10月から11月にかけて、それぞれ25～40人のカツオ漁家女性が参加して活発な検討を行い、その概要は次のとおりである。(写真3) 沖縄県宮古島市佐良浜地区は、漁港周辺に職場や生活・交流拠点があり、その後背地の崖に住宅が密集している。しかし、津波に対する危機感が希薄である。そのために、カツオ漁家女性を中心に避難経路の情報を共有し、高齢者や漁家民泊者などの誘導方法など防災対策の必要性が確認された。



写真3: カツオ漁村防災ワークショップ (高知県黒潮町)

宮崎県日南市大堂津地区は、河口の砂州の上に住宅や国道があり、後背が山で前面が海という立地である。防災ワークショップは今回、初めての体験であり、危険箇所の現地確認を行い、防災活動でカツオ漁家女性の視点が必要であることが提案された。

高知県黒潮町佐賀地区は、30m以上の津波が10分で襲来すると予測され、漁協女性部も中心になってソフト面での避難対策を検討している。カツオ漁家女性として、被災後の約1週間を生き延びる自助としての備蓄を行うとともに、地域ぐるみで取り組んでいる体験型観光の防災対策も必要だという指摘がなされた。三重県尾鷲市三木浦地区は、典型的なリアス式海岸で、後背が山で住宅が密集した立地で、津波被害の経験がある。カツオ漁家女性たちは、約1週間の自助としての備蓄が不可欠であり、カツオ加工品を防災食に利用する価値があると再認識した。

4地区におけるワークショップの成果として、カツオ漁村における漁家女性の地域的・社会的役割が大きいことを相互に理解とした。ただ、防災への取り組みには、地域間の格差が見られるなかで共通の課題も多いことから、地域相互の学び合いは今後も有効であることが判明した。また、公助の進んだ地域でも、共助の充実が必要であることも把握できた。したがって、これからも地域間の連携を図りながら、各地区内での情報共有、地区の実情に応じた防災の取り組み、行政を含めて自助～公助～共助の組み合わせ方法などをより詳細に検討する必要性が明白となった。

(2)「カツオ漁村防災フォーラム」の実施と宣言採択

4地区のワークショップを踏まえて、「カツオ漁村防災フォーラム」は「2013カツオフォーラムin日南」に併せて実施された。(写真4) 全国8地域から参加したカツオ漁家女性は、女性の視点や感性をもとにカツオ食文化や防災について議論した。当日、4地区でのワークショップの報告後、カツオ漁家女性リーダーを中心にパネルディスカッションが行われた。



写真4: カツオ漁村防災フォーラム (宮崎県日南市)

議論を踏まえて指摘されたことは、①カツオなど「食文化」による復興と人のつながりが重要であること、②カツオ漁家女性の主導的な行動が地域全体の意識向上につながること、③住民・行政・大学・諸団体の連携により効果的な防災が可能となること、④地域の諸課題を是正していくにはカツオ漁家女性の感性を大切にして取り組む必要があること、⑤カツオ漁家女性の立場から生活の知恵を防災の学び合いに結び付けていくことなどであった。フォーラムの成果は表2の『全国カツオ漁村かあちゃん宣言 2013年』として採択された。

5. おわりに

日本カツオ学会による外部資金をもとにした事業活動は、今回が最初の試みとなり、今後の学会運営でも様々な意味で示唆的なものであった。本事業の取り組みで改めて裏付けられたことは次の4点に集約できる。それらは、①古来より日本の食文化を支えてきたカツオや鰹節は、地域の食文化の原点であり、それを活用した地域活性化の可能性を秘めていること、②鰹節などのカツオ加工品は長期保存性と災害直後の栄養摂取に優位であること、③共助のソフトインフラとしてのカツオ漁家女性ネットワークの有効性が再評価できること、④平時から顔が見える関係づくりの強化は地域防災および地域活性化のソフトインフラにつながることである。

それから、今後、検討すべきことも次の4点に整理できる。具体的には、①自治体も巻き込んだ共助ネットワークづくりによる地域間連携の防災教育、②伝統的な保存食である鰹節などの防災非常食・災害食としての活用策、③カツオ料理をテーマとする防災ツーリズムなどによる交流人口の増加といった地域活性化策、④災害時におけるカツオ食を幅広い分野で情報交換し、それらの知見の集積の場づくりといったこと、である。

地域間のカツオ漁家女性による共助ネットワーク「カツオがつなぐ絆」の試みは、今後の本学会活動のあり方を示す一つの方向性ともいえるだろう。本学会のカツオフォーラムやカツオセミナーに加えて様々な機会を通して、カツオによる地域活性化や地域防災の連携～協働～共創を推進していくべきであろう。

全国カツオ漁村かあちゃん宣言 2013年

1. 地域の生活文化の基礎であり、捨てるところがない素晴らしい食材であるカツオへの尊敬を忘れることなく、美味しく栄養のあるカツオ料理の道を極めていきます。
2. かあちゃんサミットをきっかけとして、知り合った女性のネットワークを生かし、男たちの漁師ネットワークに負けない、平時から顔が見える仲間づくりをすすめていきます。
3. そして仲間の地域に災害などがあれば、親戚のように相手の立場を思いやり、本当に必要とされる支援をもとに助け合う、防災の地域間共助のきずなを大切に育てていきます。
4. 思いを共有する地域同士が、日本カツオ学会として連携をしながら、地域の住民、自治会、行政、事業者などさまざまな主体と共に、大きな社会ネットワークを構築します。



水産庁 次長 日本カツオ学会 副会長
 10.対談 神谷 崇 X 受田 浩之

本対談は、高知カツオ県民会議による「オンラインKatsuoセミナー」の企画とのコラボにより実施

日時：2020年11月24日（火）15：30～17：00
 場所：高知大学次世代地域創造センター会議室

受田：今回は高知カツオ県民会議※による「オンラインKatsuoセミナー」の第2回の講師として水産庁の神谷崇次長をお招きしました。神谷さんとの馴れ初めは後程ご紹介しますが、前回神谷さんが高知にお越しになられたのはいつになるでしょうか。

神谷：日本カツオ学会のカツオセミナーで講演に参りました4年前になります。

受田：これは高知カツオ県民会議が立ち上がる前、日本カツオ学会のセミナーとフォーラムを兼ねた会にお越しいただいたということですね。実は日本カツオ学会のフォーラム&セミナーにおいて神谷さんにお越しいただき、パネルディスカッション等を通じて議論をした結果、翌年に高知カツオ県民会議が誕生しました。

※高知カツオ県民会議：高知県の県魚であり、地域を代表する食素材であるカツオを、地域の誇りとして将来にわたり維持していけるよう、高知に、そして日本にカツオを取り戻す目的で発足した組織。

受田：日本カツオ学会は2011年1月8日に産声を上げ、間もなく10周年になります。10年前に設立趣意書にあるように、カツオ一本釣りの盛んな高知県黒潮町の漁業者からカツオがこれまでのように取れなくなっている、そんな直感的な不安の声が発信されたことに始まります。これ

を受けて全国の人達が集い、第1回カツオフォーラムが開催されました。全国の自治体や学術関係者が発起人となり、「日本の豊かな食文化を醸成してきたカツオの価値を見直し、カツオとの『上手な付き合い方』を探るために、カツオ産業の盛んな地域と産・学・官の関係者、及び、カツオに興味のある人々が集い、情報や意見を交換して、将来にわたり、カツオに関する多面的な事業を推進する」ことを目的に学会を設立しました。学会では、毎年カツオに縁のある全国の地域でフォーラムを開催し、2011年は鹿児島県枕崎市、2012年は沖縄県宮古島市、2013年は宮崎県日南市、そして2014年は高知県中土佐町で開催しました。この4回にわたっては、カツオの不漁が続いている不安の声が国に届いていないのではないか、そのような現場の声を学会でも尊重し、水産庁の方にフォーラムにお越しいただき現場の声をしっかりお届けすることを考えました。神谷さんとの馴れ初めは2014年度の中土佐町でのフォーラムになります。中土佐町で昼食をご一緒したことをよく覚えています。その時にご登壇いただいたのが当時の水産総合研究センターの理事長をお勤めでした宮原さんと、水産庁資源管理部長の枝元さんでした。枝元さんは今の農水省の事務次官をお勤めされています。その後、2015年度の気仙沼でのフォーラムでは、当時の森山農林

水産大臣に気仙沼大会宣言を直接手交しました。これも我々にとっては思い出深い大事な会になっています。神谷さんとは、その後の2016年度のカツオセミナー&フォーラムにおいて、「中西部太平洋におけるカツオ資源の調査研究の現状と今後」と題して基調講演していただきました。そのパネルディスカッションの中で、土佐料理司の竹内太一社長から、もっと現場で立ち上がっていかないといけないとの提案のもと、2017年2月9日に高知カツオ県民会議が発足し、今日に至っています。



我々10年間活動を継続していますが、10年でカツオ資源の問題は改善されていない、むしろいろんな要因から悪化しているのではないかと感じています。昨日の高知新聞（2020年11月23日朝刊）にも「高知近海カツオの漁獲量最低 今年1～10月一本釣り 船主悲鳴、サイズ異変も」とあります。本日、神谷さんには国のカツオ資源に対する受け止め方や対応について伺いたいと思っています。10年前はカツオ漁業の現場の声が水産庁あるいは国に届いていないのではないかと、実態としてそういう状況だったという事でよろしいでしょうか。



神谷：私はこれまでに4、5回高知に出張できていますが、全てカツオとマグロに特化しています。それだけ高知の皆さんのカツオに対する強い想いを感じています。カツオの問題として、カツオ資源が悪くなる前から沿岸の一本釣りと巻き網の間で紛争が続いていました。10年前の時点では、資源の問題ではなく漁業調整や配分の問題だという

認識が水産庁でも強かったかもしれません。そういった意味で、現場の紛争の話ではなく、もっと根本の資源に問題があるのではないかと気付かせていただいたのは、高知県をはじめとする皆様の声がかつた役割は大きかったと思います。

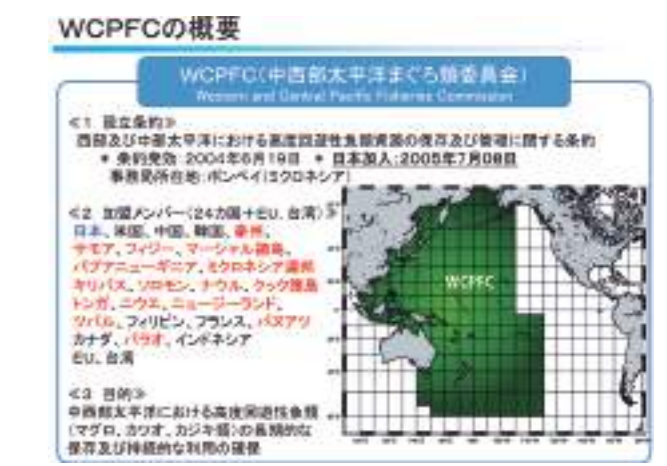
受田：今のカツオの現状と水産庁の考え、特に中西部太平洋のカツオ資源の調査研究、そしてその調査の限界や課題についてお話しいただけますでしょうか。

神谷：昭和25年の戦後、WCPFC (Western and Central Pacific Fisheries Commission) 水域のカツオ漁獲量はほぼ日本的一本釣りでした。その後、1975年あたりから巻き網の操業が始まります。この巻き網は日本の巻き網ではなくアメリカを主体とします。私がこの問題に携わりました1995年頃にはこの水域でのカツオの漁獲量が100万トンを超え、今や200万トン前後で推移しています。日本近海ではもともと30万トンの漁獲だったのが水域全体で200万トンになれば影響が無い訳ないと我々も思っています。

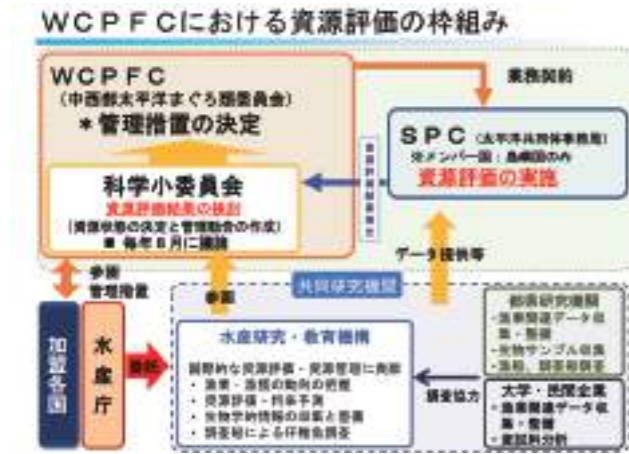


WCPFC対象水域になっている加盟メンバー26カ国・地域ありますが、殆どは熱帯地域にある島国で占められています。一つ強調しておきたいのは、熱帯水域以外でカツオを漁獲している国は日本だけというハンディキャップを背負った交渉になっています。

WCPFCの資源評価は、SPC (Secretariat of the Pacific

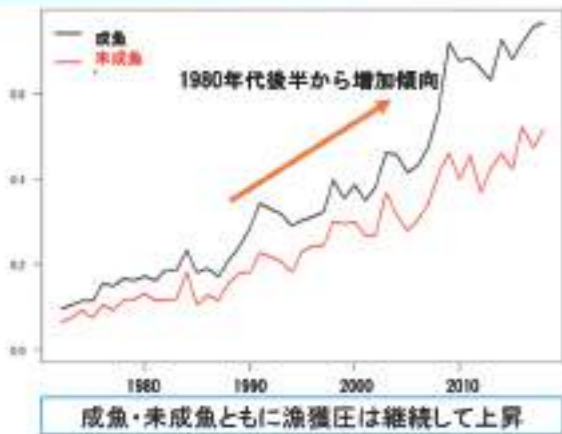


Community) という太平洋共同体事務局に外注しています。メンバーは島嶼国のみで日本はメンバーになれません。契約があるので秘密性は保たれていると言われますが、外注された資源評価結果を受けて我々は議論しないといけない状態にあります。



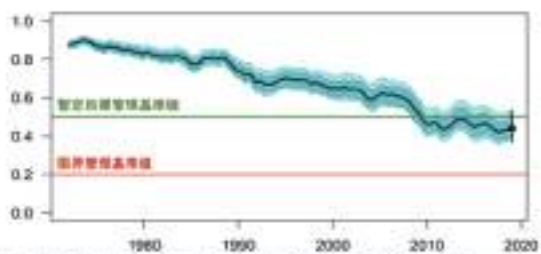
評価結果を見ると、日本近辺の漁獲圧力はほとんど無く、熱帯海域の漁獲圧力が右肩上がりに上昇しています。また、産卵親魚の生存率も年々低下しており、2019年の結果では50%を割り込んでいます。WCPFCでは50%を目標に管理していこうと2015年頃に決めましたが、その目標を割り込む結果になっており、SPC自身も認めざるを得ない状況になっています。

2019年の資源評価結果① (漁獲圧の推移)



成魚・未成魚ともに漁獲圧は継続して上昇

2019年の資源評価結果② (産卵親魚の減耗率(※)の推移)



産卵親魚量は減少傾向を示し、近年の産卵新魚量は歴史的に低い水準

ところが、WCPFCの議論において島嶼国から、北緯20度を境に南北で別の資源になっており、日本周辺のカツオの不漁は日本海域の問題であるとか、熱帯域はきちんと管理されているから問題ないと言われます。また、国際会議の駆け引きとして、日本は太平洋クロマグロで規制緩和を主張している点と矛盾しているのではないとも言われます。例えば資源状態が良好だとしても日本近海まで回遊しているかどうかは大事です。カツオは資源の回復が良いとはいえ回復する場所が熱帯域であり、そこで全て獲られてしまうようでは、帳簿上は良いと言われても日本近海には回遊してこなくなる、そこも考慮した管理を行うべきというのが我々の主張です。他の国々であるアメリカやEU、韓国、台湾などは獲り過ぎだなどと認識しているようですが、あまり積極的に発言すると自分たちが熱帯水域から追い出されてしまうかもしれない危機感もあり、消極的です。

カツオを巡る主要加盟国の基本的な立場

- 日本**
 - 我が国近海への資源減少について、熱帯域における大型まぐろ漁船の増大が主な原因。
 - まぐろ漁獲の管理が必要であり、少なくとも近年増大した面は減らすべき。
 - 資源状態が良好だとしても、分布の縮小への影響を考慮すべき。
- 太平洋島嶼国**
 - カツオは北緯20度を境に南北で別資源であり、日本近海でのカツオの不漁の原因は熱帯域の資源減少とは関係なし。
 - まぐろ漁船は、島嶼国が自国水域内後方に運用している隻日数制限で十分管理できている。
 - 資源は最新漁獲でも回復状態ではないため、規制強化は不要。
 - 日本はより資源回復の速い太平洋クロマグロで規制緩和を主張しており、予備している。
- その他のメンバー**
 - 日本近海への資源減少については、資源減少の原因は不明であり、規制強化は必要でない。
 - 日本近海への資源減少について、資源減少の原因は不明であり、規制強化は必要でない。

前回2019年のWCPFCでは現行措置を1年間延長、つまり先延ばしすることが決まりました。今年の2020年はオンラインでの会議となり、直接の対話が出来ず複雑な交渉が困難です。既に1年間単純延長すべきとの主張もあり、恐らく覆すことは困難と思います。来年の会議が勝負と言えるでしょう。その間、日本沿岸と熱帯域のミッシングリンクをどのように解決していくかが重要です。熱帯の海域で生まれたカツオが日本の水域まで北上する関係性が無い訳はないですが、熱帯で生まれたカツオが直接日本近海に来ている訳でもないらしいという事が判ってきました。恐らく、熱帯で生まれたカツオが亜熱帯で産卵し、そこで生まれたものが日本近海に来ているらしいが、完全な解明はまだです。島嶼国を科学の面で説得するためには亜熱帯水域の解明が重要になりますので、標識放流調査やDNAレベルの調査も行っています。近年では何日前に生まれたかまで判るようになってきました。これと海流がどうなっているかを合わせて調べることで、亜熱帯の水域との関係をより明確にしていきたいと考えています。ここを押さえることで、今後の交渉に非常に大事な科学的データとなるでしょう。カツオ資源は依然として厳しい状況が続いており簡単な問題ではないですが、カツオは高知だけ

でなく日本全体にとっても大事な魚であり、諦めずに色々な事を考えながら頑張っていきたいと思っています。

WCPFCでの議論

- 昨年の年次大会において我が国からは、
 - ✓ 近年の不漁により困難な状況にある沿岸カツオ漁業者やバス網漁業者の漁業実態等について説明しつつ、
 - ✓ まき網漁業だけでなく、沿岸漁業も持続的に操業可能となるような資源水準を達成すべきとして、規制の強化を主張。
- 翌年(2020年)の年次大会で、熱帯マグロに関する措置の全面的な見直しを予定されていることから、現行措置を1年間延長。

- 今年の年次大会: 2020年12月9日(水)～15日(火)
 - 新型コロナの影響により、議題を絞ってウェブ会議で開催。
 - 熱帯マグロの措置について、太平洋島嶼国は、「ウェブ会議で複雑な交渉を行うことは困難であり、1年間の単純延長すべき」との立場。

今後の対応について

1. WCPFCにおいて、熱帯域における外国のまき網漁船の規制強化にむけて交渉
2. 熱帯域から我が国近海へのカツオの回遊を解明
 - 熱帯域においても新たに標識放流調査を行うなど、資源調査を拡充

受田: 高知カツオ県民会議でも、WCPFCには2017年のマニラ、2018年のハワイにオブザーバーとして参加しました。個人的な印象を含めてですが、非常にタフな交渉の場だと感じました。それが一番伝わったのは、26の国と地域が全会一致でコンセンサスを得なければ決定に至らないプロセスです。2020年はオンラインでの開催であり交渉が難しいとのことですが、日本の主張に相反する国にしてみれば先送りする絶好のチャンスという事でしょうか。神谷: 仮に1年先送りになると、いよいよ待ったなしの状況になるでしょう。私も漁業現場の皆さんからいろんな声を聞きますが、早く手を打たないといけないという危機感をひしひしと感じています。ただ、5、6種類の魚種があり、プレイヤーとして日本と日本以外の漁業国、更に島国の中でも漁場を持っている国と持っていない国があり、プレイヤーも複数ある。多岐に渡る複雑なマトリクスがあるなかでの駆け引きになり、オンラインでは非常に難しいです。恐らく1年延びることになると思いますが、我々は島国が自国の水域を独占したいとする意向を見据えながら、科学の部分だけでなく行政のネゴによって、これをどう上手く乗り切っていくか考えないといけないと思っています。受田: 質問が来ています。「熱帯太平洋の多くのカツオの巻き網漁業がMSC (Marine Stewardship Council) 認証※を取得しているが、2021年末までに漁獲制御ルールに

合意することという共通の条件を付与されており、条件を達成できないと認証停止になる。ツナ缶販売しているMSC認証取得した欧米のスーパーがWCPFCや各国の代表団に対して漁獲制御ルールに合意するよう要望書を出しているが、これは熱帯島嶼国に対してどのような影響を与えているのか。」

※MSC認証: 通称「海のエコラベル」。水産資源と環境に配慮し適切に管理された、持続可能な漁業で獲られた天然の水産物の証。

神谷: 漁獲制御ルールを認めないといけないとなった時、本来あるべき姿で合意するのか、よりルーズな漁獲制御ルールで合意しようとするのか、2つの可能性があります。後者であってはならない。

受田: MSCのような認証の価値は、熱帯水域の漁獲圧を改善するうえで有効であるとの前提があると思いますが。

神谷: 常識的にはそう考えられるべきものですが、数の力を背景に何でもありのようなこともあります。本来あるべき姿で漁獲制御ルールが合意できるのであればいいのですが、より低いターゲットで合意されれば、形式的にはWCPFCで合意されたルールとなってしまう、かえって状況が悪くなってしまいます。次の会議までに様々な情報収集や対策を考えてまいります。



受田: 次の質問です。「WCPFCで何故島嶼国の発言が強いのか。数の力だけでなく、他の要因があるのか。WCPFCに対して日本の発言力を強める根本的な方策はないのか。」

神谷: 島嶼国以外に米国、中国、韓国などがありますが、これらの国々は島嶼国の200海里の海域で操業しています。あまり正論を言うと、WCPFCではない2国間の関係で海域からはじき出されてしまう懸念を持っています。このように数だけでなく地理的な強みも持っているのです。ではどうやって島国を切り崩していくか。簡単ではないですが、日本も見方を変えれば沿岸国になる。日本の水域でカツオ・マグロの漁場が出来ています。日本と島国で共通する部分があり、それを強化すれば米国や韓国などの漁業国の規制強化にもつながる道が見つかるかもしれません。WCPFCは重要な事項は最後には投票による多数決となりますが、日本だけが負けないう多数決に行く前の

駆け引きが大事です。

受田: お金で解決できないかとの質問もあります。

神谷: 島嶼国は発言力を強めることで入漁料収入が10倍くらい増えています。漁業をツールに国家としての収入を得ています。20,30年前ならお金による交渉も出来たかもしれませんが、今そのアプローチを正面から取ると却って反感を招きかねない難しさがあります。

受田: 今後、国際的な交渉がどういう方向に行くのか、解決の糸口がどうしても見えてこない印象も持たざるを得ません。もうこれは真正面から資源の持続可能性が極めて脆弱になっていることを言い続けるしかないでしょうか。

神谷: 科学的事実を訴え続けることは極めて大事だと思います。一方で事実だけで物事が通らないことも国際交渉ではあり、行政官の抜け目のない駆け引きも大事になります。また、以前より複雑になっている要因として中国の台頭もあります。中国は資金力もありますが、それに負けない日本の良さを島国に理解してもらいながら交渉を続けるしかありません。

受田: カツオを未来の高知のため、日本のために残していかなければならない、そのために県民会議は活動していますが、我々が出来ることを具体的にアドバイスいただけますでしょうか。

神谷: アドバイスの前に御礼を。今までもカツオに関して水産庁に要請はありましたが、ある港で水揚げ量が下がったとか漁船の経営が厳しいとか、それぞれは非常に大事ですが、産業のパーツでの要請だけでした。県民会議では、高知県としてカツオ全体が大事なんだと、産業構造を超えた全体のアプローチとして活動されていることは



水産庁として心強い支援になっています。

受田: 県民会議としては、TSSS（東京サステナブル・シーフード・シンポジウム）のジャパン・サステナブルシーフード・アワード※においてコラボレーション部門でファイナリストに選ばれました。神谷さんからご評価いただいたこととも軌を一にするのではないかと思います。今後の具体的な活動として、更に県民の力を結集し、カツオに対するアピールを国や世界に発信していくことではないかと思います。一方で気になる点として、高知新聞の記事にもあったように漁師にとってはビンナガマグロの水揚げも重要であり、カツオの話ばかりし続けることでビンナガマグロの資源にも問題が及びかねないのではないかと。他の魚種に対して、水産庁としてはどのように認識していますか。

※ジャパン・サステナブルシーフード・アワード：国内で広がるサステナブル・シーフード・ムーブメントをより一層活性化させるために、その年に功績を残したプロジェクトを表彰するもの。

神谷: ビンナガマグロは国際商品になっており、普通は獲れ過ぎると値崩れするものですがビンナガマグロの場合は値が一定しています。カツオが獲れなくなるほどにビンナガマグロの重要性は高まってきます。幸いにしてビンナガマグロの資源は良い状態にあるとされています。カツオとビンナガマグロで違う点として、カツオは熱帯水域からやってきますが、ビンナガマグロは北部の水域だけで生活史が完結しているの、熱帯で巻き網に獲られています。ビンナガマグロの資源も大事にしていかなければいけません。北の水域に熱帯の巻き網は操業に来ては行けないと2008年のWCPFCで決定しています。この決定が骨

抜きにならないように守っていかないといいませんし、ビンナガマグロを利用している方々とも、どういった利用が適切かについても話し合っていないといけません。ビンナガマグロはカツオ一本釣りを守るためにも重要な魚種であることを皆さんにも知っておいてもらいたいです。

受田: 日本近海の魚種に対しても、我々は想いを馳せ、客観的に理解しないといけません。その意味で12月から施行される改正漁業法は、これまで資源管理の俎上に上っていなかった日本近海の魚種の客観的な資源管理を行うものとされますが、この話をお伺いできますか。

神谷: 日本の沿岸漁業の漁獲量は1985年から一貫して下がっています。1985年は私が農林省に入った年ですが、自分なりに頑張ってきたつもりですが結果として1/3に減っている。漁業者数の減少や海洋環境の変化など、原因は様々あるかもしれませんが、資源をきちんと管理してたらここまで酷くはならなかったのではないかと思います。資源のパイを大きくすることが水産改革の大きな柱になっています。資源管理の基本は資源評価の魚種を増やすこと。これまで水産庁は資源管理が大事と言いつつ、資源評価している魚種は50種だけでした。これを200種にする。市場に揚がっている主要な魚種は資源評価できるようにします。そのためにデータの収集も必要になります。これまで手書きの漁獲成績報告書を半年遅れで出していました。市場の伝票が電子的に送られる体制を作ること。また、これまで漁獲成績報告の義務があるのは大臣許可漁業だけでしたが、知事許可の漁業についても漁獲成績を報告してもらうことを考えています。電子化により資源評価がタイムリーにできるようにします。電子化により負担が増すところには予算もつけます。200種の中の20~30種をTAC（漁獲可能量）として数量管理したいと思っています。どの魚種をどのような順番で進めるかは、



● 漁獲成績に対しては、TACに達しない場合は資源（多TAC魚種）の漁獲は常時許可、漁獲超過を抑制する。資源は限定的にあることから、漁獲の資源管理の重要性は高まる。

● 漁獲超過に対しては、漁獲超過の発生を抑制する。資源管理の重要性は高まる。資源管理の重要性は高まる。

● 漁獲超過の発生を抑制する。資源管理の重要性は高まる。資源管理の重要性は高まる。

● 漁獲超過の発生を抑制する。資源管理の重要性は高まる。資源管理の重要性は高まる。

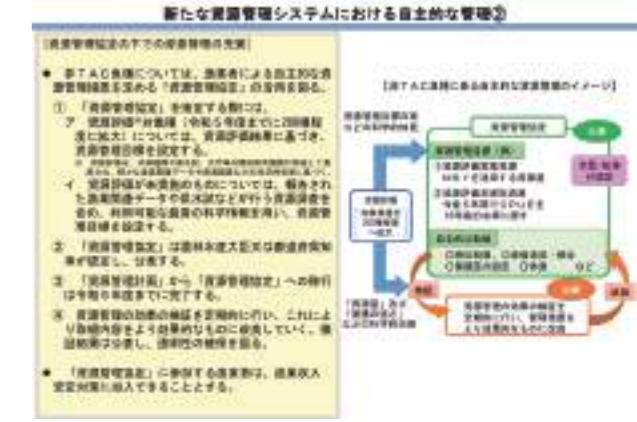
現場のいろんな皆さんと意見交換し、ご納得いただきながら進めたいと考えています。

受田: また質問が来ています。「日本はどういう国だと理解されているのか」。この点が国際的な交渉においてポイントになるのではないかとのご意見のようです。

神谷: 誤解を招く言い方になるかもしれませんが、日本は悪く思われているのではないかとというお人好みな発想が日本人にはあります。しかし国際交渉はドロドロしたタフな場であり、表面的にはきれいごとを言いながら裏では自らの権益を守る場面が良くあります。交渉する側の立場では、相手の弱いところを見つけて、こちらの取るべきところをどう取るかが大事です。いただいた質問が、日本が改善すべきところがあるのではというきれいなお気持ちから来ているのかもしれませんが、結局は取引の世界であり、それをどう上手く説明できるかにかかっています。

受田: 予定の時間になったので第2回オンラインKatsuoセミナーを閉じさせていただきますと思いますが、県民会議に対して、県民として声を上げることの重要性を述べていただきました。一方で、国際的な資源管理の在り方が複数の国、複数のプレイヤーやエリアによって、もつれた糸をほぐしていく複雑さがあることもご紹介いただきました。県民の皆様にはこの複雑な資源管理の在り方を知って頂きたいという思いはありますが、ただ、どこかにゴールが無いと活動継続も困難です。最後に神谷さんから、我々にエールをいただけますでしょうか。

神谷: 高知カツオ県民会議は、漁業の世界では初めての産官学が三位一体となった取り組みです。我々の水産改革の方向性とも一致していますので、むしろ我々の先を行く手本を示していただいていると思っています。これからもぜひ頑張っていただければと思います。



● TACに達しない場合は資源（多TAC魚種）の漁獲は常時許可、漁獲超過を抑制する。資源は限定的にあることから、漁獲の資源管理の重要性は高まる。

● 漁獲超過に対しては、漁獲超過の発生を抑制する。資源管理の重要性は高まる。資源管理の重要性は高まる。

● 漁獲超過の発生を抑制する。資源管理の重要性は高まる。資源管理の重要性は高まる。

● 漁獲超過の発生を抑制する。資源管理の重要性は高まる。資源管理の重要性は高まる。

資料

登録会員数

	個人	団体	賛助
2012年1月	91	30	2
2013年3月	102	36	3
2014年1月	128	36	4
2015年3月	131	35	4
2016年3月	134	34	5
2017年3月	134	35	5
2018年3月	134	35	5
2019年3月	140	36	7
2020年3月	134	35	7

収支決算

	収入	支出	繰越
2011年度	639,737	450,125	189,612
2012年度	1,037,652	611,497	426,223
2013年度	9,222,139	8,696,507	525,632
2014年度	1,173,794	548,657	625,137
2015年度	982,233	751,322	230,911
2016年度	804,920	380,558	424,362
2017年度	937,366	694,249	243,117
2018年度	798,120	707,040	91,080
2019年度	772,282	471,046	301,236

※2013年 地域間共助連携事業(国交省)

会費収入

	個人	団体	賛助
2011年度	273,000	290,000	60,000
2012年度	306,000	360,000	180,000
2013年度	174,000	260,000	150,000
2014年度	153,000	300,000	180,000
2015年度	114,000	190,000	30,000
2016年度	114,000	280,000	180,000
2017年度	93,000	270,000	150,000
2018年度	75,000	240,000	240,000
2019年度	104,000	290,000	210,000

役員体制(歴代役員)

	第1期		第2期		第3期		第4期		第5期	
	2011年度	2012年度	2013年度	2014年度	2015年度	2016年度	2017年度	2018年度	2019年度	2020年度
顧問	—	—	—	宮原 正典 (水産総合研究センター)						
顧問	—	—	—	—	—	—	若林 良和 (愛媛大学)			
会長	若林 良和 (愛媛大学)						川島 秀一 (東北大学)			
副会長	受田 浩之 (高知大学)									
副会長	久塚 智明 (農研機構)									
副会長	大西 勝也 (黒潮町)									松本 敏郎 (黒潮町)
会計役	谷口 明男 (黒潮町)	浜田 仁司 (黒潮町)				尾崎 憲二 (黒潮町)	今西 文明 (黒潮町)			土居 雄人 (黒潮町)
事務局長	北添 英矩 (高知大学)		吉用 武史 (高知大学)							
監事	黒田 輝彦 (黒田プロダクション)					増崎 勝敏 (大阪府立旭高等学校)				
監事	増崎 勝敏 (大阪府立旭高等学校)		磯脇 堂三 (土佐清水市)			文野 喜文 (土佐清水市)	二宮 真弓 (土佐清水市)		和泉 政彦 (土佐清水市)	
運営委員	二平 章 (茨城大学)									
運営委員	片岡 千賀之 (長崎大学)									
運営委員	不破 茂 (鹿児島大学)						—	—	—	—
運営委員	野呂 忠秀 (鹿児島大学)						—	—	—	—
運営委員	上田 不二夫 (沖縄大学)									
運営委員	石原 義剛 (海の博物館)									—
運営委員	大海原 宏 (東京水産大学)									
運営委員	川島 秀一 (東北大学)						—	—	—	—
運営委員	竹内 正一 (東京水産大学)						—	—	—	—
運営委員	和田 俊 (東京海洋大学)									
運営委員	村越 豊年 (黒潮町)	尾崎 憲二 (黒潮町)					土居 雄人 (黒潮町)	島先 陽輔 (黒潮町)		下田代 邦伯 (黒潮町)
運営委員	神園 征 (枕崎市)									前田 祝成 (枕崎市)
運営委員	—	—		末永 芳美 (東京海洋大学)						
運営委員	—	—		小倉 末基 (水産研究・教育機構)						
運営委員	—	—		山下 秀幸 (水産研究・教育機構)						
運営委員	—	—		増崎 勝敏 (大阪府立旭高等学校)		—	—	—	—	—
運営委員	—	—		古屋 矢太郎 (樹久原本家)				今澄 誠司 (樹久原本家)		
運営委員	—	—		森岡 克司 (高知大学)						
運営委員	—	—		島村 智子 (高知大学)						
運営委員	—	—		—	—	土居 幹治 (マルトモ(株))				
人数	20人	20人	27人	28人	28人	28人	25人	25人	24人	24人



JAPAN SKIPJACK TUNA SOCIETY

**カツオとの「上手な付き合い方」を目指して
— 日本カツオ学会 10 年史 —**

2021(令和3)年3月24日発行

編集：日本カツオ学会

発行：日本カツオ学会(事務局)

〒780-8073 高知県高知市朝倉本町2丁目17-47

高知大学次世代地域創造センター内

Tel 088-844-8734