

マグロ類の利用に関する一考察

浜 口 尚

1. はじめに

2010年3月、カタールの首都ドーハで開催されていた第15回「ワシントン条約」¹⁾締約国会議において、大西洋クロマグロを条約附属書I²⁾に掲載し、国際的な取引の禁止をめざしたモナコ提案および禁輸実施時期のみを2011年5月に先送りする同一内容のEU修正案は、全体会合に先立つ第一委員会でいずれも圧倒的多数の反対により否決された³⁾。全体会合での採決に付されることもなく圧倒的多数の反対により否決に至ったのは、日本をはじめとするクロマグロ漁業関係国が反対したのみならず、アジア・アフリカほか多くの発展途上国が欧米諸国による資源利用への一方的な規制強化に強く反発したからであった⁴⁾。

以下、本稿においてはそのクロマグロほかマグロ類を取り上げ、マグロ類利用の歴史、現況および課題について、次の手順で報告、考察する。

本章に続く第2章においては、マグロ類利用の現況について、それらの漁獲と消費に焦点をあてて報告する。次に第3章においては、日本および世界におけるマグロ類の食利用の歴史を振り返った後、マグロ漁を題材にして異文化理解を試み、魚食文化と畜肉食文化を比較考察する。さらに第4章においては、日本有数の生鮮マグロの水揚げを誇る和歌山県那智勝浦町を事例として取り上げ、同町におけるマグロ類利用の歴史と現在を概括し、あわせてマグロ類を活かした地域づくり事業を考察する。最後に第5章においては、資源の持続的利用の立場からマグロ類の管理を取り上げ、本稿のまとめとする。

本稿読了後、マグロ類の利用と管理をめぐる日本および世界の諸状況について多少なりともご理解いただければ、筆者としては幸甚である。

2. マグロ類利用の現況

2. 1. マグロとは？

マグロとは生物学的にはスズキ目-サバ科-マグロ属に属する魚類である。そのマグロ属は、クロマグロ (Bluefin tuna)⁵⁾、ミナミマグロ (Southern bluefin tuna)、メバチ (Bigeye tuna)、キハダ (Yellowfin tuna)、ビンナガ (Albacore)、タイセイヨウマグロ (Blackfin tuna)、コシナガ (Long-tail tuna) の7種から構成されている (河野 2007 a: 6; 日本水産物輸入協会 2000: 45)。このう

ちクロマグロからビンナガまでの5種が日本において利用されており、私たちの生活と何らかのかかわりがあるマグロである。一方、タイセイヨウマグロとコシナガは日本ではほとんど利用されていない、私たちの生活とは直接関係のないマグロである。以下、この2種は考察から除外する。

日本において利用されている5種のマグロの大きさは、クロマグロ250 cm超、ミナミマグロ200 cm超、メバチ200 cm程度、キハダ180 cm程度、ビンナガ110 cm程度である(河野2007a: 9)。一般的には、この大きさ順に値段が高く、おいしいとされている。2008年12月、東京における冷凍マグロ1 kg当たりの市場価格は、クロマグロ3720円、ミナミマグロ2159円、メバチ991円、キハダ807円であった(水産庁2009: 99)。ビンナガは築地市場にはほとんど入ってこないマグロであるため(上田2003: 153)、市場価格は出ていない。一方、日本有数の生鮮マグロの水揚げを誇る和歌山県勝浦漁港における2008年度の生鮮マグロ1 kg当たりの平均水揚げ価格は、クロマグロ5112円、メバチ1074円、キハダ816円、ビンナガ410円であった(表3)。なお、同漁港ではミナミマグロは取り扱われていない。

クロマグロは「マグロのなかのマグロ」、「最高級品」であり、青森県の大間において漁獲されるものが日本最高のクロマグロとされている(上田2003: 152)。2001年正月明け、築地市場における初競りでつけられた大間産のクロマグロ(202 kg)の価格2020万円(10万円/kg)が、これまでのクロマグロの最高価格である(星野2009: 85)。ミナミマグロはクロマグロに匹敵する肉質を誇るマグロであり、近年はオーストラリアで蓄養されたものが日本に輸入されている(河野2007b: 16)。これらの2種がいわゆる「高級魚」であり(軍司2009: 24)、料亭や高級料理店での刺身やすし種として利用されている。

メバチは一般的なすし屋や料理店で使われているマグロであるが(上田2003: 153)、その上物はミナミマグロを超え、クロマグロに匹敵することもあるといわれている(軍司2009: 95)。キハダは手ごろな刺身やすし種として、またツナ缶や魚肉ソーセージなどの加工品としても利用されている(河野2007d: 20)。一方、ビンナガはかつては刺身に不向きとされ、缶詰、佃煮、生節などの加工品として利用されてきたが、最近では脂の乗った身が「ビントロ」として刺身やすし種として好まれている(河野2007e: 23)。

実際のところ、マグロについても他の食材と同様、何がおいしいのかは食べる人の好みであり、値段が高いからといって必ずしもおいしいとは限らない(但し、安くておいしいものは多分ない)。おいしさは鮮度や料理法により随分変わってくるからである。

2.2. マグロ類の漁獲と消費

日本においてマグロ類は主として遠洋、近海の延縄によって漁獲され、加えて遠洋巻き網によるキハダ、メバチ漁、近海巻き網によるクロマグロ漁、遠洋一本釣りによるビンナガ漁などがある(小野2006: 6)。遠洋延縄による漁獲物が冷凍化されるのに対して、近海巻き網のクロマグロ、近海延縄のメバチ、ビンナガは生鮮形態で塩釜、勝浦などの産地漁港に水揚げされている

表1 マグロ類漁獲量（単位：トン）

	1960年	2007年	増減 (2007/1960)
日本	381,365	255,597	0.67
世界合計	624,156	1,753,539	2.81
キハダ	282,979	1,014,821	3.59
メバチ	80,843	425,933	5.27
ビンナガ	161,260	247,942	1.54
クロマグロ	74,017	50,844	0.69
ミナミマグロ	3,200	10,984	3.43
その他	21,857	3,015	0.14
合計	624,156	1,753,539	2.81

[出典：水産庁（2009：99）]



写真1 東京・築地市場におけるマグロの初競りを伝える新聞記事（『紀伊民報』2010年1月6日付）

（小野 2006：6）。この他の漁法としては、青森県大間のクロマグロ漁において行なわれている曳縄一本釣りなどがある（酒井 2007：91）。

マグロ類は零下 60 度の設備で冷凍保存すれば、2 年間は味が変わらず、生の場合は零度で冷（水）蔵すれば、2 週間は大丈夫である（上田 2003：76, 93）。このような保存法により、マグロ類は生でも冷凍（もちろん、食べる時には解凍される）でも刺身食が可能となっているのである。

ここでマグロ類の漁獲量、消費量をみてみよう。漁獲量は世界全体でみた場合、1960 年から 2007 年までの 48 年間に年間 62 万 4000 トンから 175 万 4000 トンと 2.8 倍になっているが、日本の漁獲量は年間 38 万 1000 トンから 25 万 6000 トンと約 3 分の 2 に減少している（表 1）。

魚種別にみた場合、メバチ、キハダ、ミナミマグロの漁獲量は 5.3 倍、3.6 倍、3.4 倍とそれぞれ大幅に増加しているが、最高種のクロマグロは約 3 割減少している（表 1）。これはクロマグロの過剰漁獲による資源量の減少と資源保護のための漁獲枠の削減によるものである。

日本の漁獲量自体は減少しているが、漁獲量の減少分を輸入マグロによって補っている。2007 年、国内生産量 25 万 6000 トン、輸入量 21 万 8000 トン、国内供給量は 47 万 4000 トンとなっている（水産庁 2009：99）。単純計算すれば、日本人は世界のマグロ類漁獲量の約 4 分の 1 を消費しているのである⁶⁾。このうち高級種に限ってみれば、クロマグロについては世界生産量の約 80%、ミナミマグロに至っては世界生産量のほぼ 100% を消費しているのである（良永 2009：23）。景気は低迷しているとはいえ、そこにはまだ「飽食日本」の姿がある。

2010 年 1 月 5 日、東京・築地市場における初競りにおいて大間産のクロマグロ（232.6 kg）に 1628 万 2000 円（7 万円/kg）の高値がついた（写真 1）⁷⁾。上述した 2001 年の 2020 万円に次ぐ史

上 2 番目の高価格であった。このクロマグロは香港や日本においてすし店を展開する中国人経営者と銀座の老舗すし店の日本人経営者によって共同落札されたものであった⁸⁾。マカオにおいて高級日本料理店を経営する中国系企業も今年初めて競りに参加し、同日 3 番目の高価格マグロを落札している⁹⁾。

日本のみならず、13 億 4575 万人（2008 年）という世界最多人口をもつ中国においてもどんどんマグロ類が食されるようになれば、世界のマグロ類の需給関係は大きく変わっていくであろう。その兆しは築地市場の初競りから読み取ることができるのである。

3. 魚食文化とマグロ食

日本の食は基本的に主食とおかず（副菜）から成り立っている。伝統的に主食は米、おかずは魚と野菜であった。その伝統の中で主食の米飯と組み合わせることによって魚料理は発展してきた。日本の魚料理の特徴は対象とする魚種の多様性である（長崎 1991：14）。日本人は様々な魚を食する。また、対象となる魚は地域、季節によって変化し、その変化にあわせて、処理法・加工法・調理法などが洗練されてきた（長崎 1991：14）。これらの総体が「魚食文化」を作り上げているのである。

その日本の魚食文化の特徴の一つが生食嗜好である。私たち日本人は生の魚を用いた「刺身、すし」が好物である。その魚の生食文化の代表素材が「マグロ」である。大きなマグロを獲り、それをきれいな刺身やすしに料理し、さらにそれを目で鑑賞し、舌で味わう（上田 2003：231）。こんなことができるのは、私たち日本人だけである。これこそ日本の食文化なのである。

3.1. 日本マグロ食利用史

日本人はいつ頃からマグロを食べてきたのであろうか。考古学的遺跡がその答えへの手がかりを与えてくれる。福井県鳥浜貝塚の 5500 年前（紀元前 3500 年）の地層からマグロ骨が出土しており¹⁰⁾、縄文時代前期からマグロを食していたことが明らかになった。また、ほぼ同時期の青森県三内丸山遺跡（紀元前 3500～2000 年）からもマグロ骨が出土している（酒井 2007：88）。これらの事実から日本においては少なくとも 5000 年以上のマグロの食利用の歴史があることがわかるのである。

『万葉集』の中にマグロ漁を詠んだ山部赤人、大伴家持の歌も見受けられるが¹¹⁾、マグロがある程度一般的に食べられるようになるのは江戸時代以降である。

江戸前期、マグロの食材としての評価は低いものであった（鈴木 2007：48）。これは当時、マグロは江戸、京、大坂などの消費地から遠く離れた五島列島、三陸海岸などで漁獲され、輸送に時間がかかり、さらにマグロには脂分が多かったため、加工が難しかったからである（越智 2009：38）。そのような事実から、江戸期全体を通してマグロの利用法は加工が単純な塩マグロが主流となっていた。小型のマグロはエラと内臓を取り、新巻鮭のように加工され、大型のマグ

口は3枚におろして塩漬けにされたのであった（中野・岡 2010：92）。

江戸中期に至り、定置網漁が発達するとマグロが本格的に漁獲されるようになった（アジア太平洋資料センター 2008：6）。同時期に野田や銚子で醤油産業が発達し、マグロを醤油に漬けて「ヅケ」で食べるようになり、マグロの消費が拡大していく（河野 2007 a：11）。醤油を用いることにより、マグロはおいしく食べられるようになったのである。

江戸末期になると、海況変化のため、紀伊半島から三浦半島にかけてマグロが大量に漁獲されはじめ、マグロは江戸前ずしの種に加わり、また刺身としても食べられようになった（長崎 1991：239）。この後、マグロはすし、刺身として全国的に食べられるようになっていくのである。

明治に入ると、定置網漁に加えて沖合での流し網漁が普及していく（酒井 2007：88）。大正期には延縄漁が本格操業となり、揚げ縄機の使用に伴い、延縄船作業の効率化が一段と進んだ（酒井 2007：88；アジア太平洋資料センター 2008：6）。この延縄漁が定置網漁の不振を穴埋めしたといわれている（アジア太平洋資料センター 2008：6）。

昭和初期から第2次世界大戦前にかけて、缶詰や冷凍品などの輸出品としてのマグロ需要が高まり、延縄漁を中心にマグロ漁業が発展してゆく（アジア太平洋資料センター 2008：6）。第二次世界大戦後も戦前と同様、缶詰材料としてマグロ類を漁獲し、米国などに輸出、外貨の獲得をめざしたのであった（魚住 2003：102）。

そのような時代背景の下、1954年3月にマーシャル群島沖において操業していた焼津のマグロ延縄漁船「第五福龍丸」が、米国によるビキニ環礁での水爆実験の放射能灰を浴びるという大惨事が起こった（小松・遠藤 2002：84）。この第五福龍丸の元になった船（第七事代丸）は、次の第4章で取り上げる和歌山県那智勝浦町に隣接する旧古座町（現串本町）で建造されたものであった（写真2）。

米国によるビキニ環礁での水爆実験の結果、太平洋のマグロを含む魚類は放射能に汚染され、魚類の市場流通は完全に麻痺してしまった（小松・遠藤 2002：84）。日本のマグロ漁船団はやむなくインド洋に進出し、本格操業を開始、それがクロマグロに次ぐ高級種であるミナミマグロの発見に繋がることになったのである（小松・遠藤 2002：86）。

1960年代末に冷凍施設が発達し、マグロの零下60度での冷凍保存が可能となった（上田 2003：65）。零下60度で冷凍保存すれば、2年間、味は変わらない（上田 2003：76）。その結果、遠洋延縄によって漁獲されたマグロも刺身として用いることが可能



写真2 第五福龍丸建造記念碑（和歌山県串本町、2010年1月5日）
[撮影：浜口 尚]

となり、刺身生産用マグロ漁業が発展してゆくのである。

その後、1970年代半ば以降、各国は200カイリ経済専管水域を設定し、自国の水産資源を保護するようになっていく（アジア太平洋資料センター2008：6）。その結果、日本の遠洋漁船は各国の経済専管水域から締め出されるか、あるいは入漁料を支払い、操業を継続することになった（アジア太平洋資料センター2008：6）。さらに、1979年のオイルショック以降、燃油価格の高騰などによりマグロ漁船主の倒産が相次ぎ、水産庁は1981年、1982年にマグロ延縄漁船の2割減船を実施した（アジア太平洋資料センター2008：7）。このように、1970年代半ば以降、厳しい状況が続いてきたマグロ業界であったが、バブル経済によりマグロ需要が高まり、一息ついたのであった（アジア太平洋資料センター2008：7）。

1996年にマグロの輸入量が初めて漁獲量を上回り、それに伴いマグロ価格は低下、マグロは誰でも食べられる食材となった（アジア太平洋資料センター2008：7）。大手回転寿司チェーン、京樽、平禄寿司、元気寿司において、マグロが人気第1位のすしネタになっているという事実が（辻2006：69）、マグロの大衆化を例証している。

近年、マグロ漁業に深刻な打撃を与えたのが、漁業用A重油価格の高騰であった。2004年3月まで1ℓ当たり40円程度で推移していた漁業用A重油は、新興国の経済発展による石油需要の急増と投機資金の原油市場への流入などの要因により、2008年8月には124.6円という史上最高値を記録した（水産庁2009：7）。2009年4月には60.1円まで戻したが（水産庁2009：8）、グローバル化した経済の中で、マグロ漁業の先の見通しが立ちにくい状況となっているのである。

以上が日本におけるマグロ食利用史の概略とそれに付随する事柄である。

3.2. 世界のマグロ食

日本においては少なくとも縄文時代前期（紀元前3500年）からマグロが食されていたことは前節でみたところである（3.1.参照）。では、世界的にはいつ頃からマグロが食されていたのであろうか。やはり、その答えへの手がかりは考古学的遺跡に求めることになる。

地中海一帯の古代遺跡の発掘調査からおおよそ9000年前から地中海においてクロマグロが漁獲されていたことが明らかになっている（竹内2009：1）。時代が下がっても、引き続き西地中海一帯ではフェニキア人、ローマ人が手釣り、あるいは様々な種類の地引き網でクロマグロを漁獲していた（竹内2009：1）。これらのことから、地中海地域にはクロマグロの長い食利用の歴史があることがわかるのである。

それらの伝統を受け継ぎ、今日でもクロマグロはスペインにおいては定置網と釣り漁により、フランスにおいては巻き網により、イタリアにおいては定置網と巻き網により漁獲されている（魚住2003：89）。イタリア、シチリア島周辺部に今日でも残る定置網漁、マッタンツァはその勇猛さで知られている（中村2007a：116）。マッタンツァとは、定置網の中に追い込んだクロマグロを鉤ヤスで突き刺し、8人がかりで引き揚げるといって1000年以上の歴史を誇る伝統的漁

法である (Maggio 2001: 23, 104)。イタリアではマグロはオリーブオイルやワインビネガーを用いてカルパッチョにされ、ワインとともに生で食される (中村 2007 a: 117)。マグロの生食文化は日本に限られているわけではないのである。

一方、ポリネシアの島々においてはキハダが生で食されている。例えば、ハワイには「ボケ」と呼ばれるキハダの生食料理がある (中村 2007 b: 126)。キハダの赤身を角切りにして、刻みネギを薬味とし、ゴマ油や醤油で味付けし、塩を少々かけて食べるという料理である (中村 2007 b: 127)。

フランス領タヒチ島においても同様である。キハダの赤身と生野菜を混ぜ、それにレモン、ライムを絞り、最後にココナツミルクで甘酸っぱく味付けし、フランスパンとともに食べるという料理がある (中村 2007 b: 127)。日本では考えにくい刺身とパンの組み合わせである。

以上、世界のマグロ食、特にマグロの生食利用をみてきた。マグロの刺身を醤油とワサビで味わい、日本酒に親しむ。あるいはオリーブオイルを用いたマグロのカルパッチョを肴にワインを楽しむ。さらにはココナツミルクで甘酸っぱく味付けされたキハダの赤身をフランスパンでいただく。魚の生食には、地域固有の料理の体系、食文化があることをご理解いただけたはずである。

3.3. 比較マグロ食文化論

ここでマグロ漁を題材にして異文化理解、自文化理解を試みてみよう。マグロ漁業は表層漁業と延縄漁業に大別され、表層漁業には巻き網、流し網などがある (魚住 2003: 64)。表層漁業は比較的海面近くでキハダ、ビンナガなど若齢で小型のマグロ類を主として缶詰用に漁獲する (魚住 2003: 64-65)。一方、延縄漁業は水深 100 m から 300 m 以上の海域において、クロマグロ、ミナミマグロなど高齢で大型のマグロ類を刺身用に漁獲する (魚住 2003: 64-65)。メバチについては、延縄では体長 1 m 以上の大型魚が刺身用に漁獲され、巻き網で漁獲される 50 cm 程度の小型魚は缶詰に利用されている (河野 2007 c: 19)。

米国の巻き網船団はキハダ、メバチの幼魚を一網打尽にし、それらを全て同じ値段で缶詰にする (軍司 2009: 174, 176)。一般的に刺身を食えない米国人にはキハダとメバチの味の違いがわからず、全てが「ツナ缶」として一括されてしまうのである。そして、そのツナ缶は湾岸戦争以降、アフガニスタン、イラクなどの戦場において米国兵の食料となっているのである (軍司 2009: 176)。そこに大量生産、大量消費、そして大量破壊という米国文化の一面を垣間見ることができるのである。

これに対して、日本の延縄漁は 1 匹 1 匹熟成した良いマグロの漁獲をめざしている (軍司 2009: 180)。しかも、刺身を食べる魚食文化で育ってきた日本人はマグロを獲ってからの処理が手早く、ていねいである (斎藤 2005: 144)。そこには自然との共生をめざす生食技術の文化がみられるのである。そして、その文化は次世代に継承していかなければならないものなのである。

表2 魚食／畜肉食比較表

《1人1日当たりの摂取量》

《食料自給率（カロリーベース）》

	1997年	2007年
魚介類	98.2 g	80.2 g
肉類	80.3 g	82.6 g

[出典：水産庁（2009：34）]

	1965年	2007年
魚介類	110%	62%
畜産物（国産飼料使用）	47%	16%
畜産物（輸入飼料使用）	45%	50%
全食料	73%	40%

[出典：末松（2008：27）]

ここまでは「巻き網漁」と「延縄漁」、「缶詰」と「刺身」を対比させて、米国文化と日本文化の違いをみてきた。次は「畜肉食」と「魚食」の比較である。

日本における漁業生産量のピークは1984年の1282万トン、同生産額のピークは1982年の2兆9772億円であったが、2007年には漁業生産量572万トン、同生産額1兆6539億円となっている（水産庁2009：61）。また、1人1日当たりの魚介類摂取量は1997年の98.2gが2007年には80.2gとなっている（表2）。さらに、カロリーベースの食料自給率においても、魚介類は1965年には110%と国内産で十分まかないきれていたが、2007年では62%となり、輸入水産物に依存する状況となっている（表2）。これらの数値のいずれもが漁業（魚食）は衰退してきていること示している。

一方、畜産業（畜肉食）については、1人1日当たりの肉類摂取量が増加し、2007年には82.6gと魚介類摂取量を上回っている（表2）。また、畜産物食料自給率をみれば、過去においても現在においても家畜飼育は輸入飼料に多くを依存していることがわかるのである（表2）。

ここで畜肉生産に必要な穀物飼料について考えてみよう。牛肉1kgを生産するためには穀物飼料が20kg、豚肉同7.3kg、鶏肉同4.5kg必要とされている（スマイル2003：167）。このように畜肉を生産するには大量の穀物飼料が不可欠なのである。トウモロコシ、大豆などの穀物飼料はそのまま人間の食料として利用可能である。動物性タンパク質を作るために植物性タンパク質を飼料（餌）にする。牛肉食に代表される畜肉食は随分無駄な資源利用なのである。

ウシを飼（肥）育するには広大な牧場と大量の穀物飼料と水が必要である。また、広大な牧場を作るには森林の開発が必要である。さらに、大量の穀物飼料の生産には広大な畑の造成と大量の水が必要である。このようにして環境破壊の連鎖が続くのである。

ウシは大量に食べるので、当然大量に排泄する。ウシ1万頭の排泄物は人間11万人分に相当する（リフキン1993：283）。人間のし尿は浄化槽処理されるが、ウシは野山に垂れ流す。米国の場合、ウシなどの家畜から排出される汚染物質は工場からの排出量の2倍にのぼると推定されている（リフキン1993：282）。家畜としてのウシは存在それ自体が環境に過大な負荷を与えているのである。

次に食料としての魚（天然魚）を考えてみる。ウシのように広大な牧場を造成する必要はない。海で勝手に育ち、海水から餌と水を摂る。餌代も水代もタダ。タダのものを食べて人間に有

用な食料（その身）を提供してくれる。また、魚の排泄物で海が汚染されたという話も聞かない。多分、自然のメカニズムの中で処理されているのであろう。このように魚は環境にやさしい優れた食料なのである。

もちろん魚食の全てが優れているというわけではない。魚食に関して環境に負の帰結をもたらしているのが蓄養マグロの存在である。蓄養とは巻き網で若いマグロを捕獲し、生簀で3、4か月間、餌を与えてトロの部分が大きくなるように太らせ、出荷するというものである（アジア太平洋資料センター 2008：12）。

蓄養マグロが事業として成り立つためには稚（若）魚を捕獲する必要がある。稚（若）魚を獲りすぎれば、成熟する魚が減少し、将来の資源状況の悪化に繋がる。また、クロマグロを1kg太らせるためには最低でも10kgの餌が必要とされている（アジア太平洋資料センター 2008：15）。大量の給餌に伴う食べ残しや排泄物は、一定量を超えれば、当然環境（海域）汚染を引き起こす。

この蓄養は1991年から1995年に、日本業界が日本市場向けに総事業費2.4億円をかけ、オーストラリアに技術移転した事業が始まりである（小松・遠藤 2006：100）。1992年から蓄養マグロの輸入が始まり、1994年より輸入量が増大した（松浦 2009：106）。当初の蓄養マグロはオーストラリア産のミナミマグロだけであったが、1997年以降、地中海沿岸諸国（スペイン、クロアチア、ポルトガル、イタリア、マルタなど）がクロマグロの蓄養を開始した（松浦 2009：106）。その結果、1989年には1kg当たり4600円台で取引されていたクロマグロとミナミマグロの卸売価格は2004年には半値近い2400円まで急落したのである（星野 2009：123）。

蓄養マグロが大量に輸入されることによって私たちはクロマグロのトロを安く食べられるようになった。しかも、この人工的な脂ぎったトロを「うまい」と感じるようになってしまった（軍司 2009：187, 191）。偽物の味に慣れさせられてしまえば、本物の「うまさ」を喪失してしまう。回転寿司店でクロマグロが食べられるのは好ましいであろうか。モノには適切な価格というものがある。クロマグロのトロなどは高級料理店でそれなりの代価を払って本物を食べるべきものである。偽物に食文化はない。

4. 那智勝浦町とマグロ類

本章で取り上げる和歌山県東牟婁郡那智勝浦町は熊野灘に面した紀伊半島南東部に位置する面積183.45km²（那智勝浦町 2006：8）、人口1万8153人（2008年）の地方自治体である。同町は南紀勝浦温泉と世界遺産・那智の滝を集客基幹とする観光の町であり¹²⁾、同時に日本有数の生鮮マグロの水揚げを誇るマグロの町でもある。

以下、同町とマグロ類とのかかわりをみていく。

4.1. マグロ類利用の歴史

那智勝浦町¹³⁾においてマグロ類はいつ頃から利用されてきたのであろうか。残念ながら、筆者の手元にはそのことを記した資料はない。いずれ見つかるかもしれないが、当面は傍証から類推していくしか手立てはない。

前章でみたように江戸末期に紀伊半島から三浦半島にかけてマグロが大量に漁獲されはじめ、明治期には定置網、流し網が普及し、大正期には延縄漁が本格操業となった(3.1. 参照)。これらの事実から、江戸末期から大正期にかけて、那智勝浦町においてマグロ漁が始まったであろうことが推定される。しかしながら、これではあまりにも大雑把すぎる。

町史において特筆されている不幸な出来事が、那智勝浦町におけるマグロ漁の始まりへの手かかりを与えてくれる。1892(明治25)年12月28日、勝浦漁港を出港したサンマ漁船60余隻が海上において猛烈なる風濤を受け遭難、229人が死亡・行方不明になるという大惨事が起こった(那智勝浦町史編纂委員会1976: 323-324)。運よく八丈島に漂着した214人のうち4人はマグロ漁船乗組員であったとの記述があり(那智勝浦町史編纂委員会1976: 350)、那智勝浦町において、1892(明治25)年以前からマグロ漁が行なわれていたことがわかるのである。

その同じ1892(明治25)年頃から米国カリフォルニア州において沿岸漁業が開始されるのであるが、当該漁場を開発したのが日本人、特に和歌山県人であった(那智勝浦町史編さん委員会1980: 343)。1899(明治32)年頃、ロサンゼルス港サンピードロにおいて那智勝浦町出身者がアワビ漁、エビ漁を始め、後にイワシ漁、マグロ漁に転換、サンピードロは和歌山県人中心の大漁業根拠地となり、1916(大正5)年頃には漁業者600名以上、漁獲額は100万ドルに達している(那智勝浦町史編さん委員会1980: 344)。

サンピードロと並んでカリフォルニア州サンディエゴにおいても、1910(明治43)年頃から和歌山県人による漁業が本格化、小型漁船を用いて近海においてビンナガ、キハダなどを漁獲していた(那智勝浦町史編さん委員会1980: 346)。同地においては1914(大正3)年頃、那智勝浦町関係漁船および那智勝浦町出身者が活躍したとの記述がある(那智勝浦町史編さん委員会1980: 344)。これらの移民史から那智勝浦町出身者が明治中期から大正にかけて海外においてもマグロ漁に従事していたことがわかるのである。

マグロが那智勝浦町の統計記録に初めて登場するのが1914(大正3)年である。同年の漁獲物表にはマグロの漁獲量1万8600貫(6万9750kg)、漁獲額2万3436円とある(那智勝浦町史編纂委員会1976: 416)。その他の魚種としてはウルメイワシ14万200貫(52万5750kg)、2万8040円、カツオ2万2300貫(8万3625kg)、1万5610円、サンマ1200貫(4500kg)、1万2000円などで、総漁獲量23万7980貫(89万2425kg)、総漁獲額10万7379円となっている(那智勝浦町史編纂委員会1976: 416)。マグロの漁獲額は総漁獲額の21.8%を占めており、マグロが当時主要漁獲物の一つとなっていたことは明らかである。

以上、那智勝浦町におけるマグロ漁の始まりについて探ってみた。史料から少なくとも明治中期以前から同町のマグロ漁は開始され、大正初期においてマグロはすでに主要漁獲物の一つにな

っていたことがわかるのである。

4.2. マグロ類利用の現在

那智勝浦町は日本有数の生鮮マグロの水揚げを誇る町である。「生鮮まぐろ水揚げ日本一を誇る漁港でもある那智勝浦町」（那智勝浦町 2003：1）、「生鮮マグロ水揚げ日本一のこの町」（斎藤 2005：175）と那智勝浦町の生鮮マグロの水揚げ高を「日本一」とする文章も見受けられるが、日本一についての明確な典拠は示されていない。しかしながら、勝浦漁協関係者によれば、延縄漁に限定すれば間違いなく日本一とのことであった¹⁴⁾。

2008 年度、勝浦漁港においてはマグロ類 4 種、クロマグロ、メバチ、キハダ、ビンナガが、重量にして 9333 トン、金額にして 58 億 642 万円の水揚げがあった（表 3）。ビンナガが重量比の 68%、金額比の 45% を占めており、ビンナガを中心として勝浦のマグロ漁業が成り立っていることがわかる。一方、1 kg 当たりの価格で見ればクロマグロ（5112 円）が他を圧倒している。さすがに最高級のマグロである。

勝浦におけるマグロ類 4 種の漁期（水揚げ期）はクロマグロが 2 月後半から 5 月末まで、キハダが 6 月から 10 月末まで（但し、それ以外の月でも少量の漁獲は可能）、メバチとビンナガが通年となっている¹⁵⁾。この漁獲の季節性のため、地元の料理店で年間を通して食用が可能となっているのが、メバチとビンナガである。メバチの上物はクロマグロに匹敵することもあるといわれているが（2.1. 参照）、産地で食べる生のメバチは確かにうまい。

2010 年 1 月 5 日、東京・築地市場の初競りにおいて大間産のクロマグロ（232.6 kg）に史上 2 番目の高値 1628 万 2000 円（7 万円/kg）がついたことは上述したが（2.2. 参照）、1 日早く 1 月 4 日に実施された勝浦地方卸売市場での初競りの最高値はクロマグロ（150 kg）についた 154 万 5000 円（1 万 300 円/kg）であった¹⁶⁾。1 月 22 日には 311 kg の大物が水揚げされ、282 万 6990 円（9090 円/kg）がついたが¹⁷⁾、1 kg 当たりでは 1 万円を割り込んでしまった。漁協関係者からは、マグロの競りに関して最近が高値が出ない（写真 3）、底値のままとの話が出ていた¹⁸⁾。

勝浦におけるクロマグロの最高値は 1990（平成 2）年の 719 万 8000 円（2 万 3600 円/kg）であり、近年は 2006（平成 18）年：539 万 1500 円（2 万 500 円/kg）、2007（平成 19）年：401 万

表 3 勝浦マグロ類水揚げ高種別内訳（2008 年度）

	重量 (kg)	%	金額 (円)	%	円/kg
クロマグロ	112,601	1	575,636,851	10	5,112
メバチ	1,172,051	13	1,258,929,709	22	1,074
キハダ	1,659,697	18	1,353,672,376	23	816
ビンナガ	6,389,030	68	2,618,181,334	45	410
計	9,333,379	100	5,806,420,270	100	622

[出典：勝浦漁業協同組合提供資料]



写真3 マグロのセリ風景（勝浦地方卸売市場、2010年1月5日）[撮影：浜口 尚]

2800円（1万3200円/kg）、2008年（平成20年）：342万7200（1万1200円/kg）と低迷が続いている¹⁹⁾。地方においては依然景気回復の兆しはみえていないのである。

上述のように、勝浦においてはビンナガがマグロ類の水揚げ高（重量比）の68%を占めている。現在はkg当たりの単価が安いので、全体に占める金額比は低くなっているが、単価が上がれば、規模（数量の多さ）の強みを発揮できる。「勝浦のビンナガは3色（赤、ピンク、白）の刺身を味わえる」が当地のビンナガの謳い文句である²⁰⁾。3

色刺身とはなかなか洒落ている。消費者の刺身嗜好をうまく掴めば、ビンナガ消費は伸びる可能性は十分ある。消費が伸びれば、単価は上がる。単価が上がれば、あとは規模の強みがものをいう。

クロマグロの大物は確かに見栄えはよい。多分、おいしいであろう。しかしながら、日本最高のブランドとなった大間のクロマグロには勝てないであろう。マグロの産地はそれぞれの特長を活かして棲み分けを図ればよいのである。勝浦は「年中《ビンナガ》マグロの町」を全面に打ち出し、勝浦ブランド「ビンナガ」の全国的な普及を図っていくべきなのである（写真4）。



写真4 ズラリと並ぶビンナガ（勝浦地方卸売市場、2010年1月5日）[撮影：浜口 尚]

4.3. マグロ類を活かした地域づくり

21世紀における那智勝浦町発展のための諸施策のあらましを編纂した同町の『第7次長期総合計画』第2章の表題は「地域の個性を活かした活力のあるまちづくり」と記されている（那智勝浦町 2006：63-76）。その第4節「観光・リゾートの振興」において、「まぐろと温泉の町の一体化とイメージアップを図るため『まぐろ祭り』の開催」（那智勝浦町 2006：72）と述べられており、那智勝浦町はマグロと温泉が一体化した町としての観光振興、地域づくりをめざしていることがわかるのである。

では、そのマグロと温泉を一体化させる「まぐろ祭り」とはどんな事業なのであろうか。以下、2010年1月30日に開催された「第16回まぐろ祭り」を取り上げ（写真5）、同祭りのもつ意義や問題点などを考えてみる。

第16回まぐろ祭りは、那智勝浦町水産振興会、勝浦漁業協同組合、勝浦魚商協同組合、那智勝浦町観光協会、南紀くろしお商工会、南紀勝浦温泉旅館組合、南紀湯川温泉旅館組合、那智勝浦町民宿組合などからなるまぐろ祭り実行委員会の主催により170万円の予算で実施された²¹⁾。

事業内容は、①マグロ類ほか海産物の試食、②マグロ類ほか海産物・食品の販売、③それらに関連する余興、娯楽に大別できる。①マグロ類ほか海産物の試食としては、メバチ（48.4kg）の一頭造りおよびビンナガ（総重量約200kg）の試食（両方あわせて約2300人分）、マンボウの試食（約350人分）、マグロのカブト焼き（70個）、マグロ汁（2200食）、マグロ中落ち（1000食）など、②マグロ類ほか海産物・食品の販売としては、生鮮マグロ（メバチ、キハダ、ビンナガ）の販売、冷凍マグロの販売、マグロフライ（1枚200円）、マグロ握り寿司（150食）、マグロちらし寿司（50食）、サンマ寿司（200食）、マグロ丼（750食）ほかの販売など、③余興、娯楽としては、マグロの重量当てクイズ（ピッタリ賞、マグロ3kgほか）、ジャンケンコーナー（勝てばビンナガが半額）、ピングゲーム（賞品マグロ1本ほか）、餅まき（2俵）などである²²⁾（写真6）。

当日の来場者は主催者側発表によれば約9000人、重量当てクイズの当選者には北海道、長野県など遠隔地からの来場者、マグロ類宅配便の送り主には埼玉県、千葉県、東京都、神奈川県など関東地区居住者も見受けられた²³⁾。まぐろ祭りは朝8時15分から昼12時10分頃までの行事であるため、これらの遠隔地からの来場者は基本的には前泊しているはずである。実際、同会場内で行われた南紀勝浦温泉旅館組合主催の前泊者に対するマグロブロック（1kg）の抽選会には

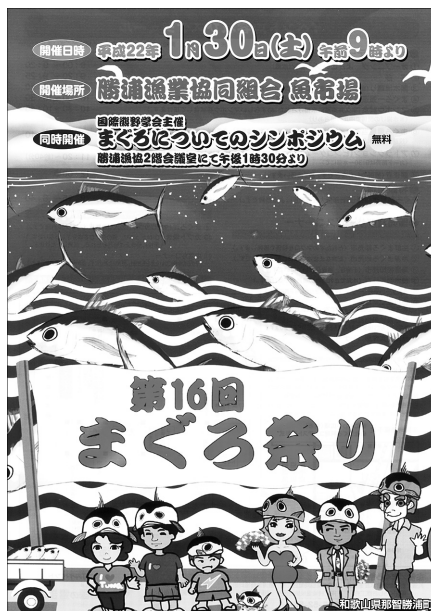


写真5 「第16回まぐろ祭り」案内パンフレット【提供：那智勝浦町観光協会】



写真6 「第16回まぐろ祭り」の一コマ（勝浦地方卸売市場、2010年1月30日）
[提供：那智勝浦町観光協会]

約480名が参加している²⁴⁾。これらの宿泊者の動向から、まぐろ祭りは南紀勝浦温泉宿泊者（那智勝浦町来訪者）に対してマグロと温泉とを結びつける一定の効果があったことは確かである。また、入湯税の増収にも少しは貢献したであろう。

しかしながら、このようなイベントは当日限りのものであり、那智勝浦町の観光振興、地域づくりに長期的に寄与するものではない。まぐろ祭り終了後、同日午後から会場内の一角にある勝浦漁業協同組合2階会議室において国際熊野学会熊野例会「日本の食文化と海の幸」が開催された²⁵⁾。同例会基調講演後のパネルディスカッションにおいて、地元メディア関係者から「まぐろ祭りは、元々はマグロの町・勝浦をピーアール（PR）するものであったが、現在は物品販売を目的としたものになっている」とまぐろ祭りの過度の商業化への危惧の念が表明された。また、同氏から「温泉地なのに、早朝入港したマグロ漁船員向けの浴場もない」とマグロの町にマグロをもたらしてくれる漁船員さんたちへの施設不備、サービス不足の指摘もなされた。

同じく地元飲食業関係者からは「勝浦は観光地であるのにもかかわらず、早朝にマグロの競りを見学した後、朝食をとるところがない」と観光客に対する施設不備、サービス不足も指摘された。同氏は観光地・勝浦の問題点を指摘するのみならず、その状況を改善するために日曜日の朝だけではあるが、朝食を出す店を始めている。

さらに、隣県三重県の旅行業関係者からは「近所の方々は年に数回、日帰りで勝浦に温泉入浴に出かけるが、マグロを食べてきたという話は聞いたことがない。多分、どこで食べることができるのか、わかっていないのであろう」という厳しい言葉があった。那智勝浦町は「紀州勝浦、生まぐる食べ歩きマップ」²⁶⁾を作成し、町内マグロ料理店46軒をその特選マグロ料理のカラー写真とともに紹介している。行政側の努力は評価するが、旅行者が必要としているのは「地元の人で賑っている店」「一人でも気軽に利用できる店」など個別特殊な情報である。旅行者一人ひと

りの欲求をどう汲み上げ、どう充たしていくのか、課題はまだまだある。

上記3者の指摘はまぐろ祭りなどのイベントだけでは解決できない観光地の本質にかかわるものである。従来、那智勝浦町の観光施策は入湯税の増収を図るべく大手ホテル・旅館を対象として行われてきた（浜口・鳥井 2010: 185）。そのこと自体は誤りではないが、旧態依然のスタイルからは新しいものは生まれてこない。観光旅行自体が大規模ホテル・旅館へのマス旅行から個人による手作りの企画旅行に移りつつある。平日の個人旅行者へのマグロ朝食の提供、あるいはマグロ漁船員（インドネシア人船員を含めて）への早朝温泉入浴サービスなどに、新たな発想でかかわっていけば、従来とは異なる姿のマグロと温泉の町・那智勝浦町が現出するかもしれないのである。それはまた長計にいう「豊かさややさしさが溢れるまち」（那智勝浦町 2006: 6）に必ずや繋がるはずである。

5. おわりにーマグロ類資源の持続的利用をめざしてー

本稿の冒頭、2010年3月の第15回ワシントン条約締約国会議において大西洋クロマグロの国際取引禁止について討議がなされたことに言及した（1. 参照）。実はこのクロマグロ、これまでも何度かワシントン条約締約国会議の舞台に登場しては退場していた。

1992年、京都で開催された第8回締約国会議において、スウェーデンが西部大西洋クロマグロを附属書Ⅰ、東部大西洋クロマグロを附属書Ⅱへの掲載を提案、委員会で15分討議した後、同国は同案を撤回している（NHK取材班 1992: 32, 172）。また、1994年の第9回締約国会議においては、ケニアがクロマグロとミナミマグロを附属書に掲載するよう提案したが、同国は会議開催前に同案を撤回している（金子 2006b: 21）。

上記、1992年のスウェーデン提案は、環境保護団体の米国オーデュボン協会とWWF（世界自然保護基金）の働きかけによってなされたものであった（NHK取材班 1992: 58-66）。また、2010年のモナコ提案に対してWWF ジャパンは繰り返し同案への支持を求めている²⁷⁾。

環境保護団体が特定動物種を保護対象として取り上げれば、その動物種は政治化する。それは鯨類やアザラシ類をみれば明らかである。政治化すれば科学的議論は引っ込み、声の大きいほうが勝つ。今回のクロマグロ騒動は、水産資源を環境保護派に牛耳らせないとする発展途上国の声の圧倒的に大きかったため、大西洋クロマグロの禁輸措置は回避された。環境保護団体によってクロマグロを再び政治化させないためには、水産資源を利用する側に厳格な（環境保護団体に付け入る隙を与えない）資源管理が求められているのである。

現在、マグロ類の資源管理については、海域別に5つの地域漁業管理機関が設置され、これらの機関が資源管理に取り組んでいる。今回、ワシントン条約締約国会議において議論の対象となった大西洋クロマグロは、「大西洋まぐろ類保存国際委員会」(International Commission for the Conservation of Atlantic Tunas: ICCAT) がその管理を司っており、日本と関係が深い太平洋クロマグロ、ミナミマグロについては、「中西部太平洋まぐろ類委員会」(Western and Central Pacific Fish-

eries Commission : WCPFC)、「みなまぐろ保存委員会」(Commission for the Conservation of Southern Bluefin Tuna : CCSBT) がその役を担っている (水産庁 2009 : 4)。

では、それらの地域漁業管理機関によるマグロ類の資源管理はうまく機能していたのであろうか。2006 年に ICCAT において決定された 2007 年の東大西洋クロマグロの総漁獲可能量は 2 万 9500 トン²⁸⁾、これに対して ICCAT に報告された 2007 年の同クロマグロの公式漁獲量は 3 万 2400 トン、その一方で ICCAT 科学委員会は同年の漁獲量を最大で 6 万 1000 トンと推定している (竹内 2009 : 1-2)。漁獲量に関して、いずれの数値が正しいにしろ、獲りすぎは明白である。同科学委員会は、漁獲量規制が遵守されず、漁獲が報告されていない問題は、クロマグロ資源に明らかに悪影響があると警告している (竹内 2009 : 2)。

一方、ミナミマグロに関しては、日本が 2005 年まで漁獲割当を越えて捕獲していたことが明らかになり、2006 年の CCSBT 年次会合において、2007 年から 2011 年までの 5 年間、日本の漁獲割当は 2006 年漁獲割当 6065 トンの半分以下の毎年 3000 トンに大幅に削減されることになった²⁹⁾。

これらの事実は、ICCAT、CCSBT の両機関共、マグロ類の資源管理に十分な役割を果たせていなかったことを物語っている。

2009 年 10 月、CCSBT は 2010 年、2011 年のミナミマグロの総漁獲可能量を 2009 年の同 1 万 1810 トンから 20% 削減し、2 年分の総漁獲可能量 (9449 トン×2 年) の範囲内で各年の割当量を定めることを決定した³⁰⁾。同様に ICCAT も 2009 年 11 月、東大西洋クロマグロの 2010 年の総漁獲可能量を前年に決定していた 1 万 9950 トンから 1 万 3500 トンに削減することを改めて決定した³¹⁾。さらに WCPFC も 2009 年 12 月、2010 年のクロマグロの漁獲努力量を 2002~2004 年水準から増加させず、加えて 0~3 才の若齢魚の漁獲の削減を考慮することを決定した³²⁾。

クロマグロやミナミマグロを再び政治化させないためにも ICCAT、CCSBT、WCPFC は 2010 年のマグロ漁に関して、関係国に正確な漁獲量を報告させ、各国の漁獲量を個別漁獲割当内に抑え、全体としての漁獲量を総漁獲可能量内に収まるように強い指導力を発揮していかなければならないのである。その結果は 2011 年中には明らかになる。

2010 年に適切な資源管理ができなかったならば、次回第 16 回ワシントン条約締約国会議においてクロマグロなどのマグロ類がまたぞろ舞台に登場し、次は全体会合で採決に付されかもしれない。そうなれば、クロマグロの禁輸に一步近づくであろう。それは生物資源の持続的利用を望む私たちにとって好ましいことではない。2010 年から 2011 年、私たちは少なくとも大西洋クロマグロを適切に資源管理できるということの結果を示さなければならないのである。

注

- 1) ワシントン条約の正式名称は「絶滅のおそれのある野生動植物の種の国際取引に関する条約」(Convention on International Trade in Endangered Species of Wild Fauna and Flora) である。
- 2) ワシントン条約附属書 I には、取引によって影響を受けているか、もしくは受けるかもしれないもので、絶滅の脅威にさらされている種を掲載する。掲載されれば、商業的国際取引は禁止される (金子

- 2006 a: 2)。一方、附属書Ⅱには、現在必ずしも絶滅の脅威にさらされていないが、取引を規制しないと将来、絶滅の可能性のある種を掲載する。輸出国政府が輸出許可書を発給することにより商業取引は可能となる（金子 2006 a: 2-3）。
- 3) 『朝日新聞』2010年3月20日付。モナコ提案、賛成20か国、反対68か国、棄権30か国。EU修正案、賛成43か国、反対72か国、棄権14か国。
 - 4) 『朝日新聞』2010年3月20日付。
 - 5) 近年、大西洋のクロマグロと太平洋のクロマグロを別種とする考え方が有力になりつつある（中野・岡 2010: 3-4 参照）。
 - 6) 2007年の日本国内供給量47万4000トンの世界全体の漁獲量175万4000トンで除せば、0.27となる。国内生産量25万6000トンには若干の輸出品も含まれていると想定されるが、ここでは考慮していない。
 - 7) 『紀伊民報』2010年1月6日付。
 - 8) 『日本経済新聞』2010年1月6日付。
 - 9) 注8) 参照。
 - 10) 森川昌和「古福井人の生活」『福井県史』（通史編1 原始・古代）。2010/2/24 〈<http://www.archives.pref.fukui.jp/fukui/07/kenshi/T1/0a1-03-01-04-05.htm>〉
 - 11) 山部赤人（巻6、938）、大伴家持（巻19、4218）。2010/2/24 〈http://www.bioweather.net/column/ikimono/manyom0611_1.htm〉
 - 12) 那智勝浦町における観光事業の現況については別稿で論じている（浜口・鳥井 2010 参照）。
 - 13) 那智勝浦町の沿革は次のとおりである。1889（明治22）年、市町村制の施行により、勝浦村が誕生し、その後、勝浦村は町に昇格、1955（昭和30）年、「町村合併推進法」（1953年制定）を受けて、勝浦町ほか4町村が合併して那智勝浦町となり、1960（昭和35）年、同町が2村を編入合併し、現在に至っている（浜口・鳥井 2010: 174）。
 - 14) 2009年12月25日に面談した勝浦漁業協同組合関係者のお話による。
 - 15) 注14) 参照。
 - 16) 『南紀州新聞・熊野新聞』（web版）2010年1月5日付。2010/1/31 〈http://minamikisyu.i-kumano.net/news/2010_01/20100105_01.htm〉
 - 17) 『南紀州新聞・熊野新聞』（web版）2010年1月23日付。2010/1/31 〈http://minamikisyu.i-kumano.net/news/2010_01/20100123_00.htm〉
 - 18) 2010年1月30日、那智勝浦町において開催された国際熊野学会熊野例会「日本の食文化と海の幸」におけるパネルディスカッションでの勝浦漁業協同組合関係者の発言による。
 - 19) JF 勝浦「紀州勝浦産まぐろ」2010/2/28 〈<http://www4.ocn.ne.jp/~wkkatu/page2mein.htm>〉
 - 20) 注14) 参照。
 - 21) 那智勝浦町観光協会提供資料による（2010年3月1日）。
 - 22) 注21) 参照。
 - 23) 注21) 参照。
 - 24) 注21) 参照。
 - 25) 筆者は同例会において「魚食の文化人類学—マグロ類資源の持続的利用をめざして—」と題する基調講演を行い、基調講演後はパネルディスカッションのコーディネーターも務めた。本稿はその基調講演の主旨を発展させて執筆したものである。
 - 26) 那智勝浦町観光地魅力アップ推進委員会（那智勝浦町役場産業課内）製作。
 - 27) WWF ジャパン、記者発表資料「大西洋クロマグロの推定資源量、15%に減少」（2009年10月29日付）の中に次のような表現がみられる。「WWFは加盟国175カ国に対して地中海クロマグロの附属書1掲載を支持するよう求めている」。2010/3/21 〈<http://www.wwf.or.jp/activities/2009/10/770729.html>〉同様に WWF ジャパン、記者発表資料「大西洋クロマグロ、貿易措置が不可欠に」（2009年11月16

- 日付)の中に次のような表現がみられる。「WWF ジャパンは、[中略]国内の大西洋クロマグロ流通を一時的に停止することを強く求める」。2010/3/21 〈<http://www.wwf.or.jp/activities/2009/11/773416.html>〉
- 28) 水産庁「大西洋まぐろ類保存国際委員会 (ICCAT) 第 15 回特別会合 (年次会合) の結果について」平成 18 年 11 月 27 日付。2010/3/22 〈<http://www.jfa.maff.go.jp/j/press/18/112701-01.html>〉
- 29) 「ミナミマグロの日本の漁獲割当量、半減」Yomiuri Online (読売新聞)、2006 年 10 月 16 日付。2010/3/21 〈<http://www.yomiuri.co.jp/gourmet/news/20061016gr05.htm>〉
- 30) 水産庁「みなみまぐろ保存委員会第 16 回年次会合 (CCSBT 16) の結果について」平成 21 年 10 月 23 日付。2010/3/21 〈http://www.jfa.maff.go.jp/j/press/kokusai/091023_3.html〉
- 31) 水産庁 (2009: 4)、水産庁「大西洋まぐろ類保存国際委員会 (ICCAT) 第 21 回通常会合 (年次会合) の結果について」平成 21 年 11 月 16 日付。2010/3/21 〈<http://www.jfa.maff.go.jp/j/press/kokusai/091116.html>〉
- 32) 水産庁「中西部太平洋まぐろ類委員会 (WCPFC) 第 5 回北小委員会の結果について」平成 21 年 9 月 10 日付。2010/3/21 〈<http://www.jfa.maff.go.jp/j/press/kokusai/090910.html>〉
水産庁「中西部太平洋まぐろ類委員会 (WCPFC) 第 6 回年次会合の結果について」平成 21 年 12 月 12 日付。2010/3/21 〈<http://www.jfa.maff.go.jp/j/press/kokusai/091212.html>〉

文 献

アジア太平洋資料センター

2008 『売るためのマグロ、食べるためのマグロ 資料集』16 頁。

2009/12/28 〈<http://www.parc-jp.org/video/sakuhin/siryu/maguro.pdf>〉

軍司貞則

2009 『「マグロ争奪戦」の舞台裏』(ちくま文庫) 東京: 筑摩書房。

浜口 尚・鳥井一寿

2010 「猪垣と水車を活かした地域づくり - 和歌山県那智勝浦町高津気区の事例より -」『園田学園女子大学論文集』第 44 号、173-188 頁。

星野真澄

2009 『日本の食卓からマグロが消える日』(文春文庫) 東京: 文藝春秋。

金子与止男

2006 a 「ワシントン条約の歴史と制度」松田裕之・矢原徹一・石井信夫・金子与止男 [編] 1-3 頁。

2006 b 「水産資源管理とワシントン条約」松田裕之・矢原徹一・石井信夫・金子与止男 [編] 15-22 頁。

小松正之・遠藤 久

2002 『国際マグロ裁判』(岩波新書新赤版 810) 東京: 岩波書店。

河野 博

2007 a 「マグロとは何か」河野博・茂木正人 [編] 6-11 頁。

2007 b 「ミナミマグロ」河野博・茂木正人 [編] 16-17 頁。

2007 c 「メバチ」河野博・茂木正人 [編] 18-19 頁。

2007 d 「キハダ」河野博・茂木正人 [編] 20-22 頁。

2007 e 「ビンナガ」河野博・茂木正人 [編] 23-24 頁。

河野 博・茂木正人 [編]

2007 『マグロのすべて』(食材魚貝大百科 別巻 1) 東京: 平凡社。

Maggio, Theresa

2001 *Mattanza: the Ancient Sicilian Ritual of Bluefin Tuna Fishing*. New York: Penguin Books.

松田裕之・矢原徹一・石井信夫・金子与止男 [編]

2006 『ワシントン条約附属書掲載基準と水産資源の持続可能な利用』(増補改訂版) 東京: 社団法人自

然資源保全協会。

松浦 勉

2009「貿易に支えられる魚食文化」松浦勉 [編] 95-116 頁。

松浦 勉 [編]

2009『魚食文化の系譜』東京：雄山閣。

那智勝浦町

2003『那智勝浦町町勢要覧 2003』和歌山県那智勝浦町。

2006『那智勝浦町第7次長期総合計画』和歌山県那智勝浦町。

那智勝浦町史編纂委員会 [編]

1976『那智勝浦町史』（史料編一）和歌山県那智勝浦町。

那智勝浦町史編さん委員会 [編]

1980『那智勝浦町史』（下巻）和歌山県那智勝浦町。

長崎福三

1991『日本人と魚－魚食と撈りの歴史－』東京：はる書房。

中村庸夫

2007 a「シチリア島紀行－マグロとカジキの島を旅して－」河野博・茂木正人 [編] 116-123 頁。

2007 b「ゲーム・フィッシング－大物釣りの世界－」河野博・茂木正人 [編] 124-127 頁。

中野秀樹・岡 雅一

2010『マグロのふしぎがわかる本』東京：築地書館。

NHK 取材班

1992『トロと象牙』東京：日本放送出版協会。

日本フードシステム学会 [編]

2006『マグロのフードシステム』東京：財団法人農林統計協会。

社団法人 日本水産物輸入協会 [編]

2000『商用魚介名ハンドブッカー－学名・和名・英名・その他外国名－』東京：成山堂書店。

越智信也

2009「原始・古代から近世までの魚食文化の変遷」松浦勉 [編] 25-64 頁。

小野征一郎

2006「マグロのフードシステム－問題提起－」日本フードシステム学会 [編] 1-18 頁。

リフキン、ジェレミー (Rifkin, J.)

1993『脱牛肉文明への挑戦－繁栄と健康の神話を撃つ－』（北濃秋子訳）東京：ダイヤモンド社。

斎藤健次

2005『俺たちのマグロ』東京：小学館。

酒井久治

2007「マグロ漁とその歴史－さまざまな漁法と鮮度の保ち方－」河野博・茂木正人 [編] 88-93 頁。

スミル、バーツラフ (Smil, V.)

2003『世界を養う－環境と両立した農業と健康な食事を求めて－』（逸見謙三・柳澤和夫訳）東京：財団法人食糧・農業政策センター。

末松広行

2008『食料自給率の「なぜ？」－どうして低いといけないのか？－』（扶桑社新書 39）東京：扶桑社。

水産庁 [編]

2009『水産白書』（平成 21 年版）東京：財団法人農林統計協会。

鈴木晋一

2007「すしの歴史とマグロ－伝統食に登場した新しい味－」河野博・茂木正人 [編] 46-49 頁。

竹内幸夫

2009 「大西洋クロマグロ 東大西洋」水産庁・水産総合研究センター [編] 『平成 20 年度国際漁業資源の現況』(5) 1-6 頁。2009/12/7 <http://kokushi.job.affrc.go.jp/H20/H20_05.pdf>

辻 雅司

2006 「回転寿司産業の現況と今後の方向性」日本フードシステム学会 [編] 57-76 頁。

上田武司

2003 『魚河岸マグロ経済学』(集英社新書 184) 東京：集英社。

魚住雄二

2003 『マグロは絶滅危惧種か』東京：成山堂書店。

良永知義

2009 『食卓からマグロが消える日』東京：飛鳥新社。

[はまぐち ひさし 文化人類学]