

— みんなの力で おいしいマグロを いつまでも —

発行・社団法人 責任あるまぐろ漁業推進機構

マグロは真の“スーパーフィッシュ”なんです

八洲商事 健康食品部開発室長 伊東芳則(いとう・よしのり)氏

以前、マグロの栄養について鈴木たね子先生(国際学院埼玉短期大学客員教授)に詳しく教えてもらいました。おさらいすると、肉よりもタンパク質の割合をはじめ、カリウム、ビタミンDなどの成分も多く、“美味しいだけじゃない”のがマグロの真価でした。しかし、もっとすごいことが、マグロ問屋として有名な八洲水産のグループで加工を手がける八洲商事の伊東芳則さんの研究で解っています。魚の中でも「まさにスーパーマンのような存在、名付けてスーパーフィッシュ(超魚)ですよ」とは伊東さんの弁。何がスーパーフィッシュなのか、マグロの専門家も驚くマグロの秘密を伊東さんに聞いてみました。

(インタビュー・浮須雅樹)

マグロ漁業を守ろう!

— マグロの秘密を聞く前に、伊東さんは昨年、地中海のマグロ会議で講演されたそうですね。

伊東 地中海で5代マグロ漁業を行っているスペインのBalfegoという企業が主催した「第1回地中海クロマグロセミナー」に行ってきました。元々、グループ本社と取引があったことで、たまたま来日していた同社のオーナーに、刺身だけでなくマグロには優れた成分がたくさんあることを説明すると、大いに関心を示し、私を会議に招待してくれたのです。セミナーは、地中海マグロ漁業の歴史やマグロ漁業の産業的価値、雇用への貢献そしてマグロの栄養学的見地からの有用性など多岐にわたる内容を研究者、政府関係者等が語るすばらしいものでした。何より感心したのは、本気でマグロ

漁業を守ろうとする思いに満ちたセミナーだったことです。それも国とか、団体に頼るのではなく、一企業が私費でもってマグロのことを真剣に考えようという姿勢に感銘を受けました。そこには、単にマグロ漁業で儲けたいという次元の話でなくて、定置網から養殖などへ、漁業の形は変わっても、代々マグロ漁業を守り続けてきた誇りと、これからも守っていかなければならないという決意と情熱を目のあたりにしました。

私もマグロ未利用部分からの有効成分の利用法と実際に商品として商品化されている日本での実情を紹介しました。

—ただ、最近では大西洋クロマグロを絶滅の恐れがある種のリストに加えようという動きも出て、マグロ漁業は窮地に立たされています。

伊東 モナコが、来年3月に開かれるワシントン条約締結国会議(C



ITES)でクロマグロを対象種に加えようと提案していますが、モナコはクロマグロが利用できなくとも痛くも痒くもない。自分たちの生活、文化には関係ない国が、クロマグロの商業取引を禁止させようとしているのです。おかしいと思いませんか。クロマグロの提案は一見、正義の判断のように見えますが、実は、「環境や種の保存に理解ある先進国」とのイメージを国際社会に訴えたいとの政治的な利害が絡んで、マグロを自分たちの運動に利用しようとしているのに過ぎないのです。マグロの資源をしっかりと守り、そして、ずっと利用し続けたい日本人が、このような動きに踊らされてはいけません。

(2面につづく)

(1面からつづく)

——マグロの資源管理をどのように進めるべきだと思いますか。

伊東 関係国が力をあわせて、資源がなくなってしまうようなことがないように、しっかりした取り組みをしないとイケません。とくに日本はマグロを刺身で食べる世界最大の消費国です。日本がリーダーシップをとり、マグロ資源をしっかり管理し、ずっと利用できるような仕組みづくりに貢献する必要があると思います。いま日本のマグロ漁業関係者は、厳しい経営の中で力を失っているだけに、なかなか行動に移す余裕がないと思いますが、最も沢山マグロを食べる日本人がマグロを獲らなくなってしまうのは情けない。知恵をしばってマグロ漁業者としての誇りをかけて訴えていくべきだと思います。そうでなければ、マグロより先に、日本のマグロ漁業、ひいては日本の水産業が絶滅危惧種になってしまいます。

研究するほどにわかるマグロの真価

——ところで、伊東さんはマグロの研究をはじめられてまだそれほど長くないそうですね。

伊東 ええ。今の会社に来てまだ3年です。マグロについて本格的に研究を開始したのは、今の会社に入ってからです。

——研究されるようになって驚きの連続だとか。スーパーフィッシュというのはそうした研究の過程から生まれた言葉ですね。

伊東 マグロは、海の世界食物連鎖の頂点にあり、20年以上、大洋を高速で泳ぎ続けるスタミナを見ても、ただものではありません。まさに超魚。刺身だけで利用するのではなく、頭の先からシッポまで、マグロの利用価値をもっと見直さなければいけないという思いも、スーパーフィッシュの言葉に込めています。

養殖とは違う天然のマグロの価値

——天然のマグロの方が価値は高いのですか。

伊東 養殖が悪いとは言いません。ただ、やはり天然のマグロは違

います。大海で生き抜いて育った天然のマグロに含まれる成分は、エサを与えて育ったマグロとは違います。だからこそ、天然のマグロを資源にやさしい方法で漁獲するマグロ延縄漁業は理にかなっているし、マグロの価値を最大限に引き出す漁業でもあるのです。

——マグロにそんな価値が隠されていたとなると、マグロの評価も変わりますね。

伊東 今、マグロを獲っている漁業者は厳しい経営に苦しんでいます。それがマグロを刺身だけでなく、未利用部分も利用できるようになれば、マグロの価値が上がり、マグロ漁業者もマグロ漁業を続けることができるようになります。捨てていた

頭やしっぽ等の未利用部位の商品価値が上げれば、刺身の価格も抑えられる可能性もあり、消費者にもメリットがあります。

——OPRTに対するご意見を。

伊東 知らなかったのですが、すばらしい活動をしていると思います。もっと積極的な活動を展開してもらいたい。今、マグロ漁業は、日本だけでなく外国もみんな厳しい状況にあります。国境を越えマグロ生産者が加盟し、更に、日本の貿易、流通、消費者団体まで加盟しているOPRTだからこそできる活動はまだまだあると思います。これから大いに期待しています。

——ありがとうございました。

“スーパーフィッシュ”マグロが持つ栄養成分

伊東さんが「まさにスーパーフィッシュ！」と言い切るマグロ。いま解っているマグロの成分にどんなものがあるのか、教えてもらおうと・・・。

マグロは信じられないスタミナ・寿命の持ち主、陸上動物最速と言われるチーターは時速100キロをわずかに2～3分も持続できないそうです。かたやマグロは、捕食時など、時には160キロを超えるスピードで20年も泳ぎ続け、一生のうちに地球を何周もする驚愕の事実があります。その秘密は食物連鎖の頂点に君臨し、1キロ体重を増やすのに15～16キロもエサを摂らなければいけない食効率の悪さにあると思います。これだけの体力を維持するには、大量の小鱼から大量の栄養成分を摂取しなければならないのです。研究を進めていく内に、いままで利用されず廃棄処分されていたマグロの頭やしっぽの部位が実は、栄養成分の宝庫であることがわかってきました。そして最近では、そうした栄養成分が血圧を下げるばかりか、内臓脂肪を減らし血圧を下げる効果を持つホルモンのアディポネクチンを増やし、体脂肪が多い人に多いレプチンと言われるホルモンの減らす作用があることもわかってきています。マグロの魚油はメタボ対策にも、うってつけなのです。ただ、これらはほんの一部であり、マグロを研究していると毎日のように新しい発見があります。だから、スーパーフィッシュなのです。

<マグロ栄養成分一覧>

- ①DHA・EPAなどのオメガ3を40%以上含有する油
- ②魚油中最高のビタミンD含有。自然界でもビタミンD3として最高量。
- ③魚類中最高のビタミンE含有。日本食品成分中2番目の含有量。
- ④コラーゲン、ヒアルロン酸、タウリン、アンセリン、コンドロイチン、そのほかマルチビタミン、マルチミネラル含有。
- ⑤良質のエラスチン含有。
- ⑥卵、腸、白子、肝臓、心臓、すべて健康食品素材として機能性成分の宝庫。
- ⑦骨には、コラーゲン、アパタイト含有。

関心のある方は、
八洲商事のホームページ(<https://www.yashima-suisan.co.jp/sec/>)をご覧ください。